



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI-IPA-ITA "E.MAJORANA"

Via Nestore Mazzei snc – 87067 Corigliano-Rossano (CS)

Uffici 0983 511085 – ITA 0983 512123 – IPA 0983 514437

C.M.: CSIS064009 - C.F.: 87002040787

[www.iismajoranarossano.edu.it](http://www.iismajoranarossano.edu.it)

Email: [csis064009@istruzione.it](mailto:csis064009@istruzione.it) – PEC: [csis064009@pec.istruzione.it](mailto:csis064009@pec.istruzione.it)

Prot. n°

## Esame di Stato - a.s. 2024/2025

### Documento del Consiglio di Classe

(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017 - Ordinanza  
M.I.M. 67 del 31/03/2025)

15 maggio 2025

Classe 5<sup>^</sup> Sez. C

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

(Percorso ACCOGLIENZA TURISTICA-CODICE ATECO I55)



## SOMMARIO

1. Profilo culturale, educativo professionale.....	3
2. Quadro orario relativo al quinquennio.....	4
3. Variazione del consiglio di classe nel triennio.....	7
4. Presentazione della classe.....	8
a) quadro storico della classe in sintesi.....	8
b) presentazione della classe.....	9
c) credito scolastico.....	9
5. Percorsi di Educazione Civica.....	11
6. Nuclei tematici.....	12
7. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).....	13
8. Attività di ampliamento dell'offerta formativa e moduli di orientamento formativo.....	14
9. Metodologie didattiche.....	15
a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe.....	15
b) Attrezzature/strumenti.....	16
c) Spazi.....	18
d) Ore svolte nelle varie discipline.....	18
e) Criteri di valutazione.....	19
f) Strumenti di valutazione.....	19
g) Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento.....	20
h) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato.....	23

## ALLEGATI

<b>Allegato n. 1:</b> Contenuti disciplinari singole discipline.....	26
<b>Allegato n. 2:</b> UDA di Educazione Civica.....	58
<b>Allegato n. 3:</b> Simulazione prima prova, seconda prova e colloquio.....	61
3a) Simulazione prima prova scritta.....	61
3b) Simulazione seconda prova scritta.....	62
3c) Materiali predisposti dalla commissione per la simulazione del colloquio d'esame.....	67

<b>Allegato n. 4:</b> Griglie di valutazione utilizzate durante le simulazioni.....	68
4°) Griglia di valutazione prima prova scritta.....	68
4b) Griglia di valutazione seconda prova scritta.....	75
4c) Griglia di valutazione colloquio.....	76

**Allegati riservati:** i seguenti allegati sono riservati e non pubblicabili, ma saranno acclusi al documento cartaceo che verrà stampato per la commissione d’esame.

- ✓ elenco studenti e credito scolastico terzo e quarto anno
- ✓ PEI e relazione – studente con disabilità
- ✓ PDP e relazione – studente con Bisogni Educativi Speciali

## 1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

Il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 ha cambiato e rinnovato profondamente l’istruzione professionale dall’anno scolastico 2018/2019.

I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e ripartiti in 11 indirizzi di studio: fra questi rientra l’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”.

L’indirizzo ha l’obiettivo generale di far acquisire agli studenti competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nella progettazione, offerta commercializzazione dei prodotti e dei servizi enogastronomici e dell’ospitalità alberghiera.

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

Durante il corso di studi, oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale, saranno acquisite le seguenti competenze specifiche di indirizzo:

- C1-** 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;
- C2-** 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;
- C3-** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- C4-** 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;

**C5-** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

**C6-** 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;

**C7-** 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;

- **C8-** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;

**C9-** 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;

**C10-** 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;

**C11-** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## 2. QUADRO ORARIO RELATIVO AL QUINQUENNIO

### QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE

BIENNIO			
ASSICULTURALI	INSEGNAMENTI AREAGENERALE (18ore)	Monte ore sett. 1°anno	Monte ore sett. 2° anno
<b>Asse dei Linguaggi</b>	Italiano(A-12)	4	4
	Inglese(A-24)	3	3
<b>Asse matematico</b>	Matematica(A-26;A-27;A47)	4	4
<b>Asse storico-sociale</b>	Storia	1	1
	Geografia(A-21)	1	1
	Diritto ed Economia(A-46)	2	2
<b>Scienze motorie</b>		2	2
<b>IRC o attività alternativa</b>		1	1

<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14ore)</b>	<b>Monte ore sett. 1°anno</b>	<b>Monte ore sett. 2°anno</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	2	2
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienze integrate: 1°anno A050; 2°anno A-34	2	1
	TIC(A-41)	2	2
	Scienza degli alimenti (A-31)	2	2
	Lab. Servizi enogastronomici – cucina (B-20)	2*	2*
	Lab. Servizi enogastronomici – Sala e vendite(B-21)	2*	2*+1
	Lab. Servizi enogastronomici– Accoglienza Turistica(B-19)	2	2
	Lab.di scienze e tecnologie informatiche(B-16)	2 (compr.)	2 (compr.)
<b>Ore presenza</b>		<b>6</b>	<b>6</b>
Totale ore settimanali (comprese le presenze e personalizzazione degli apprendimenti)		<b>32</b>	<b>32</b>

Totale ore settimanali (comprese le presenze e personalizzazione degli apprendimenti)

\*Per quanto concerne i laboratori nel biennio resta in vigore quanto previsto dal D.L. n.32 del 29 aprile 2011- le ore di laboratorio di servizi enogastronomici, vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel "settore cucina" e nel settore "sala e vendita" operando ciascun settore con il rispettivo insegnante tecnico pratico titolare

## QUADRO ORARIO TRIENNIO

<b>PERCORSO ATECO ACCOGLIENZA TURISTICA-155</b>				
<b>ASSICULTURALI</b>	<b>INSEGNAMENTI AREA GENERALE (14ore)</b>	<b>Monte ore sett.3°anno</b>	<b>Monte ore sett.4° anno</b>	<b>Monte ore sett.5° anno</b>
<b>Asse dei Linguaggi</b>	Italiano(A-12)	4	4	4
	Inglese(A-24)	2	2	2
<b>Asse matematico</b>	Matematica(A-26)	3	3	3
<b>Asse storico sociale</b>	Storia(A-12)	2	2	2
<b>Scienze motorie</b>	Scienze motorie (A-48)	2	2	2
<b>IRC o attività</b>	IRC o attività alternativa	1	1	1

<b>alternativa</b>				
<b>ASSICULTURALI</b>	<b>INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO(14ore)</b>	<b>Monte ore sett.3°anno</b>	<b>Monte ore sett. 4° anno</b>	<b>Monte ore sett. 5° anno</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	Seconda lingua straniera–(A-24)Francese	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienza e cultura dell'Alimentazione (A-31)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Lab. Di accoglienza turistica(B-19) Compresenze:1ora con Arte e Territorio al 3°anno; 1ora con Scienza e cultura dell'alimentazione al quarto anno+1ora con Arte e Territorio;1ora con Arte e Territorio al quinto anno	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
	Arte e Territorio(A-054)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Tecniche di Comunicazione(A-018)		<b>2</b>	<b>2</b>
	Diritto e tecniche amministrative della Struttura ricettiva(A-045)	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
	<b>Totale ore compresenza</b>			<b>2</b>

### 3. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

4. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO				
5.	Materie di insegnamento	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025
1	Italiano	Dozzillo Tonia	Fondacaro Gabriella	Dozzillo Tonia
2	Storia	Dozzillo Tonia	Fondacaro Gabriella	Dozzillo Tonia
3	Inglese	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella
4	Matematica	Urso Francesco	Urso Francesco	Urso Francesco
5	Scienze Motorie	Grillo Adelina	Logatto Emanuele	De Santis Luigi
6	Religione Cattolica	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
7	Tec.Relaz.Comunicazioni.	Ierimonte Elvira	Bossio Vincenzo	Sanzi Teresa
8	Francese	Santo Alida Lucia	Santo Alida Lucia	Santo Alida Lucia
9	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Federico Antonietta	Federico Antonietta	Cetera Carmela
10	Scienza e Cultura dell'alimentazione	Salatino Pietro	Marano Patrizia	Forciniti Giovanna
11	Arte e Territorio	Pastore Aldo	La Polla Rossella	Castrovillari Carmela
12	Lab.Accoglienza Turistica	Paladino Isabella	Paladino Isabella	Carbone Rocco
13	Sostegno	Guagliardi Daniela	Guagliardi Daniela	Guagliardi Daniela

## 4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### 1. Quadro storico della classe in sintesi

Class e	Numer o alunni	Alunni provenie nti classe preceden te	Alunni ripetenti provenie nti da altre classi dello stesso istituto	Ritira ti	Promos si a giugno	Sospensio ne del giudizio	Non ammes si	Promos si a settemb re
III	16	4	0	3	4	2	8	2
IV	17	9	10	7	6	0	11	0
V	6	0	0	0	6	0	0	0

### b) Presentazione della classe

La classe 5<sup>a</sup> sezione C ad indirizzo “Servizi di Accoglienza Turistica” è composta da 6 alunni, di cui 4 femmine e 2 maschi. Nel presente anno scolastico, il gruppo classe è costituito completamente da studentesse e studenti provenienti per promozione dalla classe 4<sup>a</sup>B dell’anno precedente.

Tutti gli studenti provengono da Corigliano-Rossano(CS) area urbana di Rossano.

Omogenea risulta la loro realtà di provenienza in termini socio-economici e culturali, omogenee le attitudini, la preparazione di base, gli interessi e motivazioni, la partecipazione al dialogo educativo, l’organizzazione del lavoro personale e metodo di studio, la modalità di apprendimento.

Durante il triennio, per gran parte degli ambiti disciplinari è stata mantenuta la continuità didattica, per altri si sono alternati nuovi docenti. A tal proposito anche quest’anno c’è stato un cambiamento nei docenti di Arte e Territorio, di Tecnica della Comunicazione, di Scienze degli alimenti, di Scienze motorie e di Italiano e Storia con alcune nomine avvenute ad anno scolastico inoltrato.

Nel complesso la classe ha acquisito le competenze essenziali per svolgere le attività operative e gestionali richieste dall’indirizzo professionale frequentato, dimostrando una sufficiente padronanza delle conoscenze e competenze necessarie ad affrontare le principali problematiche del settore anche tramite

l'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato. La preparazione della classe risultando eterogenea per capacità e competenze per motivazione allo studio e impegno fa rilevare due diversi livelli di profitto: un ristretto numero di allievi si è distinto per impegno quasi continuo e consapevole, capacità di proporre e senso di responsabilità, riuscendo a conseguire un livello di preparazione superiore alla sufficienza in quasi tutte le discipline; un secondo gruppo di alunni, caratterizzati da diversi livelli di attitudine, interesse e applicazione, ha raggiunto gli obiettivi didattici in modo sufficiente.

Il gruppo classe ha vissuto ed operato in un clima piuttosto sereno, non ha presentato casi di comportamento indisciplinato o di particolare gravità, ma tutti hanno partecipato al dialogo educativo che è sempre stato inclusivo nei confronti di ognuno. Il percorso triennale di tutti i componenti della classe ha contribuito a consolidare un discreto senso di coesione; gli studenti sono stati aiutati ad affrontare autonomamente problematiche varie, ad esporre in modo chiaro ed equilibrato la propria opinione e ad acquisire una corretta valutazione di sé e del proprio rapporto con gli altri. Nella programmazione di classe esplicitata dalle UDA interdisciplinari e l'UDA di Educazione Civica sono stati privilegiati lo sviluppo delle capacità individuali e il recupero degli svantaggi con una didattica quanto più possibile individualizzata e inclusiva.

