



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

*"Raffaele Viviani"*

SEDE di (NA)

Via

Tel/Fax

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"  
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)  
Prot. 0003389 del 18/05/2022  
IV (Entrata)

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO  
DELLA CLASSE V AA  
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
Articolazione: **Accoglienza ed Ospitalità alberghiera.****

Formulato ai sensi del D. lgs 62/2017 e della delibera n. 50 del CdD del 25 febbraio 2022  
Approvato il 13 maggio 2022  
ai sensi dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e allegati

**INDICE DEL DOCUMENTO**

1. Informazione sul curriculum
2. Profilo della classe
3. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione
4. Indicazioni sull'attività didattica
5. DDI
6. Valutazione degli apprendimenti
7. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

**Allegati**

- Composizione della classe
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno
- Attestati PCTO
- Tracce della I e II prova di simulazione Esame di Stato

**1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

**Descrizione sintetica**

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

### PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
- 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.
- 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.
- 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.

### QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI GENERALI DISCIPLINE	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4

Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	495	495	495
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	17	17	17
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	561	561	561

## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Raiola Carla
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Alfano Rosaria
Lingua Francese	Anna Bottiglieri
Matematica	Ostini Teresa
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Martoriello Teresa
Scienze motorie	Fortuna Rosa
Lingua e Cultura Inglese	Balestriere Giuseppina
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Accoglienza Turistica	Salvati Giuseppina
Storia dell'arte	Coppola Ciro
Religione	Palummo Roberto
Tecniche della comunicazione	Fuccillo Mariaregina
Rappresentante dei genitori	Lopez Maurizio
Rappresentanti degli alunni	Covito Gabriella De Rosa Luca

## CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	Raiola Carla	Raiola Carla	Raiola Carla
Storia	Raiola Carla	Raiola Carla	Raiola Carla
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gervetti Eugenio	Gervetti Eugenio	Alfano Rosaria
Lingua Francese	Tondo Angela	Tondo Angela	Bottiglieri Anna
Matematica	Ostini Teresa	Longobardi Giovanni	Ostini Teresa
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Martoriello Teresa	Martoriello Teresa	Martoriello Teresa
Scienze motorie	Torrone Anna	Torrone Anna	Fortuna Rosa
Lingua Inglese	Gargiulo Francesco	Gargiulo Francesco	Balestriere Giuseppina
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Accoglienza Turistica	Salvati Giuseppina	Salvati Giuseppina	Salvati Giuseppina
Tecniche della comunicazione	—	Schettino Giuseppina	Fuccillo Mariaregina
Religione	Palummo Roberto	Palummo Roberto	Palummo Roberto

Cognome e nome	
1.	Calendo Mario
2.	Covito Gabriella
3.	De Rosa Luca
4.	Donnarumma Annunziata
5.	Donnarumma Rosa
6.	Esposito Gennaro
7.	Fontana Christian
8.	Lizio Cristina
9.	Lopez Emanuela
10.	Umin Andriy



### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

### EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2019/20	12	-	-	-	12

2020/21	12	-	-	-	12
2021/22	12	-	2		

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di 11 allievi (6 ragazze e 5 ragazzi), di cui 2 con frequenza scarsa e 1 ripetente non frequentante.

#### Provenienza geografica.

La maggior parte degli alunni proviene da Castellammare di Stabia e dalla periferia della città.

#### Tipologia della classe.

I discenti partecipano alle attività proposte, non sempre in modo propositivo, alcuni faticano a concentrarsi per tempi prolungati, un piccolo gruppo però, mostra interesse, capacità deduttive ed induttive, costanza nell'applicazione, rispetto delle consegne e un'interazione positiva, tesa a capire, approfondire e sistematizzare strutture e concetti delle diverse discipline.

Nell'applicazione a casa gli studenti, per lo più rivelano una certa superficialità e genericità, soprattutto per quanto concerne lo studio delle materie orali; abbastanza precisi sono il rispetto delle consegne e l'esecuzione dei compiti assunti, che non sempre significa metabolizzazione di contenuti, acquisizione di competenze e metodo di studio efficace.

Un esiguo numero di alunni, sembra motivato, costante e affatto approssimativo nell'attenzione e nell'impegno e capace di gestire il tempo-studio ed organizzare il materiale.