La frequenza alle lezioni è stata piuttosto regolare per quasi tutto il gruppo classe ad eccezione di pochi elementi la cui presenza non è sempre stata costante così come anche i ritardi registrati la mattina alle lezioni, inficiando, in parte la qualità della loro preparazione.

Tuttavia hanno maturato progressivamente e compreso l'importanza dell'osservanza degli orari, del rispetto delle norme, stabilite dal Regolamento d'Istituto, in quanto costituiranno indicatori precisi per l'assegnazione del voto di condotta, in sede di scrutinio finale per l'ammissione agli Esami di Stato.

Inoltre si attesta che tutti gli alunni hanno ottemperato agli obblighi inerenti i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento – PCTO e hanno sostenuto le prove INVALSI, come richiesto dalle disposizioni ministeriali.

In classe è presente una studentessa disabile certificata che segue una programmazione differenziata art.15 O.M. 90/2001 la cui valutazione è riferita unicamente al PEI e non ai programmi ministeriali; il Consiglio di classe dispone per tale studentessa l'affiancamento del suo docente di sostegno, la prof.ssa Daniela Guagliardi che, in sede d'Esame di Stato le farà da supporto sia nella prova scritta e nella prova orale.

Inoltre in classe è presente anche una studentessa con PDP approvato dal Consiglio di Classe in data 28/10/2024 per le cui prove scritte e prova orale saranno adottate misure compensative e dispensative come da D.P.R. 21/11/2007, N.235.

Inoltre si attesta che tutti gli alunni hanno ottemperato agli obblighi inerenti i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento – PCTO e hanno sostenuto le prove INVALSI, come richiesto dalle disposizioni ministeriali.

**c) Credito scolastico**

**Allegato A - D.Lgs. 62/2017, art. 15**

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

In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno (si rimanda agli allegati riservati con elenco studenti e crediti III e IV anno).

## 2. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento scolastico trasversale di Educazione Civica dall'a.s. 2020-2021.

Il tema dell'Educazione Civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'O.M. 55/2024, tutti i docenti del consiglio di classe hanno sviluppato le seguenti tematiche:

<b>UDA di Educazione Civica</b>
<i>"Sviluppo economico e sostenibilità"</i>
Primo quadrimestre
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Una crescita economica duratura inclusiva e sostenibile;</li><li>2. Concetto di lavoro – dignità – tutela della salute e sicurezza sul lavoro (l.n. 300/1970; Testo Unico in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro);</li><li>3. Lavoro dignitoso e crescita economica (obiettivo 8 Agenda 2030)</li></ol>
Secondo quadrimestre
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Concetto di impresa-cultura di impresa-autoimprenditorialità;</li><li>2. La tutela della salute e del benessere collettivo ed individuale (l'educazione alimentare: corretto rapporto tra alimentazione, attività sportiva e benessere psico-fisico; alimentazione sostenibile e spreco alimentare).</li></ol>

Per ciò che concerne i contenuti, gli obiettivi, le competenze per singola disciplina si rimanda all'Allegato n. 2.

Come indicato nell'art. 3, comma 1, dell'O.M. 67/2025, per gli studenti che, nello scrutinio finale, riporteranno una valutazione di comportamento pari a sei decimi, il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, assegnerà un elaborato in materia di cittadinanza attiva e solidale, da presentare nel corso del colloquio d'esame. La discussione di tale elaborato verrà valutata secondo i criteri riportati nella griglia di valutazione della prova orale e, in particolare:

- capacità di argomentare in maniera critica e personale;
- capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva.

## 6. NUCLEI TEMATICI

Ad inizio anno, il Consiglio di classe ha individuato dei Nuclei tematici all'interno dei quali ogni docente si è inserito con degli argomenti della propria disciplina. L'obiettivo di questa azione didattica, è stato quello di abituare i discenti ad un approccio più ampio dell'apprendimento, realizzando collegamenti interdisciplinari in modo semplice e autonomo e organizzando le informazioni in modo logico e significativo.

I nuclei tematici scelti sono i seguenti:

I **nuclei fondamentali** d'indirizzo correlati alle competenze sono:

3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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 Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "custodecare"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
10. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo della "Customer Care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

## 11. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Nel corso del secondo biennio e del V anno gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività:

TITOLO DEL PERCORSO	ANNO SCOLASTICO	DURATA (IN ORE)	STRUTTURA/ AZIENDA
CALABRIA STRAORDINARIA I MARCATORI IDENTITARI-MID-	2022/2023	40	MONTESANTO S.A.S. DI LEONARDO LENIN MONTESANTO & C.
PCTO -Gestione di stabilimenti balneari-	2022/2023	376	STAB. BALNEARE CRUCELI FEDERICA
LAVORARE A SCUOLAIL PRIMO PASSO VERSO L'AUTONOMIA	2023/2024	100	AZIENDA SIMULATA presso scuola alberghiera
ESTATE ACQUAPARK ODISSEA 2000	2023/2024	260	ACQUQPARK ODISSEA 2000
PCTO sulla neve	2023/2024	90	ITALY HOTELS & RESORTS S.R.L.
PCTO Spagna -PON ALBERGHIERO	2024/2025	95	IIS ITI – ITA – IPA “E. MAJORANA”
LAVORO SCUOLA PRIMO PASSO VERSO L'AUTONOMIA 24 25	2024/2025	100	IIS ITI – ITA – IPA “E. MAJORANA”
IMPRESA FORMATIVA SIMULATA 5C IPA 24 25	2024/2025	200	IIS ITI – ITA – IPA “E. MAJORANA”

## 12. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA E MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Di seguito vengono riportate le uscite didattiche, le giornate tematiche, le esperienze laboratoriali, le manifestazioni, i convegni, le giornate di orientamento, i viaggi d'istruzione, eventuali partecipazioni a concorsi etc, ai quali ha partecipato la classe nell'arco dell'ultimo anno di corso.

TIPOLOGIA	LUOGO	OGGETTO
Uscita didattica	Cinema Teatro S. Filomena	Visione film
Uscita didattica	Festa della clementina	Valorizzazione dei prodotti del territorio
Manifestazione teatrale	Teatro Paoella Corigliano-Rossano	Ospitalità diffusa nei borghi
Orientamento in uscita	Castello Ducale di Corigliano-Rossano I.P.S.E.O.A. I.P.S.E.O.A. I.P.S.E.O.A. I.T.A.	Contributo oggetto accoglienza di qualità Regione Calabria; Incontro con referente Alma; federazione italiana Cuochi-show cooking; progetto ostelli accoglienti; presentazione della Facoltà di Agraria (RC) con prof. Gelsomino; Corso di Panificazione;
Incontro sulla legalità	I.P.S.E.O.A. Rossano Centro Storico I.T.I.	Incontro con la marina militare; Guardia di finanza (unità cinofile); incontro con i vigili del fuoco; festa della Polizia Penitenziaria; Bullismo e Cyberbullismo.
Viaggio d'istruzione	Barcellona Napoli	Visita della città catalana; visita della città e del Museo dell'Enogastronomia
Convegni	I.P.S.E.O.A. I.T.A.	Incontro "Incibum"; incontro con l'assessore regionale dell'istruzione; Albergo diffuso con la presenza di Daniel Kihlgren; presentazione dell'olio d'oliva; visita al birrifico dell'ITA

## 9. METODOLOGIE DIDATTICHE

### a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	F R A N C E S E	M A T E M A T I C A	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	S C . M O T O R I E	S C. E C C L E S I A L I M E N T A Z I O N E	D I R I T T O E T E C N. · A M M. · D E L L A S T R U T T. R I C E T T.	L A B. D I A C C O G L I E N Z A T U R I S T I C A	T E C N. D I R E L A Z. E C C O M U N I C A Z I O N E	A R T E E T E R R I T O R I O
<b>Lezione frontale</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Attività laboratoriale</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Attività di gruppo</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Problem solving</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale in aula												
Didattica laboratoriale	X	X	X	X	X			X		X	X	X
Esercizi guidati	X	X	X	X	X			X		X	X	
Utilizzo della piattaforma G-Suite												

**b) Attrezzature/strumenti**

	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	F R A N C E S E	M A T E M A T I C A	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	S C . M O T O R I E	S C. E C C L E S I A L I M E N T A Z I O N E	D I R I T T O E T E C N . A M M . D E L L A S T R U T T R I C E T T.	L A B. D I A C C O G L I E N Z A T U R I S T I C A	T E C N. D I R E L A Z. E C C O M U N I C A Z I O N E	A R T E E T E R R I T O R I O
--	--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	---	---	--	--	---

<b>Libro di testo</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Altri testi</b>	X	X	X	X	X	X					X	X
<b>Riviste specialistiche, manuali</b>						X	X		X	X		X
<b>Software didattici</b>	X	X	X		X			X	X			
<b>Software professionali</b>										X		
<b>Risorse on-line</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>LIM</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Internet</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Appunti del docente</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

### c) Spazi

Gli spazi utilizzati dalle discipline interessate sono i laboratori didattici e la palestra, in cui sono presenti le varie attrezzature e/o strumenti d'ausilio allo svolgimento delle attività in programma. In particolare, gli studenti hanno utilizzato i seguenti:

- Laboratorio di sala bar
- Laboratorio Linguistico
- Laboratorio di Informatica
- Laboratorio di accoglienza turistica
- Campetto sportivo esterno

### d) Ore svolte nelle varie discipline

<b>Materia</b>	<b>Fino al 15 maggio 2025</b>	<b>Oltre il 15 maggio 2025</b>	<b>Totali</b>
<b>ITALIANO</b>	83	17	100
<b>STORIA</b>	35	8	43
<b>INGLESE</b>	47	7	54
<b>FRANCESE</b>	79	11	90
<b>MATEMATICA</b>	65	12	77
<b>RELIGIONE</b>	24	4	28
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	46	5	51
<b>SC. E CULTURA DELL'ALIM.</b>	50	5	55
<b>DIRITTO E TECN. AMM. DELLA SRUTT. RICETTIVA</b>	110	13	123
<b>LAB. ACCOGL. TURISTICA</b>	202	18	220
<b>TEC. DI RELAZ. E COMUNICAZ.</b>	45	8	53
<b>ARTE E TERRITORIO</b>	45	6	51

### **e) Criteri di valutazione**

La valutazione delle prove scritte, orali e pratiche è stata effettuata secondo le griglie appositamente stilate dai vari Dipartimenti disciplinari e indicate nel PTOF dell'Istituto.

Nel processo di valutazione in itinere e finale, per ogni studente, verranno presi in esame i seguenti fattori:

- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso e in uscita);
- i risultati delle prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- la puntualità nel rispetto delle scadenze, l'impegno e la costanza nello studio, la cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, l'autonomia, l'ordine, le capacità organizzative.

### **f) Strumenti di valutazione**

Si è fatto riferimento alle griglie di valutazione delle prove scritte/orali/pratiche predisposte dai Dipartimenti. Si è tenuto conto anche dell'impegno, della fattiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

Per quanto riguarda gli strumenti di valutazione si è tenuto conto del momento e del genere di obiettivo didattico da verificare, in particolare: colloquio orale, domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, interrogazioni tradizionali, test, relazioni, prove pratiche, verifiche scritte, questionari, prove strutturate o semi-strutturate, esercizi e problemi, commento, analisi del testo, ed altro.

### g) Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche ogni altra attività organizzata dall'Istituto, compresa la partecipazione ad attività extrascolastiche.

Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio intermedio e finale.

GRIGLIA attribuzione voto comportamento (PTOF)		
VOTO	DESCRITTORI	PROFILO DELLO STUDENTE
10	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frequenza assidua e puntuale</li><li>• Rispetto scrupoloso delle scadenze e delle consegne</li><li>• Interesse e partecipazione attiva alle lezioni</li><li>• Rispetto degli altri</li><li>• Ottima socializzazione</li><li>• Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto</li></ul>	L'alunno/a partecipa <b>costantemente</b> alla vita della comunità scolastica, esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente; è attivo, creativo e propositivo; frequenta assiduamente, è puntuale nella giustificazione delle assenze, delle entrate posticipate e delle uscite anticipate; sa esprimere e sa sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento e le motivazioni del proprio agire. Sa ascoltare le ragioni degli altri, manifestando sempre rispetto per l'interlocutore. Ha un atteggiamento <b>sempre corretto</b> , responsabile e consapevole nei confronti di tutti i soggetti della comunità scolastica, rispettando le libertà individuali di tutti, secondo quanto previsto dal Regolamento d'Istituto.
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frequenza regolare e per lo più puntuale</li><li>• Rispetto solitamente preciso delle scadenze e delle consegne</li><li>• Buona partecipazione alle lezioni</li><li>• Ruolo di norma positivo e collaborativo con il gruppo classe</li><li>• Equilibrio nei rapporti con gli altri</li><li>• Rispetto del regolamento d'Istituto</li></ul>	L'alunno/a frequenta <b>regolarmente</b> e partecipa in modo per lo più puntuale alla vita della comunità scolastica. Mostra un atteggiamento <b>corretto</b> e consapevole giustificando solitamente in modo preciso le assenze, le entrate posticipate e le uscite anticipate. E' attento a tutte le attività e partecipa assumendo un ruolo positivo e collaborativo con il gruppo classe. Mostra equilibrio nei rapporti con gli altri e rispetta consapevolmente le norme del Regolamento d'Istituto.
8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frequenza e puntualità alle lezioni nel complesso regolari</li><li>• Rispetto per lo più preciso delle scadenze e delle consegne</li><li>• Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni</li><li>• Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati</li></ul>	L'alunno/a partecipa in maniera complessivamente regolare alla vita della scuola, pur non giustificando sempre puntualmente. Ha un atteggiamento <b>nel complesso corretto</b> nei confronti di tutti i soggetti della scuola; in generale si comporta in modo adeguato apportando un corretto contributo al regolare svolgimento delle

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione al funzionamento del gruppo classe</li> <li>• Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche</li> </ul>	<p>lezioni. Sa relazionarsi con gli altri manifestando di solito rispetto per l'interlocutore. Dimostra di avere acquisito globalmente i principi che regolano la vita scolastica. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari, se non richiami verbali.</p>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza non sempre regolare</li> <li>• Rispetto non sempre preciso delle scadenze e delle consegne</li> <li>• <b>Limitata attenzione e partecipazione discontinua alle attività scolastiche</b></li> <li>• Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni</li> <li>• Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe</li> <li>• Osservazione non regolare delle norme scolastiche</li> </ul>	<p>L'alunno/a frequenta in maniera non sempre regolare e spesso giustifica in ritardo. Ha un atteggiamento <b>non sempre corretto</b> nei confronti di tutti i soggetti della scuola ed è poco collaborativo. E' discontinuo nell'esecuzione dei compiti e spesso si distrae durante le attività. Non sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando a volte mancato rispetto per l'interlocutore. Ha frequenti rapporti poco equilibrati e a volte conflittuali; ha a suo carico richiami verbali e /o provvedimenti disciplinari, richiami scritti.</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza saltuaria; assenze non giustificate; ritardi e uscite anticipate non adeguatamente giustificate</li> <li>• Funzione negativa all'interno del gruppo classe</li> <li>• Frequente disturbo delle attività didattiche</li> <li>• Rapporti problematici con gli altri</li> <li>• Saltuario svolgimento dei doveri scolastici</li> <li>• Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto</li> </ul>	<p>L'alunno/a ha <b>spesso un atteggiamento poco corretto</b>, nei confronti di tutti i soggetti della scuola; frequenta saltuariamente, quasi mai rispetta gli impegni non giustifica le assenze ripetute né i ritardi e le uscite anticipate. Si pone come modello negativo all'interno del gruppo classe, si distrae, interrompe e disturba costantemente l'attività didattica. Ha continui rapporti conflittuali dimostrando una tendenza reiterata ad infrangere il Regolamento d'Istituto, il Patto di Corresponsabilità, lo Statuto delle studentesse e degli studenti e le regole ordinarie. Ha a suo carico provvedimenti disciplinari (almeno tre richiami scritti, allontanamento di un giorno dalle lezioni o allontanamento dalle lezioni per più di due giorni commutato in attività socialmente utile). Non è ancora consapevole degli effetti negativi conseguenti alle proprie azioni.</p>

<p><b>5*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assenze frequenti e non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate</li> <li>• Comportamento scorretto nei rapporti con insegnanti, compagni e personale ATA</li> <li>• Assiduo disturbo delle lezioni</li> <li>• Funzione negativa nel gruppo classe</li> <li>• Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, dopo ripetuti interventi disciplinari</li> <li>• Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone</li> </ul>	<p>L'alunno/a ha <b>un atteggiamento fortemente scorretto</b> anche dopo ripetuti interventi disciplinari. È insolente nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica in modo inadeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone. Mostra di non saper gestire le proprie emozioni negative, tanto meno è consapevole degli effetti negativi scaturiti dalle proprie azioni. Non rispetta gli impegni, si distrae e non partecipa al lavoro in classe, interrompe e disturba il lavoro degli altri.</p>
------------------	--	---

## h) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

### ❖ Simulazione prima prova scritta di Italiano

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato.

Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le diverse tipologie testuali sono:

**Tipologia A** (Analisi del testo letterario)

**Tipologia B** (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

**Tipologia C** (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

### ❖ Simulazione seconda prova scritta di indirizzo (Accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative, Scienza e Cultura dell'Alimentazione).

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, quale si connota l'Istituto alberghiero di Corigliano Rossano, la **seconda prova** non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e **sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati**.

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

- La tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- Il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. Nello specifico, il codice ATECO della classe 5<sup>A</sup>C è I55, con curvature sul percorso di Accoglienza.

La seconda prova viene svolta in forma scritta in quanto, tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, il ricorso alla prova pratica richiederebbe tempi molto lunghi per ogni alunno.

I **nuclei fondamentali** d'indirizzo correlati alle competenze sono:

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.
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.
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.
  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.
  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.
  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.
  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 Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "custodecare"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
  8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo della "Customer Care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

❖ Simulazione colloquio orale

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

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e dimetterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, alle Linee guida per gli istituti professionali.

Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto.

Le simulazioni delle diverse prove sono state svolte dagli studenti nelle seguenti date:

- **Simulazione prima prova scritta:** 06/05/2025
- **Simulazione seconda prova scritta:** 13/03/2025, 10/04/2025, 08/05/2025
- **Simulazione colloquio:** Seconda decade di maggio

Le tracce delle prove somministrate sono consultabili all'Allegato n. 3.

## ALLEGATO N. 1: CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE DISCIPLINE

Disciplina: ITALIANO

DOCENTE: DOZZILLO TONIA

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 83

LIBRO DI TESTO: “La mia nuova letteratura” – Vol. 3 – Dall’Unità d’Italia a oggi.

AUTORI: Roncoroni Angelo, Sada Elena, Cappellini Milva Maria

### CONTENUTI:

#### UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO

**La sostenibilità nelle opere del Verga e la diffusione del turismo nella terra dei Malavoglia e di Mastro Don Gesualdo**

- Il Naturalismo francese e il verismo italiano
- Giovanni Verga: (la vita, il pensiero e la poetica)
- I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo e l’ambiente sostenibile.
- Lettura e analisi delle novelle “Rosso Malpelo”.
- Da “I Malavoglia” lettura del I Cap.

#### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenza** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- **Abilità** Produrre varie tipologie di testo utilizzando un linguaggio adeguatamente espressivo e piuttosto corretto.
- **Conoscenze** Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell’Ottocento e alla prima metà del Novecento.  
Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l’analisi dei testi

#### UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: catering e bancheting

**La letteratura del Decadentismo tra ecologia, progresso e sostenibilità**

- Il Decadentismo
- G. D’Annunzio “l’ecologista”: vita, pensiero, poetica e opere.

- L'estetismo, il panismo e il mito del superuomo.
- il panismo de "La pioggia nel Pineto" e la fusione uomo-natura. Approfondimento sulle invenzioni letterarie del poeta, dal "tramezzino" agli "Oro Saiwa".
- Giovanni Pascoli "l'ambientalista", vita, pensiero, la poetica del fanciullino.
- La poesia delle piccole cose di "Myricae" e dei Canti di Castelvecchio.

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- **Competenza** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- **Abilità** Analizzare ed elaborare in forma sintetica il contenuto di un discorso o di un testo letto.
- **Conoscenze** Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l'analisi dei testi

#### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO**

##### **I futuristi e lo "svecchiamento" letterario.**

- Carattere generale del Futurismo
- Filippo Tommaso Marinetti: lettura e comprensione del manifesto futurista.
- Il Manifesto della cucina futurista. le principali stravaganze e tendenze culinarie

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- **Competenze** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- **Abilità** Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.
- **Conoscenze** Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.

#### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY**

##### **Letteratura a "marchio italiano".**

- Lettura, analisi e comprensione delle novelle : " La Patente", "Il treno ha fischiato"
- Italo Svevo: la vita, il pensiero, le opere; Da " La coscienza di Zeno" lettura e analisi del testo " L'ultima sigaretta".  
L'unione di due culture e il lavoro in azienda.
- Luigi Pirandello: vita, il pensiero e la poetica. Il romanzo: "Il fu Mattia Pascal".

La creazione del brand Italia. Il primato italiano in campo teatrale, approfondimento sull'umorismo e la nuova dimensione umana.

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- **Competenze** Contestualizzare un testo letterario, operando confronti tra questo, la produzione dello stesso autore e le opere di autori contemporanei. Individuare, all'interno del testo, i principali contenuti
- **Abilità** Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
- **Conoscenze** Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell'Ottocento e alla prima metà del Novecento. Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l'analisi dei testi.

#### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: QUALITÀ E SICUREZZA**

- Storia dell'HACCP

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- **Competenze** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- **Abilità** Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.
- **Conoscenze** Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.

#### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA**

##### **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**n° ore svolte:** 2

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

## SECONDO QUADRIMESTRE

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**n° ore svolte:** 2

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

### Disciplina: STORIA

**DOCENTE:** DOZZILLO TONIA

**N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO:** 35

**LIBRO DI TESTO:** STORIA IN CORSO 3

**AUTORI:** GIORGIO DE VECCHI-GIORGIO GIOVANNETTI. BRUNO MONDADORI.

### **CONTENUTI:**

#### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO**

**La seconda rivoluzione industriale e la nascita del turismo di massa: i primi passi verso il consumismo**

- Le grandi potenze all'inizio del '900
- La seconda rivoluzione industriale
- La belle époque

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- **Competenze** Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- **Abilità** Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.
- **Conoscenze** Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali .

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING

La regolamentazione del lavoro e il decollo industriale. Le innovazioni alimentari del 900.