Purtroppo va rilevata la mancanza di frequenza di un'allieva per cui si sono già avuti diversi contatti telefonici con la madre. Alcuni ragazzi e ragazze hanno una percentuale elevata di assenze o sono spesso in ritardo e i rimbrotti e le note non sembrano sortire alcun effetto. La prima ora di lezione (ore 09.00) si riduce all'osso, con allievi e allieve che arrivano alla spicciolata, il conseguente rito della variazione oraria su vari registri cartacei ed elettronico, andirivieni dalla Presidenza e l'ora è persa a detrimento di chi, invece, è puntuale. La classe mostra ancora una certa difficoltà ad indossare bene la mascherina, i ragazzi tendono ad aggregarsi (che sarebbe la normalità), e quindi a non rispettare la normativa anti-Covid.

#### Contesto

Il livello socio-culturale risulta essere omogeneo. Pochi alunni hanno in famiglia e fuori stimoli culturali che ne favoriscano la crescita affettiva e cognitiva; altri (per motivi familiari, culturali ed economici) non ne hanno a sufficienza e ricercano nell'attività scolastica quelli necessari a soddisfare i loro bisogni e le loro necessità.

## 4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- *Problem solving*



- Studio di casi aziendali
- *Project work*
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

## AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

### Strumenti

#### Libri di testo

- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma *Google Workspace*

### Spazi dell'apprendimento

- Aula
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende



## COMPETENZE SVILUPPATE

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle seguenti **competenze di Asse**,

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Individuare le strategie appropriate per la		

<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p>	<p>soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>
--	--	--	---



delle seguenti **competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale**

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
04	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
06	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
07	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
08	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.
09	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle

manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

e delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti e allegate al presente documento.

Al fine di favorire l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole materie e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale sono stati sviluppati i seguenti nodi interdisciplinari

### NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche
<b>IL FUTURO</b>	La rottura delle tradizioni del passato: Il futurismo. Le nuove tecniche di guerra ed i nuovi mezzi di combattimento: dalla prima alla seconda guerra mondiale. Le Adv tradizionali e le OTA - Il turista social 20th century art: Expressionism, Cubism, Pop Art. Il turismo esperienziale ed il turismo sostenibile. Le nuove forme di marketing: il guerilla marketing ed il marketing tribale. Voyage dans l'histoire de l'art: le futurisme
<b>LA SOSTENIBILITA'</b>	Orientamento etico sull'uso delle risorse nel mondo e seguire i nuovi trend di turismo sostenibile. Il turismo sostenibile ed il green marketing. L'idea di Natura nella letteratura da Pascoli a D'Annunzio. Développement durable et tourisme responsable. Sustainable tourism. Modern architecture (F.L. Wright)
<b>LA COMUNICAZIONE</b>	Il web marketing. Fattore umano e flussi di comunicazione in azienda. La comunicazione efficace nei gruppi di lavoro. Il ciclo cliente. La comunicazione al servizio del potere totalitario: la propaganda. La parola pura: l'ermetismo. Promoting different types of accommodation. Promoting an area. I fattori che determinano la "comunicazione-informazione" in un sistema aziendale.
<b>IL VIAGGIO</b>	Il prodotto turistico Il viaggio come introspezione personale: dal Naturalismo al Decadentismo. Dall'idea alla costruzione del progetto imprenditoriale: il business plan. Il viaggio lento: trekking e cicloturismo. Voyages et tourisme. Les différentes formes de tourisme. Brochures, tours and itineraries. English speaking destinations: the UK, Ireland, The USA.





<b>LA QUALITA'</b>	L'uomo senza qualità: l'inettitudine dell'uomo del primo novecento. La qualità di una razza superiore: l'antisemitismo. Il concetto di qualità, gli enti di normazione, i marchi di qualità e le dimensioni della qualità globale. Traditions, gastronomy and tourism. New value for local products.
<b>LAVORO E SICUREZZA</b>	La gestione della clientela: la clientela business e leisure; i viaggi incentive e il turismo congressuale. La coesistenza dell'approccio repressivo e preventivo per garantire la sicurezza alimentare. La tracciabilità. Dalla sicurezza del nido familiare al pericolo delle trincee, la figura del poeta che modifica la sua identità. Les branches professionnelles. A la recherche d'un emploi.



### ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La legge n.92 del 20 agosto 2019 ha reso obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado a partire da questo anno scolastico.

Il nostro Collegio dei docenti ha approvato in data 29.10.2021 con delibera n. 38 il Curricolo di Educazione civica ad integrazione del curricolo verticale d'Istituto.

Il curricolo di Educazione civica dell' IPSSEOA Viviani ha l'obiettivo di sviluppare negli allievi la capacità di sentirsi cittadini attivi ossia persone titolari di diritti inviolabili e nel contempo, consapevoli dei doveri inderogabili della società di cui fanno parte in ogni ambito, da quello familiare a quello scolastico, ad ogni livello da quello regionale, a quello nazionale, a quello Europeo, a quello mondiale, ed in ogni momento nella loro vita quotidiana, nello studio e nel lavoro.

Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in **unità di apprendimento interdisciplinari** condivise dal Consiglio di classe, con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macro nuclei tematici: **Costituzione, Istituzioni e legalità, Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**

#### **UDA INTERDISCIPLINARI PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

<b>Titolo dell' Uda: Cibo e diritti</b>	<b>Periodo</b> I Quadrimestre
<p><b>COMPETENZE ALLEGATO C LINEE GUIDA DM 35/2020</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>• Compiere scelte di cittadinanza coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> </ul>	
<p><b>FINALITÀ</b> Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di</p>	

appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandosi in modo coerente con i principi di giustizia, di equità, di rispetto.

<b>Titolo dell' Uda</b>		<b>Periodo</b>
Se questo è un uomo: dignità e diritti umani nella storia del secolo scorso		Il Quadrimestre
Competenze di cui all'Allegato C delle Linee guida DM 35/2020.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</li> <li>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> <li>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> </ul>		
<b>FINALITÀ</b>		
Comprendere che i principi di uguaglianza e non discriminazione sono il centro dei diritti umani che una società giusta, sostenibile ed inclusiva è possibile solo ove tali principi siano applicati e rispettati		

**ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI ED INTEGRATIVE**

ATTIVITÀ	A.	S.	CONTENUTI	COMPETENZE TRASVERSALI MATURE
Cineforum	2021-2022		Visione di film con contenuto storico-culturale-sociali.	Competenze di cittadinanza e costituzione. Competenze storico-culturali.
Mostra di Dalì, museo mineralogico ed ex cattedrale di Vico Equense..	2021-2022		La bellezza del territorio.	
Presentazione del libro: La Fiamma spezzata di Giovanni Taranto.	2021-2022		Cronaca nera.	Dibattito con l'autore sui fatti di cronaca nera nel napoletano negli anni '90.



**PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof.ssa Salvati Giuseppina.

**Progetto d'Istituto "Una rete per il futuro"**

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

Il PCTO, attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la

formazione e orientare il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curriculum.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento ed approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** e, per alcuni allievi, periodi di **stage esterni in azienda** per un minimo di **210 ore**.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

- essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 il PCTO ha seguito, ove possibile, quanto programmato ma, in considerazione dell'emergenza COVID, è stato necessario rivedere parti del progetto, eliminando alcune attività ed integrandolo con momenti di formazione a distanza.



**DESCRIZIONE DEL PERCORSO REALIZZATO**

PROSPETTO RIEPILOGATIVO ATTIVITA' PCTO  
A.S. 2019/2020 - A.S. 2020/2021 - a.s. 2021/2022



N.	STUDENTE	Ore PCTO classe III a.s. 2019/2020	Ore PCTO classe IV a.s. 2020/2021 1	Ore PCTO classe V a.s. 2021/2022 2	TOTAL E ORE
1	Calendo Mario	115	90	66	271
2	Covito Gabriella	155	90	66	311
3	De Rosa Luca	137	90	51	278
4	Donnarumma Annunziata	131	90	66	287
5	Donnarumma Rosa	25	90	5	120
6	Esposito Gennaro	28	90	52	170
7	Fontana Christian	114	90	60	264
8	Lizio Cristina	41	90	15	146
9	Lopez Emanuela	151	90	66	307
10	Umin Andriy	139	90	38	267

ELENCO attività PCTO CLASSE V A art. ACCOGLIENZA TURISTICA a. s. 2021/2022

Manifestazioni ed eventi	Data	ORE	ALUNNO
Mostra S. Dalì Vico Equense -NA-	05 maggio 2022 Dalle ore 08:30 Alle 13:30	5	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. - Donnarumma R. - Esposito G. - Fontana C. - Lopez E. - Umin A.
"Italian sport awards 2022" Sala Consiliare Comune Castellammare di Stabia	14 dicembre 2021	6	Calendo M. - Covito G. Donnarumma A. - Lopez E.
"Italian sport awards 2022" Hotel dei Congressi Castellammare di Stabia	13 dicembre 2021	6	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. Donnarumma A. - Esposito G. - Fontana C. - Lizio C. - Lopez E. - Umin A.
Sala consiliare del comune di Castellammare di Stabia	10 dicembre	6	Calendo M. - Covito G. - Donnarumma A. - Esposito G. Fontana C. - Lizio C. - Lopez E.
Università del Gusto - Sant'Anastasia	8-9-10-11-12- novembre dalle ore 08:00 alle ore 17:30	40 40 40 40 32 40 40 24	Calendo Mario Covito Gabriella De Rosa Luca Donnarumma Annunziata Esposito Gennaro Fontana Christian Lopez Emanuela Umin Andriy
Stabia Hall presentazione del libro di Giovanni Taranto "La fiamma spezzata"	15 novembre ore 9:00 -12:00	3	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. Donnarumma A. - Esposito G. Fontana C. - Lizio C. - Lopez E. - Umin A.