- Colonialismo e imperialismo
- L'età giolittiana
- La sinistra storica
- La grande guerra: cause e conseguenze.
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La fine del conflitto
- Il mondo fra le due guerre

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenze** 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.
- **Abilità** Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare
- **Conoscenze** Lo sviluppo di processi e tendenze.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO

- L'Età dei totalitarismi : fascismo e nazismo
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- La politica economica ed estera
- La crisi del 1929 e il New Deal
- Il regime Nazista e la salita al potere di Hitler, la dittatura nazista.

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

**Competenze** 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.

**Abilità** Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali, collegare i fatti storici ai contesti locali e globali;

**Conoscenze** Termini specifici della disciplina. Lo sviluppo di processi e tendenze

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY

- La seconda guerra mondiale e l'entrata in guerra dell'Italia
- Seconda fase della guerra e gli eventi disastrosi in Italia
- L'Italia e le leggi razziali dei lager e della shoah
- La ricostruzione dell'Italia nel dopoguerra.

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenze** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva
- **Abilità** Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.
- **Conoscenze** Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali della Costituzione, i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: QUALITÀ E SICUREZZA

### La storia dell'HACCP

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenze** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- **Abilità** Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.
- **Conoscenze** Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

### PRIMO QUADRIMESTRE

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**n° ore svolte:** 1

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**n° ore svolte:** 1

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

## **CONSUNTIVO DI MATEMATICA CLASSE V C A.S. 2024-25**

**Disciplina:** Matematica

**Docente:** Prof. Francesco Urso

**N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO:** 65

Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: 12

**LIBRI DI TESTO:** "Colori della matematica" volumi A e B 4° e 5°anno –

AUTORI : Leonardo Sasso – Ilaria Fragni - Casa editrice Petrini

### **CONTENUTI**

### **CONTENUTI**

**UNITA' DI APPRENDIMENTO n.0 - Equazioni ,disequazioni , sistemi lineari**

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- Equazioni e disequazioni intere di primo e secondo grado.

- Equazioni e disequazioni fratte: il prodotto dei segni.
- Sistemi di disequazioni.

## **CONTENUTI**

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1 - Le funzioni continue e il calcolo dei limiti**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- Classificazione delle funzioni.
- Dominio di una funzione.
- Grafico di una funzione.
- Intersezione con gli assi.
- Il segno di una funzione.
- Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti.
- Le funzioni periodiche.
- Le funzioni pari e le funzioni dispari.
- Intervalli e Intorni.
- Limite finito.
- Limite infinito.
- Il limite dalla destra e dalla sinistra.
- Il limite per  $x$  tendente all'infinito.
- Le proprietà dei limiti: i primi teoremi.
- Operazioni con i limiti.
- Calcolo del limite di una funzione.
- le principali forme indeterminate.

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 2 - La derivata di una funzione**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- Il rapporto incrementale e il concetto di derivata.
- La retta tangente ad una curva.
- Continuità e derivabilità.
- Derivate di funzioni elementari .
- Regole di derivazione.
- Derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni.

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 3 – Lo studio delle funzioni**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- Punti estremanti
- Crescenza e decrescenza di una funzione
- La concavità di una curva ed i punti di flesso
- Studio di funzioni razionali intere e fratte

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 4 - Statistica e calcolo delle probabilità'**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- La popolazione e il campione
- Indagine statistica
- Distribuzioni statistiche semplici
- Frequenze statistiche
- Rappresentazioni grafiche
- Rapporti statistici, Indicatori di centralità, Indicatori di dispersione.
- Tabelle statistiche

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**n° ore svolte:** 1

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

**n° ore svolte:** 1

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all'allegato n. 2.

## **Disciplina: Religione**

**DOCENTE:** Quartieri Teresa

**N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO:** 23 +2h di Ed. civica

**DA EFFETTUARE:**4 ore fino al 07/06/2025

**LIBRO DI TESTO:** La vita davanti a noi

**AUTORI:** Luigi Solinas

### **UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: SOSTENIBILITA' E TURISMO**

**Ecologia e responsabilità di fronte al creato**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

**Conoscenze:** -conoscere le minacce e le problematiche dello scempio ecologico e il futuro della terra;

-Individuare il ruolo della tradizione cristiana e delle principali religioni per lo sviluppo di una mentalità ecologica.

**Abilità:** -Riconoscere i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sul problema ecologico;

-Comprendere che il problema della salvaguardia del creato ha un proprio fondamento biblico.

#### **CONTENUTI SVOLTI:**

-Lo sviluppo sostenibile: un bene comune da tutelare;

-Rischi e pericoli dei cambiamenti climatici;

-L'inquinamento;

-Crisi ambientale: problemi etici;

-Le varie forme di inquinamento;

-Il problema ecologico nei documenti ecclesiali;

-I cattolici e lo sviluppo della sostenibilità;

-L' ecologia: necessità di cambiare stile di vita.

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING**

### **Mondialità e globalizzazione**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

**Conoscenze:** -Conoscere le questioni più significative connesse con il processo di globalizzazione;

-Conoscere i soggetti più importanti coinvolti nella gestione di tale processo;

-Conoscere la posizione della Chiesa sul tema della distribuzione delle risorse del pianeta;

-Studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento alla globalizzazione e migrazione dei popoli e alle nuove forme di comunicazione.

**Abilità:** -Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati alla globalizzazione e alla multiculturalità.

#### **CONTENUTI SVOLTI:**

-La globalizzazione;

-Vantaggi e svantaggi dell'economia globale;

-Diritto al cibo;

- Spreco alimentare;

-Riduzione dello spreco alimentare.

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO**

### **Manipolazione genetica**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

**Conoscenze:** - Conoscere le più significative scoperte nell'ambito delle tecnologie applicate al vivente;

-Conoscere le diverse prospettive etiche che si confrontano (e si scontrano) in questo ambito;

-Comprendere il significato della prospettiva cristiana a partire dall' orizzonte biblico e gli orientamenti della Chiesa in riferimento alla bioetica.

**Abilità:** -Saper operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.

## **CONTENUTI SVOLTI:**

- L'eutanasia: attiva e passiva;
- La clonazione;
- Enciclica Donum Vitae;
- Il valore della vita;
- L'intelligenza artificiale: una sfida inedita;
- L' intelligenza artificiale e la Chiesa.

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADY IN ITALY**

### **La società attuale fra lavoro e consumo**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

**Conoscenze:** - Identificare i principali significati e dimensioni del lavoro dell'uomo;

-Rilevare le diverse valenze dei lavori in ordine ai parametri (economia, soddisfazione, incidenza etico-sociale).

**Abilità:** - Saper identificare le principali istanze che il cristianesimo pone alle ideologie in ordine ai problemi connessi con il lavoro;

-Saper individuare le principali novità del Concilio Vaticano II e le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

#### **CONTENUTI SVOLTI:**

- Il lavoro: risorsa e problema;
- Lo sfruttamento dei lavoratori;
- La Chiesa e la dignità del lavoro;
- Il lavoro nella Bibbia e il valore morale del lavoro.

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibile

**ARGOMENTO:** si rimanda all' allegato n 2

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all' allegato n 2

**n° ore svolte: 2**

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all' allegato n 2.

## SECONDO QUADRIMESTRE

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibile

**ARGOMENTO:** si rimanda all' allegato n 2

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all' allegato n 2

**n° ore svolte:**

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** si rimanda all' allegato n 2.

## LINGUA FRANCESE

**Docente:** Santo Alida Lucia

**N°Ore effettuate** 77+2h di Ed, Civica al 15/05/2025

**Da effettuare:**11 h al 07/06/2025

**Libro Di Testo :OBJECTIF TOURISME, Juvenilia Scuola Ed..**

Autori L. Parodi - M. Vallacco

### CONTENUTI SVOLTI

**UDA N°1 SOSTENIBILITA' E TURISMO** La France et les types de tourisme

**Obiettivi specifici di apprendimento :**

**Competenza:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti col il contesto territoriale, utilizzando il web.

**Abilità:** Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.

**Conoscenze:** Metodologie, strumenti di marketing turistico e web marketing.

- Le territoire de la France /Les montagnes de la France: Massifs anciens et montagnes récents/Les bassin Parisien et les plaines des Flandres et la Camargue
- Les fleuves de la France Les marées et le climat de la France.Géographie, tourisme,monuments Les régions touristiques de la France
- La Ville de Paris: île de la Cité La Ville de Paris: Notre Dame/La Conciergie/ La Sainte-Chapelle/Louvre/ Tour Eiffel/ Les hotels durables à Paris et en France
- Le tourisme en France.Les différents types de tourisme: à la montagne et fluvial: Le tourisme Vert/ équitable/Accessible / de la santé: Le thermalisme, La Thalassothérapie,la Balnéothérapie. /Le Le tourisme balnéaire/ Le tourisme pour la troisième âge et de la spiritualité/Le tourisme scolaire /des affaires.ludique,industriel,de la mémoire
- Le tourisme gastronomique: Le foodsurfing, le festival de la gastronomie et Le Guide Michelin/ L'œnotourisme

**UDA N°2 GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETTING/** Organizzare e promuovere banchetti e servizi di catering sostenibili

**Obiettivi specifici di apprendimento :**

**Competenza:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Abilità :** 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.

**Conoscenze:** Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi

- Marketing e promozione turistica;
- Le diverse forme e tecniche di marketing; metodi promozionali (Pubblicità e annunci pubblicitari, le fiere le esposizioni/Le Marketing touristique/ Mix marketing, Étude de marché
- Les stratégies du produit touristique: L'analyse du marché, La politique de communication, (la publicité) La politique de prix et de distribution
- L'analyse Swot/ L' analyse d'analyse Swot pour l'ouverture d'un hotel
- La promotion touristique: Les différents moyens pour promouvoir un produit touristique
- Il ruolo delle fiere nel marketing mix/ Marketing web;
- L'impatto delle TIC e di Internet sull'industria del turismo; Il profondo mutamento nel turismo grazie all'avvento di Internet, per un'utenza meno elitaria e più democratica.

**UDA N°3 L'ERA DEL FUTURISMO Itinéraires touristiques**

**Obiettivi specifici di apprendimento :**

**Competenza:** 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

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

**Conoscenze:** Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico

- La rédaction d' un itinéraire/Gli influencer e il mondo del turismo / Tik Tok)
- L'impatto delle TIC e di Internet sull'industria del turismo
- Les attraits touristiques/Le touriste durable
- La scelta della rete come mezzo mediatico per rendere visibile le proposte di viaggio
- Hôtel insoliti e sostenibili ; Impegno sostenibile dell'Ufficio del Turismo

**UDA N° 4 MADE IN ITALY Les hébergements touristiques durables**

**Obiettivi specifici di apprendimento :**

**Competenza:** 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

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

**Conoscenze:** Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico

- Gli alloggi sostenibili :Le case insolite a Parigi
- Promozione di prodotti e servizi della cultura alimentare italiana

- Pacchetti speciali per week-end nelle città d'arte italiana /Itinerario turistico a Milano per Pasqua

## **UDA N° 5 QUALITA' E SICUREZZA Caractéristiques des différents types de logements**

### **Obiettivi specifici di apprendimento :**

**Competenza:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti col il contesto territoriale, utilizzando il web. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

**Abilità:** Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.

**Conoscenze :** Metodologie, strumenti di marketing turistico e web marketing

- Santé et Sécurité dans les lieux de travail
- Il sistema HACCP Il manuale di autocontrollo per alberghi e hôtel.
- Il codice di condotta nei luoghi di lavoro;

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA** **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibile

**ARGOMENTO:** Si rimanda all'allegato n° 2

**COMPITO/PRODOTTO:** Si rimanda all'allegato n° 2

**n° ore svolte:** 2 h

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** Si rimanda all'allegato n° 2

**DISCIPLINA/INSEGNAMENTO:** Diritto e Tecniche Amministrative

Documento del Consiglio di Classe - V sez. C indirizzo: Accoglienza Turistica

**DOCENTE:** CETERA CARMELA

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 110

**LIBRO DI TESTO:** TUTTO COMPRESO - Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

**Autori:** F. Cammisa, P. Mastrisciano, M. Micelli.

## **CONTENUTI**

**Obiettivi raggiunti in termini di:**

### **Conoscenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- **Destinazione turistica e Destination management**
- **Ruolo e funzioni del marketing**
- **Tecniche di marketing**
- **Fasi e procedure di un business plan.**
- **Pianificazione aziendale**
- **Budget**
- **Prodotti a chilometro zero**
- **Normative di settore**
- **Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti**

### **Competenze**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati sanno:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, tipologie di destinazioni e loro ciclo di vita
- Interpretare le dinamiche evolutive del mercato turistico
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio.
- Saper tracciare un prodotto nell'ambito della sicurezza alimentare e tutela del consumatore

## ➤ **UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO**

Il Mercato turistico – Il Turismo come fenomeno Economico

### **OBIETTIVI DI APPREDIMENTO**

#### **Conoscenze**

- La destinazione turistica nella prospettiva della domanda e dell'offerta;
- La destinazione turistica nella prospettiva olistica;
- Il ciclo di vita di una destinazione;
- Evoluzione del mercato turistico;
- Nuovi turismi
- Il turismo culturale
- L'ecoturismo
- Pianificazione e programmazione aziendale.
- Il piano d'impresa o business plan.

- Il budget.

### **Competenza di indirizzo in uscita**

**CI.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.

**CI.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.

## ➤ **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETTING**

L'impresa turistica e i rapporti contrattuali

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

#### **Conoscenze**

- Il contratto di catering
- Il contratto di banquetting
- Il food and beverage cost

### **Competenza di indirizzo in uscita**

**CI.02:** 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

## ➤ **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO**

Il marketing turistico e il web marketing

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

#### **Conoscenze:**

- La funzione del marketing.
- Il marketing operativo.
- Il piano di marketing.
- Il turismo e il web marketing

### **Competenza di indirizzo in uscita**

**CI.11:** 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:

➤ **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: IL MADY IN ITALY**

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

**Conoscenze:**

- I prodotti a kilometro zero.
- La certificazione della qualità
- I marchi di qualità agroalimentari

**Competenza di indirizzo in uscita**

**CI 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.

➤ **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: : QUALITA' E SICUREZZA**

L'organizzazione turistica e le norme di settore

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

**Conoscenze:**

- L'igiene dell'ambiente di lavoro
- La sicurezza alimentare.

**Competenza di indirizzo in uscita**

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

**CI 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

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA**

TITOLO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

**PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE**

COMPETENZA N. 8 LINEE GUIDA PER L'INSEGNAMENTO DELLA EDUCAZIONE CIVICA DI CUI AL D.M. n. 183 del 2024 "Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata"

**COMPITO/PRODOTTO:** si rimanda all'allegato

**Disciplina: Scienze e cultura dell'alimentazione**

**DOCENTE: Forciniti Giovanna**

**N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 50 h (di cui 35 con il docente precedente) da effettuare fino al 07/06/2025 5h.**

**LIBRO DI TESTO: "La nuova alimentazione" Triennio Accoglienza Turistica –  
AUTORI: Alma – Gruppo editoriale ELI**

**UDA N°1 : SOSTENIBILITA' E TURISMO - *L'alimentazione Nelle Culture Europee Ed Extraeuropee***

**Abilità:**

- Rilevare i mutamenti sociali
- Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero

**Conoscenze:**

- Comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo
- Valore culturale del cibo
- Tecniche di comunicazione interculturali

**Contenuti**

- Le culture alimentari
- Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni

**UDA N°2 : L'ERA DEL FUTURISMO - *La Sana Alimentazione***

**Abilità**

- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche

**Conoscenze**

- Elementi di dietetica e nutrizione
- Criteri di scelta delle materie prime
- Gli stili alimentari e le diete moderne

**Contenuti**

- L'alimentazione equilibrata
- Le linee guida per una sana alimentazione
- La dieta mediterranea
- Modelli alimentari e sviluppi futuri

**UDA N°3: MADE IN ITALY - *L'alimentazione In Condizioni Patologiche***

**Abilità**

- Rilevare i mutamenti sociali
- Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati
- Definire offerte gastronomiche

**Conoscenze**

- Comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo

- Elementi di dietetica e nutrizione
- Tecniche per preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari

#### **Contenuti**

- La dietoterapia e la dieta mediterranea
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare

<b>UDA N°4: QUALITA' E SICUREZZA – <i>Qualita' E Sicurezza Alimentare</i></b>
---

#### **Abilità**

- Identificare il legame dei prodotti con il territorio
- Leggere e interpretare le etichette
- Assicurare standard di qualità
- Applicare il sistema HACCP

#### **Conoscenze**

- Marchi di qualità ed etichettatura
- Procedura HACCP
- Fattori di rischio
- Norme ISO e certificazione ecolabel

#### **Contenuti**

- Qualità e sicurezza alimentare
- La sicurezza alimentare
- L'HACCP e l'igiene professionale
- La contaminazione degli alimenti

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'**

**ARGOMENTO: *si rimanda all'allegato 2.***

**COMPITO/PRODOTTO: *si rimanda all'allegato 2.***

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: *Si rimanda all'allegato 2.***

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

**TITOLO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'**

**ARGOMENTO: *si rimanda all'allegato 2.***

**COMPITO/PRODOTTO: *si rimanda all'allegato 2.***

**n° ore svolte: 2**

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: *si rimanda all'allegato 2***

## DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE

**DOCENTE: SCIGLIANO MARA ANTONELLA**

**N° ORE SVOLTE AL 15 MAGGIO 2025: 47 - N. 7 ORE CURRICULARI DA SVOLGERE  
DAL 15 MAGGIO AL 7 GIUGNO 2025**

**LIBRO DI TESTO: "A LOVELY STAY" Adele Zenni HOEPLI**

**UDA n.1 Titolo: " SUSTAINABILITY AND TOURISM"**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

**Competenze:** 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.

**Conoscenze:** Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Fonti dell'informazione e della documentazione  
Social network e new media come fenomeno comunicativo.

**Contenuti:** The Tourism Industry. The organisation of tourism. Sustainable tourism Principles. Sustainable cities and communities. Types of 'New tourisms'. Experiential tourism. Sustainability in the Hospitality business.

**UDA N.2 Titolo: " SUSTAINABLE EVENTS: CATERING AND BANQUETING"**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

**Competenze:** 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.

**Conoscenze:** Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing.  
Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.

**Contenuti:** Creating and promoting sustainable events in hotels. Sustainable banquets. Sustainable food and organic food. 0 KM food. The philosophy of SLOW FOOD. Food waste reduction.

**N.3 Titolo: " THE FUTURISM ERA"**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

**Competenze:** 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.

**Conoscenze:** Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio  
Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.  
Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.

**Contenuti:** The effect of ICT. The Internet on the tourism industry. Mass tourism vs niche tourism. Tourism trends in the 2020s. Technology in hotels- "Smart Technology". Marketing on tiktok. Sensory sightseeing and open-air museums.

## UDA N. 4 Titolo “MADE IN ITALY”

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

**Competenze:** 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.

**Conoscenze:** Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.

**Contenuti:** The role of marketing. The Marketing mix. The market research. Marketing and promotion. Adverts, leaflets and brochures, websites. Promotion of products and services of the Italian culture. Hospitality industry in the Italian cities of art.

## UDA N.5 Titolo: “QUALITÀ E SICUREZZA”

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

**Conoscenze:** 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.

**Contenuti:** The ethics code in the Hospitality Businesses. The behaviour code in the workplaces. Food safety and hygiene: the HACCP system. ISO standard for safety and well-being on holiday.

## UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

### TITOLO: “Sviluppo economico e sostenibile”

**Argomento:** si rimanda all’allegato 2

**Prodotto/Compito:** si rimanda all’allegato 2

**Obiettivi:** si rimanda all’allegato 2

N. ore svolte: 02

## **Disciplina: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**DOCENTE : CARBONE ROCCO ANTONIO**

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** Nuovo Professione Accoglienza - AUTORE : HOEPLI

**N. ORE CURRICULARI SVOLTE AL 15 MAGGIO 2025:** 202 - ORE DA SVOLGERE : 18

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

### **CONTENUTI**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.0 - “La Qualità del prodotto turistico – alberghiero”**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Lezione n. 1
- La qualità professionale nell'impresa alberghiera.
- Lezione n. 2
- Sistemi certificati di gestione della qualità /SGQ).
- Lezione n. 3
- Le certificazioni per le imprese turistiche.

**U.D.A. 1. - “LA GUEST EXPERIENCE”**

#### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Lezione n. 1
- L'ospitalità oggi.
- Lezione n. 2
- La personalizzazione dei servizi.
- Lezione n. 3
- Gli elementi della guest experience.

## **U.D.A. 2 - “ LEADERSHIP, PROBLEM SOLVING E SOFT SKILLS”**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Lezione n. 1
- La Leadership.
- Lezione n. 2
- Le tecniche di problem solving.
- Lezione n. 3
- CRM e fidelizzazione del cliente.

## **U.D.A. 3. - “Il Revenue Management per la redditività aziendale”**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Lezione n. 1
- Elementi e applicazione del Revenue Management.
- Lezione n. 2
- Il ruolo del Front Office nel Revenue Management.

## **U.D.A. 4. - “Il Marketing Alberghiero.”**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Lezione n. 1
- Gli elementi del marketing alberghiero.
- Lezione n. 2
- Il Visual Marketing.
- Lezione n. 3
- Il piano di marketing (Marketing Plan).

## **U.D.A. 5 - “ Web marketing e digitalizzazione degli eventi ”**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Lezione n. 1
- Il sito web.
- Lezione n. 2
- Il remarketing.
- Lezione n. 3
- L'Email Marketing.
- Lezione n.4
- La digitalizzazione degli eventi.

## **U.D.A. 6**

### **“Sicurezza e salute degli ospiti dell'albergo”**

- UNITA' 1

### **“Sicurezza e salute degli ospiti dell'albergo”**

- Lezione n. 1
- La comunicazione della sicurezza.
- Lezione n. 2
- La sicurezza alimentare.
- Lezione n.3
- La sicurezza biologica.
- Lezione n. 4
- La sicurezza dei dati personali.

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità**

**ARGOMENTO: *si rimanda all'allegato 2***

**n° ore svolte: 1**

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: *si rimanda all'allegato 2***

**Disciplina: Tecnica della comunicazione**

**DOCENTE: Prof.ssa Teresa M. Sanzi**

**N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 45**

**LIBRO DI TESTO: Tecniche di comunicazione**

**AUTORI: Ivonne Porto e Giorgio Castroldi**

### **CONTENUTI:**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: Le relazioni interpersonali**

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- l'importanza della comunicazione nelle relazioni interpersonali .
- E' lo strumento più utilizzato e quello meno conosciuto.

**CONTENUTI:** Atteggiamenti specifici che determinano la relazione  
Bisogni e motivazioni

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: “IL COMPORTAMENTO COME ESPRESSIONE DEI BISOGNI”**

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- Essere consapevoli dei propri pensieri, emozioni e comportamento.
- Sapersi esprimere in modo costruttivo, riconoscere e gestire le proprie emozioni.

**CONTENUTI:** Il Comportamento come Espressione dei Bisogni.

La Motivazione all'ascolto

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: La comunicazione aziendale**

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità.
- Sapersi presentare per un colloquio di lavoro. Prendere coscienza dell'azienda come sistema di comunicazione sociale
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti professionali di riferimento
- Saper analizzare e monitorare le esigenze di mercato

**CONTENUTI:** Il fattore umano in azienda.

Cosa sono le relazioni umane in azienda.

Storia delle relazioni umane. Lezione

Gestione delle risorse umane

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: Le relazioni pubbliche**

### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

- Valorizzare e promuovere il proprio marchio.
- Esaltare l'immagine del prodotto.
- Valutare l'impatto
- Conoscere come lavora un'agenzia pubblicitaria e sapersi relazionare alle diverse figure professionali presenti.
- Pianificare una strategia di comunicazione sui principali network audiovisivi e a stampa in funzione degli obiettivi della committenza e del target.
- Acquisire una competenza strategico-gestionale e creativa da poter lavorare in gruppo all'elaborazione di una campagna pubblicitaria.

CONTENUTI: I flussi di comunicazione aziendale.

Esercitazione, Role Play e Problem Solving

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità**

**ARGOMENTO: *si rimanda all'allegato 2***

**n° ore svolte: 1**

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato 2**

## DISCIPLINA: ARTE E TERRITORIO

**DOCENTE** CARMELA CASTROVILLARI

**N°ORE EFFETTUATE** 45

DA EFFETTUARE 6

**LIBRO DI TESTO:**”L'ARTE DI TUTTI.PATRIMONIO ED EDUCAZIONE CIVICA”

AUTORI L.COLOMBO,A.DIONISIO,N.ONIDA,G.SAVARESE.

RIZZOLI ED.

### **CONTENUTI**

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N° 1**

##### **TITOLO:SOSTENIBILITA' E TURISMO**

##### **Pittura e turismo sostenibile**

##### **Obiettivi di apprendimento**

**Competenze** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Abilità** Saper fornire una descrizione delle opere d'arte affrontate.

**Conoscenze** La conoscenza di stili, correnti e singole personalità del campo artistico.

1 La pittura di paesaggio in Europa

2 L'urbanistica moderna: l'architettura di ferro, G.Eiffel.

La grande esposizione di Londra, la torre Eiffel, la galleria Vittorio Emanuele

3 la nascita del restauro

4Giovanni Fattori: la nuova pittura storica.

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N°2**

##### **TITOLO: EVENTI SOSTENIBILI :CATERING E BANQUETING**

##### **Obiettivi specifici di apprendimento**

**Competenze** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Abilità** Analizzare un'opera o un fatto artistico da un punto di vista stilistico.

**Conoscenze** Conoscenza specifica di stili, correnti e singole personalità del campo artistico.

1I nuovi linguaggi pittorici in Italia “I Macchiaioli”

La scuola di Piagentina di T.Signorini

2 analisi del dipinto “Colazione sull'erba”

## **UNITA' DI APPRENDIMENTO N°3**

### **TITOLO:L'ERA DEL FUTURISMO**

#### **Obiettivi specifici di apprendimento**

**Competenze** Utilizzare il patrimonio lessicale, espressivo ed artistico della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali ed economici.

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

**Abilità** Analizzare un'opera o un fatto artistico da un punto di vista stilistico

**Conoscenze** La conoscenza specifica di stili, correnti e singole personalità del campo artistico; correttezza terminologica adottata nella descrizione.

1 Il futurismo e l'esaltazione del movimento

2 Umberto Boccioni e l'arte futurista

## **UNITA' DI APPRENDIMENTO N° 4**

### **TITOLO: MADE IN ITALY**

#### **Obiettivi specifici di apprendimento**

**Competenze** Progettare eventi enogastronomici e culturali per valorizzare il patrimonio delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.

**Abilità** Analizzare un'opera o un fatto artistico da un punto di vista stilistico

**Conoscenze** Correttezza dei dati storici indicati.

1 Progettazione di un itinerario turistico sul nostro territorio

## **UNITA' DI APPRENDIMENTO N°5**

### **TITOLO:QUALITA' E SICUREZZA**

#### **Obiettivi specifici di apprendimento**

**Competenze** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

**Abilità** Analizzare un'opera o un fatto artistico da un punto di vista stilistico

**Conoscenze** Correttezza dei dati storici indicati.

1 Arte visiva:i manifesti per la sicurezza

## **UDA PLURIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA**

**TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità**

**ARGOMENTO: si rimanda all'allegato 2**

**COMPITO/PRODOTTO: Si rimanda all'allegato 2**

**N°ORE SVOLTE:2**

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato 2**

### **Disciplina: Scienze Motorie e Sportive**

**DOCENTE:** Luigi De Santis

**N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO:** 46

**LIBRO DI TESTO:** Tempo di Sport Ed. Verde

**AUTORI:** Del Nista - Tasselli

#### **CONTENUTI:**

##### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO**

- Storia delle Olimpiadi - Olimpiadi e Turismo
- Il Concetto di Allenamento (Preparazione globale e specifica, I principi alla base dell'Allenamento, Il Sovraccarico, Le fasi dell'Allenamento)

##### **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:**

1. Significato storico e culturale degli eventi sportivi maggiori (come le Olimpiadi).
2. Analisi del loro impatto sul turismo e sull'economia.
3. Ruolo dello sport nel contesto sociale e culturale.
4. Comprendere l'allenamento come strumento per il benessere psicofisico e professionale.
5. Distinguere tra preparazione generale e specifica in funzione dell'efficienza fisica sul lavoro.
6. Conoscere e applicare i principi base dell'allenamento (carico, recupero, progressività, ecc.).
7. Analizzare le fasi dell'allenamento come percorso di crescita personale e lavorativa.

8. Comprendere e gestire il sovraccarico per prevenire stress e infortuni.
9. Promuovere uno stile di vita attivo e sostenibile in ambito personale e professionale.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: L'ERA DEL FUTURISMO

- Tecnologia e Sport

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Comprendere l'applicazione della tecnologia in un settore specifico (lo sport).
2. Ruolo della tecnologia nello sviluppo di prestazioni e analisi dei dati nello sport.
3. Identificare diverse tipologie di tecnologie utilizzate nello sport.
4. Implicazioni scientifiche, etiche ed economiche dell'uso della tecnologia.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: GLI EVENTI SOSTENIBILI – CATERING E BANQUETTING

- Educazione Posturale.

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Conoscenza e comprensione dell'apparato muscolo-scheletrico.
2. Conoscenza e comprensione dei principi di una corretta postura.
3. Conoscenza e comprensione delle principali alterazioni posturali.
4. Prevenzione di infortuni sul posto di lavoro.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY

- L'escursionismo

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Conoscenza e pratica di attività fisiche legate al territorio.
2. Valorizzazione delle risorse turistiche locali.
3. Turismo sostenibile.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: QUALITÀ E SICUREZZA

- Elementi di Primo Soccorso e traumi sportivi
- Il Doping ed i rischi da esso provocati

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Nozioni fondamentali sul primo soccorso e sulla gestione dei traumi più comuni.
2. Identificazione dei rischi.
3. Riconoscimento del ruolo dei protocolli.

4. Comprendere gli effetti del doping,
5. Comprendere i rischi per la salute e le implicazioni etiche, legali e sociali.

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** *si rimanda all'allegato 2*

**COMPITO/PRODOTTO:** *si rimanda all'allegato 2*

**n° ore svolte:** \_\_\_\_\_

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** *si rimanda all'allegato 2*

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

**TITOLO:** Sviluppo economico e sostenibilità

**ARGOMENTO:** *si rimanda all'allegato 2*

**COMPITO/PRODOTTO:** *si rimanda all'allegato 2*

**n° ore svolte:** 2

**OBIETTIVI di APPRENDIMENTO:** *si rimanda all'allegato 2*

**ALLEGATO N. 2: UDA DI EDUCAZIONE CIVICA****PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'</b>
<b>Tempi</b>	Ottobre – Novembre – Dicembre
<b>Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Docenti del Consiglio di classe</li><li>• Eventuali esperti esterni</li><li>• Enti ed associazioni del territorio</li></ul>
<b>Strumenti</b>	libri di testo; computer, rete internet, grafici, schemi, testi di lettura digitali, cartine tematiche, articoli di riviste specialistiche, tavole sinottiche, glossari, schede di lavoro per la rilevazione e la sistemazione dei dati. filmati, brevi cortometraggi, tutorial, software per presentazioni multimediali.
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO</li><li>• VALUTAZIONE DEI PRODOTTI</li><li>• METAVALUTAZIONE DEGLI STUDENTI</li></ul> <p>Inoltre, la valutazione avrà ad oggetto il comportamento degli studenti tenuto nella ricerca e nel metodo di lavoro (curiosità, capacità di collegare e trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, consapevolezza riflessiva e critica, autonomia), oltre alle dinamiche relazionali (comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine) e alla capacità di risolvere problemi pratici.</p> <p>La valutazione degli allievi con disabilità verrà effettuata secondo i criteri definiti nei PEI di riferimento ed, in caso di studenti con altri bisogni educativi speciali, sulla base dei PDP stilati dal Consiglio di classe.</p>

<b>Discipline coinvolte</b>	
<b>Contenuti</b>	<b>Tempi (n.ore)</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza e cultura dell'alimentazione;</li> <li>• Scienze motorie;</li> <li>• Religione;</li> <li>• Tecniche della comunicazione;</li> <li>• Laboratorio per i servizi enogastronomici- settore cucina.</li> </ul>	2 ore
	6 ore

## SECONDO QUADRIMESTRE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'</b>
<b>Tempi</b>	Gennaio – Febbraio - Marzo
<b>Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti del Consiglio di classe</li> <li>• Eventuali esperti esterni</li> <li>• Enti ed associazioni del territorio</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	libri di testo; computer, rete internet, grafici, schemi, testi di lettura digitali, cartine tematiche, articoli di riviste specialistiche, tavole sinottiche, glossari, schede di lavoro per la rilevazione e la sistemazione dei dati. filmati, brevi cortometraggi, tutorial, software per presentazioni multimediali.
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO</li> <li>• VALUTAZIONE DEI PRODOTTI</li> <li>• METAVALUTAZIONE DEGLI STUDENTI</li> </ul>

Inoltre, la valutazione avrà ad oggetto il comportamento degli studenti tenuto nella ricerca e nel metodo di lavoro (curiosità, capacità di collegare e trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, consapevolezza riflessiva e critica, autonomia), oltre alle dinamiche relazionali (comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine) e alla capacità di risolvere problemi pratici.

La valutazione degli allievi con disabilità verrà effettuata secondo i criteri definiti nei PEI di riferimento ed, in caso di studenti con altri bisogni educativi speciali, sulla base dei PDP stilati dal Consiglio di classe.

### Discipline coinvolte

Contenuti	Tempi (n.ore)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lingua e letteratura italiana;</li> </ul>	4 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia;</li> </ul>	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;</li> </ul>	5 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inglese;</li> </ul>	2 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Francese;</li> </ul>	2 ore

Per ogni ulteriore dettaglio si rimanda alla Programmazione di classe (e suoi allegati) redatta dal Consiglio di classe a inizio anno scolastico.

## ALLEGATO N. 3: SIMULAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO

### 3a) Simulazione prima prova scritta

1.05. 1/1



ESAME TRIENNALE 2024  
Prima prova scritta



*Ministero dell'istruzione e del merito*

#### **ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

##### **PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

##### **PROPOSTA A1**

**Giuseppe Ungaretti**, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato  
in queste budella  
di macerie  
ore e ore  
ho strascicato  
la mia carcassa  
usata dal fango  
come una suola  
o come un seme  
di spinalba<sup>1</sup>

Ungaretti  
uomo di pena  
ti basta un'illusione  
per farti coraggio

Un riflettore  
di là  
mette un mare  
nella nebbia

*Pellegrinaggio* fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

##### **Comprensione e analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come *'uomo di pena'*?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

### 3b) Simulazione seconda prova scritta

IIS "E. MAJORANA" –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione II prova - CLASSE V sez.

**Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Codice ATECO: I 55 – percorso Accoglienza Turistica

#### TIPOLOGIA D

#### NUCLEO TEMATICO 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.



In un panorama sempre più concorrenziale, la differenziazione in positivo si gioca sulla qualità del servizio clienti.

L'importanza del customer service è ormai indubbia anche in termini di potenzialità di incremento del profitto. Scopri quindi come innalzare il livello del tuo servizio ed incrementare le tue vendite.

Già nel 1992, l'esperto di marketing Kotler diceva che:

*"Le imprese devono spostare la loro attenzione da obiettivi a breve termine incentrati sulle transazioni alla costruzione di relazioni a lungo termine con i clienti".*

Una delle maggiori autorità mondiali nel campo del marketing sosteneva quindi, in tempi non sospetti, la necessità di mettere il cliente al centro delle proprie azioni, delle proprie strategie e della propria attività e di assicurarsi di farlo sentire ascoltato, apprezzato e compreso

Queste parole risuonano oggi, più che come una previsione, come una profezia: infatti in una situazione iper-concorrenziale come quella odierna, caratterizzata dalla saturazione di ogni fetta di mercato, l'unica via per poter difendere la propria capacità di mantenere ed attrarre nuovi clienti, passa inevitabilmente da quanto si è in grado di costruire e mantenere

un dialogo con i consumatori, rispondere quasi istantaneamente alle loro richieste e anticipare i loro bisogni.

Si è passati da strategie di vendita product oriented a strategie incentrate sul cliente.

L'ospitalità è un concetto molto ampio che si riferisce alla capacità di accogliere e ospitare i visitatori in modo

accogliente e confortevole. Nel contesto del "customer care", l'ospitalità si riferisce alla creazione di uno spazio

comunicativo in cui i clienti si sentono ben accolti e ascoltati.

- a. Identificare il target della clientela è fondamentale per offrire prodotti e servizi che soddisfino le esigenze e le aspettative dei clienti. Quali sono le buone pratiche per identificarlo?
- b. Per soddisfare e fidelizzare la clientela, l'ospitalità dovrebbe concentrarsi sulla qualità dell'esperienza del cliente. In che modo?
- c. Immagina di gestire un piccolo agriturismo nelle vicinanze di un caratteristico paese di montagna della Sila quali azioni metteresti in campo per fidelizzare la clientela?

## IIS "E. MAJORANA " –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

### ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione II prova - CLASSE V sez.

**Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Codice ATECO: I 55 – percorso Accoglienza Turistica

### TIPOLOGIA B

**NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 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.

#### **La sicurezza alimentare nei servizi di outside banqueting**

L'azienda Majorana banqueting, specializzata nel settore dell'outside banqueting, con esperienza trentennale, offre servizi di catering per eventi in tutta Italia.

I servizi offerti coprono tutte le esigenze della clientela, dalla consulenza in fase preliminare di progettazione dell'evento, all'individuazione del luogo in cui effettuare la cerimonia, ai permessi necessari, alla realizzazione vera e propria del banchetto per mezzo di personale altamente specializzato e proposte gastronomiche di alto livello.

Alla "Majorana banqueting" è stata commissionata l'organizzazione di un importantissimo evento di promozione in occasione dell'apertura della settimana della prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Per l'occasione, lo staff del reparto di ristorazione dovrà, tra i tanti servizi e banchetti previsti, occuparsi del pranzo di gala offerto dalle autorità a un parterre di 300 invitati che si terrà a Cosenza, in una tensostruttura trasparente e riscaldata, posta all'interno della splendida cornice di Villa Vecchia.

Gli ospiti invitati saranno i rappresentanti delle istituzioni politiche, sportive, mediche e assistenziali delle regioni italiane, nonché giornalisti e influencer.

### Documento 1

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Qual è l'obiettivo del regolamento?

L'Unione europea punta a garantire l'igiene degli alimenti in tutte le fasi del processo produttivo, dalle aziende agricole agli impianti di trasformazione e dai dettaglianti al consumatore finale.

Il regolamento e i suoi allegati definiscono una serie di requisiti per l'Unione che le aziende che lavorano con gli alimenti devono soddisfare per garantire che siano sicuri per i consumatori.

Punti chiave

Il principio chiave è che tutti coloro che lavorano nel settore alimentare devono garantire che gli alimenti siano trattati in modo igienico e sicuro, ovvero privi di contaminazioni da rischi di origine alimentare, in ogni fase del processo produttivo. L'obiettivo viene raggiunto con:

prassi corrette in materia di igiene;

procedure basate sull'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

Prassi corrette in materia di igiene

L'allegato I del Regolamento riguarda le prassi corrette in materia di igiene applicabili alle fasi di produzione primaria (ad es. prodotti della terra, della caccia e della pesca) e durante il trasporto, il magazzinaggio e la conservazione di prodotti primari, nonché il trasporto di animali vivi.

Le buone prassi in materia di igiene indicate nell'allegato II si applicano agli operatori del settore alimentare dopo la produzione primaria (macelli, impianti di trasformazione, dettaglianti ecc.) e riguardano aspetti quali:

- la pulizia dei locali e delle attrezzature alimentari;
- le condizioni di trasporto;
- la gestione dei rifiuti alimentari;
- le risorse idriche;
- l'igiene personale e la formazione degli operatori del settore;
- il confezionamento e l'imballaggio;
- il trattamento termico.

La procedura si basa sui principi del sistema HACCP

Le imprese del settore alimentare (a eccezione di quelle coinvolte nella produzione primaria) dovrebbero applicare procedure basate sui principi HACCP in linea con i principi generali di igiene alimentare del Codex Alimentarius. Tali principi comprendono:

- identificare eventuali pericoli che devono essere controllati;
- identificare i punti critici di controllo e stabilire i limiti critici;
- stabilire e attuare un monitoraggio efficace;
- stabilire azioni correttive ove necessario;
- stabilire procedure per verificare che le procedure HACCP funzionino efficacemente;
- istituire documenti e registri che dimostrino l'effettiva applicazione delle procedure HACCP.

(Fonte: <https://eur-lex.europa.eu/IT>)

Premesso che la sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni occasione, l'event manager di Majorana banqueting esige, anche per adempimento contrattuale richiesto dalla committenza, che lo staff, oltre alle consuete attenzioni, curi tutti i particolari necessari inerenti gli aspetti igienico-sanitari dell'intero evento, senza lasciar nulla al caso.

Pertanto il candidato, cui si chiede di immedesimarsi nella figura del direttore di Majorana banqueting, nonché responsabile del piano di autocontrollo HACCP, dovrà svolgere le seguenti consegne.

- A. Redigere un pacchetto turistico che tenga in considerazione l'importanza dell'evento, degli ospiti invitati, della stagione e della cornice in cui viene offerto.
- B. Descrivere in modo sintetico le proposte e le motivazioni con cui è stato formulato.
- C. Esplorare le norme che regolano l'etichettatura dei cibi e delle bevande, evidenziando le principali disposizioni legislative e i requisiti obbligatori per i produttori.
- D. Analizzare le linee guida dell'EFSA riguardanti la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, sottolineando l'importanza di queste pratiche per garantire la sicurezza alimentare e la protezione dei consumatori.
- E. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alla seguente quesito:
  - Per quali motivi nel corso dell'ultimo decennio le istituzioni hanno prestato sempre più attenzione alla sicurezza e qualità alimentare nonché alla qualità del prodotto turistico alberghiero
- F. A proposito dell' **outside banqueting – catering**, il candidato descriva in maniera esaustiva le caratteristiche dei prodotti utilizzati con certificazione alimentare che ne identificano la provenienza.  
Oggi un turista esigente presta attenzione, oltre alla qualità del prodotto, anche alle caratteristiche e attrazioni del paesaggio che risaltano i sapori rendendo appagante il desiderio di vivere in aree rurali e in un contesto che abbraccia i sapori genuini con la tradizione e cultura di un territorio.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**Simulazione II prova - CLASSE V sez.**

Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Codice ATECO: I 56 - percorso CUCINA; SALA-BAR E VENDITE

**TIPOLOGIA A**

**NUCLEO TEMATICO 7**

Letture 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

L'agricoltura e i suoi frutti più prelibati La Calabria è ricchissima di prodotti che derivano dall'attività agricola e più in generale è una terra capace anche di donare piccoli tesori che crescono spontaneamente e vanno solo cercati e trovati. I prodotti della terra sono tipici della cucina calabrese, che nasce come cucina povera, ma che è stata poi valorizzata soprattutto con la scoperta delle virtù salutistiche della cosiddetta "dieta mediterranea". Spesso i frutti della terra sono lavorati per essere messi sott'olio o sott'aceto, in modo da poter essere conservati a lungo. Inoltre, è ormai possibile gustarli a km 0 nei tanti agriturismi che costellano il territorio calabrese.

La guida Diari di viaggio in Calabria si dedica in particolare all'enogastronomia e al territorio. I prodotti agroalimentari calabresi di eccellenza sono apprezzati in tutto il mondo e rappresentano un elemento di forza identitario per la regione.

Molti di questi prodotti sono tutelati da marchi di Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP). Tra gli oli extravergine d'oliva, troviamo l'Olio Alto crotonese DOP, l'Olio Bruzio DOP e l'Olio Lametia DOP, ottenuti prevalentemente dalla varietà Carolea. C'è anche l'Olio di Calabria IGP.

La tradizione millenaria dei salumi in Calabria risale all'epoca della Magna Grecia e sono ancora oggi molto apprezzati. I salumi calabresi a marchio DOP sono il Capocollo di Calabria DOP, la Pancetta di Calabria DOP, la Salsiccia di Calabria DOP e la Soppressata di Calabria DOP, tutti realizzati con carni di suini allevati e lavorati in Calabria.

Anche per i formaggi, legati all'allevamento e alla transumanza, esistono marchi di tutela. I formaggi DOP calabresi sono il Caciocavallo Silano DOP, considerato tra i più antichi del Meridione, e il Pecorino Crotonese DOP, prodotto nell'area del marchesato.

L'agricoltura offre numerosi frutti pregiati tipici della cucina calabrese. Tra i prodotti agricoli con marchio DOP o IGP ci sono i Fichi Dottati di Cosenza DOP, fichi essiccati dal sapore dolce, la famosissima Cipolla rossa di Tropea IGP, nota per il suo sapore dolce, e la Patata della Sila IGP, ottima frita e protagonista di sagre.

Gli agrumi sono una coltura caratteristica del territorio. I prodotti DOP o IGP derivati dagli agrumi includono l'olio essenziale estratto dal Bergamotto di Reggio Calabria DOP, coltivato solo in alcune aree e usato nella profumeria mondiale, le Clementine di Calabria IGP, frutti dolci e succosi quasi privi di semi, e il Limone di Tocco Imperiale IGP, con un aroma forte e intenso.

Infine, per quanto riguarda i dolci e altri prodotti tradizionali, la Liquirizia di Calabria DOP è tipica della zona di Corigliano-Rossano, mentre il Torrone di Bagnara IGP è un dolce tradizionale diffuso nella Piana di Gioiè Tauro.

La Calabria è anche una terra di vini con una ricca storia. Si producono ottimi vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC). Tra i Vini DOC citati nelle fonti ci sono: Bivongi (bianco, rosato, rosso), Cirò (bianco, rosato, rosso in varie tipologie), Terre di Cosenza (nelle aree di Condoleo, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati, Verbicaro), Condoleo (rosato, rosso), Donnici (bianco, rosato, rosso), Pollino (rosso), San Vito di Luzzi (bianco, rosato, rosso), Colline del Crati, Verbicaro (bianco, rosato, rosso), Greco di Bianco (bianco, vino da dessert), Lamezia (bianco, rosato, rosso), Melissa (bianco, rosso), Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto (rosso, rosato), Savuto (rosato, rosso), Scavigna (bianco, rosato, rosso).

Sono diffusi su tutto il territorio regionale anche numerosi Vini IGT (Indicazione Geografica Tipica). Le fonti elencano diverse aree di produzione IGT: Arghillà, Calabria (su tutto il territorio regionale), Costa Viola, Esaro, Lipuda, Locride, Palizzi, Pellaro, Scilla, Val di Neto e Valdamato.

Tutte queste eccellenze enogastronomiche contribuiscono a rendere l'esperienza di viaggio in Calabria ricca e indimenticabile.

Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, e utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, al candidato viene chiesto la produzione di un testo sui marchi di qualità

In particolare:

Chiarisca cosa si intende per filiera agroalimentare, quali sono le tipologie di filiera più comuni e quali sono i vantaggi della filiera corta;

Nella Comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi DOP, IGP, IGT, STG, descriva per ogni singolo marchio le diverse caratteristiche di questa tutela;

1. descrivere come le tipicità enogastronomiche calabresi abbraccino i concetti chiave relativi alla dieta mediterranea quale sana ed equilibrata e alle linee guida per una sana e corretta alimentazione italiana;
2. Utilizzando i prodotti made in Italy con certificazione DOP, IGP, IGT stili un menu con antipasto, primo piatto, e secondo piatto e promuova un vino DOC riferendo le tecniche utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino;
3. descrivere il servizio di banquetting
4. Individuare modalità di presentazione, di valorizzazione, di promozione delle tipicità alimentari e della dieta mediterranea.

**3c) Materiali predisposti dalla commissione per la simulazione del colloquio d'esame: il Consiglio di Classe per la simulazione della prova del colloquio predispone la seguente immagine da cui lo studente prenderà spunto per il colloquio multidisciplinare.**



**ALLEGATO N. 4: GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE DURANTE LE SIMULAZIONI**

**4a) Griglia di valutazione prima prova scritta**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO</b>				
<b>INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI</b>				
<b>INDICATORI</b>		<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	
<b>1</b>	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.  -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nell'adistribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrate e coesa.	16	
		Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
<b>2</b>	-Ricchezza e padronanza lessicale.  -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffuse e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
<b>3</b>	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
<b>Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano</b>				
<b>1</b>	-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se	Aderenza alla consegna, esauriente e articolata.	10	
		Completa aderenza alla consegna.	8	
		Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6	

	presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.	4	
		Mancata aderenza alla consegna e/o trattazione carente	2	
2	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Comprensione del testo completa e dettagliata.	10	
		Buona comprensione del testo.	8	
		Comprensione sostanziale del testo.	6	
		Comprensione Parziale del testo.	4	
		Errata comprensione del testo.	2	
3	-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individuazione sicura delle strutture retoriche e stilistiche e dell'altra funzione comunicativa.	10	
		Buona padronanza delle strutture retoriche e stilistiche.	8	
		Individuazione delle strutture retoriche e stilistiche essenziali.	6	
		Fragile conoscenza delle strutture retoriche e stilistiche.	4	
		Mancata individuazione dell'aspetto Retorico e stilistico del testo.	2	
4	-Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	10	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	8	
		Interpretazione complessiva corretta ma superficiale.	6	
		Interpretazione Parziale o inadeguata.	4	
		Interpretazione quasi inesistente.	2	
			<b>Totale</b>	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO		
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1	-Ideaione, pianificazione e	Ordinata, efficace, equilibrate nella distribuzione delle informazioni e coesa.

	organizzazione del testo.  -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, equilibrata e coesa.  Semplice, lineare, coesa.  Non sempre coerente, ripetitiva Disordinata ed incoerente	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale.  - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario. Forma corretta e lineare; lessico appropriato. Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi). Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio. Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	
3	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  - Espressioni di giudizio critiche e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali. Personale, con riferimenti culturali adeguati. Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione. Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione. Riflessione critica e di contestualizzazione quasi inesistente.	
<b>Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo</b>			
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione puntuale, completa ed esauriente delle argomentazioni. Individuazione completa della tesi e delle argomentazioni. Individuazione della tesi e delle argomentazioni nelle linee essenziali. Individuazione parziale della tesi e/o delle argomentazioni. Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni.	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo operando connettivi pertinenti.	La trattazione è pienamente coerente, l'uso dei connettivi è appropriato. La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è quasi sempre appropriato. La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	

		La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	
		La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi non è corretto.	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Le argomentazioni sono espresse in modo convincente e appropriato, sostenute da numerosi riferimenti culturali.	
		Le argomentazioni sono espresse in modo appropriato, con congrui riferimenti culturali.	
		Le argomentazioni sono espresse in modo quasi appropriato, con semplici riferimenti culturali.	
		Le argomentazioni sono espresse in modo poco appropriato, con pochi riferimenti culturali.	
		Le argomentazioni sono espresse in modo poco appropriato, con scarsi/senza riferimenti culturali.	

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

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO</b>				
<b>INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI</b>				
<b>INDICATORI</b>		<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	
1	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrate nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrate e coesa.	16	
	-Coesione e coerenza testuale.	Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata e incoerente	4	

2	-Ricchezza e padronanza lessicale.  -Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata;lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare;lessico appropriato.	16	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti(errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta(errori diffusi e/o gravi);lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta(errori di notevole rilevanza)	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e Approfondimenti personali.	20	
		Personale,con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
<b>Tipologia C–Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.</b>				
1	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafo.	Aderenza alla traccia sicura, esauriente e articolata.	14	
		Completa aderenza alla traccia e trattazione adeguata.	12	
		Sufficiente aderenza alla traccia e/o trattazione essenziale.	8	
		Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione disarticolata.	4	
		Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	2	
2	- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata,efficace,equilibrata nella distribuzione delle informazioni.	13	
		Esposizione abbastanza ordinata, lineare e coesa.	11	
		Esposizione semplice, sufficientemente lineare e coesa.	9	
		Esposizione non sempre coerente,	5	

		ripetitiva.		
		Esposizione disordinata, ripetitiva.	2	
3	- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e prese nzadiriferimenticulturalisignificative approfonditi.	13	
		Conoscenze adeguate, presenza di rif erimenticulturaliabbastanzasignifica tivi.	11	
		Conoscenze abbastanza adegua ate, presenza di semplicità riferime nticulturali.	9	
		Conoscenze lacunose e/o imprecise , riferimenti culturali inadeguati.	5	
		Conoscenze assenti, mancanza di riferimenti culturali.	2	
			<b>Totale</b>	

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

### TABELLA DI CONVERSIONE

Voto In Centesimi	Voto In Ventesimi	Voto In Decimi
10	2	1
20	4	2
30	6	3
35	7	3,5
40	8	4
45	9	4,5
50	10	5

<b>55</b>	<b>11</b>	<b>5,5</b>
<b>60</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
<b>65</b>	<b>13</b>	<b>6,5</b>
<b>70</b>	<b>14</b>	<b>7</b>
<b>75</b>	<b>15</b>	<b>7,5</b>
<b>80</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
<b>85</b>	<b>17</b>	<b>8,5</b>
<b>90</b>	<b>18</b>	<b>9</b>
<b>95</b>	<b>19</b>	<b>9,5</b>
<b>100</b>	<b>20</b>	<b>10</b>

#### 4b) Griglia di valutazione seconda prova scritta

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE\_\_SEZ\_\_DATA \_\_\_\_\_

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
<b>Punti tot. 3</b> Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla tematica/caso proposto	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla tematica/caso proposto	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella tematica/caso proposto	3	
<b>Puntitot.6</b> Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Dimostra una scarsissima conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	1	
	Dimostra una frammentaria conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	2	
	Dimostra conoscenza essenziale dei nuclei fondamentali delle discipline	3	
	Dimostra una discreta conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	5	
	Dimostra un'ottima e completa padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	6	
<b>Puntitot.8</b> Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresso nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche scarsissime ed Elaborazione delle soluzioni quasi nulla	1	
	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche inadeguata ed elaborazione delle soluzioni frammentaria	2	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali mediocre ed elaborazione superficiale.	3	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali sufficienti ed elaborazione	4	

con opportune collegamenti concettuali e operativi	essenziale.		
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali più che sufficiente ed elaborazione esemplare.	5	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali discrete ed elaborazione autonoma.	6	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali buona ed elaborazione autonoma e precisa	7	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali ottima ed elaborazione autonoma, sicura e creativa	8	
<b>Puntitot.3</b> Correttezza morfo sintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una terminologia non appropriata	1	
	Utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	Utilizza un linguaggio tecnico specifico adeguato	3	
<b>PUNTEGGI TOTALI DELLA PROVA = □ = □ = □ = □</b>			

#### 4c) Griglia di valutazione del colloquio

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

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

 Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE  
C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE E DEL  
MERITO

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
DOZZILLO TONIA	ITALIANO	<i>F.TO DOZZILLO TONIA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
DOZZILLO TONIA	STORIA	<i>F.TO DOZZILLO TONIA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
SCIGLIANO MARA ANTONELLA	INGLESE	<i>F.TO SCIGLIANO MARA ANTONELLA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
URSO FRANCESCO	MATEMATICA	<i>F.TO URSO FRANCESCO Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
DE SANTIS LUIGI	SCIENZE MOTORIE	<i>F.TO DE SANTIS LUIGI Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
QUARTIERI TERESA	RELIGIONE CATTOLICA	<i>F.TO QUARTIERI TERESA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
SANZI TERESA MARIA	TEC.RELAZ.COMUNICAZIONI.	<i>SANZI TERESA MARIA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>

SANTO LUCIA	ALIDA	FRANCESE	<i>F.TO SANTO ALIDA LUCIA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
CETERA CARMELA		DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<i>F.TO CETERA CARMELA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
FORCINITI GIOVANNA		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>F.TO FORCINITI GIOVANNA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
CASTROVILLARI CARMELA		ARTE E TERRITORIO	<i>F.TO CASTROVILLARI CARMELA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
CARBONE ROCCO		LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	<i>F.TO CARBONE ROCCO Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>
GUAGLIARDI DANIELA		SOSTEGNO	<i>F.TO GUAGLIARDI CARMELA Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, comma 3 D.L. n. 39 del 12/02/1993</i>

Corigliano-Rossano, 13/05/2025

**Il Dirigente Scolastico**

**Dott. Saverio Madera**

*Firma autografa sostituita a  
mezzo stampa  
ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del  
12/02/1993*