**ELENCO attività PCTO CLASSE IV A art. ACCOGLIENZA TURISTICA a. s. 2020/2021**

Manifestazioni ed eventi ON LINE	Data	ORE	ALUNNO
Attività ON LINE Coca-Cola HBC Italia Youth Empowered	a.s. 2020/2021	20h	TUTTI



Attività ON LINE Coca-Cola HBC Italia Youth Empowered	a.s. 2020/2021	5h	TUTTI
Attività ON LINE SPORTELLI ENERGIA "LEROY MERLIN"	a.s. 2020/2021	35h	TUTTI
Attività ON LINE "Gocce di Sostenibilità"	a.s. 2020/2021	25h	TUTTI
Attività ON LINE Utilities Acque SpA	a.s. 2020/2021	5h	TUTTI

**ELENCO attività PCTO CLASSE III A art. ACCOGLIENZA TURISTICA a. s. 2019/2020**

Manifestazioni ed eventi	Data	ORE	ALUNNO
Monastero San Bartolomeo Rito di Consacrazione	24/10/19	4	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. - Lopez E. - Umin A.
Riunione scuola sindacati	29/10/19	4	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. Donnarumma R. - Ferrara C. - Fontana C. - Lopez E. - Massa L. - Umin A.
Hotel Miramare Castellammare di S. Meeting del Vino Campano	23 e 24 novembre '19	16	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. - Fontana C. - Lopez E. - Umin A.
Formazione RSU-TAS Federazione Gilda Unams IPSSEOA "Viviani"	28 novembre 2019	7	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. Donnarumma R. - Ferrara C. Fontana C. - Lizio C. - Lopez E. - Massa L. - Umin A.
Istituto d'Arte De Chirico Torre Annunziata	29 novembre 2019	6	Calendo Mario - Covito Gabriella De Rosa Luca - Donnarumma Annunziata Lizio Cristina - Lopez Emanuela -Umin Andriy -
Incontro Scuola/famiglia IPSSEOA "VIVIANI"	05 dicembre	4	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. Donnarumma R. - Ferrara C. Fontana C. - Lizio C. - Lopez E. - Massa L. - Umin A.



Biblioteca Morlicchio Scafati	13 dicembre	4	Calendo Mario - Covito Gabriella Lopez Emanuela - Umin Andriy
Open Day Viviani	14 dicembre 24 gennaio	5 5	tutti
Fiera Campionaria "Sagra della porchetta" Gragnano	Dal 16 al 26 gennaio 2020	6 al giorno	Calendo Mario - Covito Gabriella - De Rosa Luca - Donnarumma Annunziata - Fontana Christian - Lopez Emanuela - Umin Andriy
"Italian sport awards 2019" Reggia Quisisana Castellammare di Stabia	03 febbraio 2020	6h	Calendo M. - Covito G. - De Rosa I. - Donnarumma A. - Esposito G. - Lizio C.
"Italian sport awards 2019" Hotel dei Congressi Castellammare di Stabia	04 febbraio 2020	8h	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. - Esposito G. - Ferrara C. - Fontana C. - Lizio C. - Lopez E. - Massa L. - Umin A.
OPEN DAY IPSEOA "R. Viviani" Castellammare	24 gennaio 2020	5h	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. - Esposito G. - Ferrara C. - Fontana C. - Lizio C. - Lopez E. - Massa L. - Umin A.
Orientamento Sms Bonito-Cosenza - Liceo "Plinio Seniore" Castellammare	Novembre - dicembre	12 h	Lopez E.
PON "Il curriculum 3D"	Ottobre 2019	30h	Calendo M. - Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. - Fontana C. - Lopez E. - Umin A.
PON "STRUMENTI DI WEB MARKETING"	Dicembre 2019	30h	Covito G. - De Rosa L. - Donnarumma A. - Fontana C. - Lopez E. - Umin A.

Il dettaglio delle attività svolte da ogni singolo allievo è presentato in allegato al presente Documento

## ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ED AVVICINAMENTO ALL'ESAME DI STATO

### SOMMINISTRAZIONE PROVE INVALSI

- 14 marzo 2022 Matematica
- 16 marzo 2022 Italiano
- 21 marzo 2022 Inglese



## SOMMINISTRAZIONE PROVE DI SIMULAZIONE ESAME DI STATO

### SIMULAZIONE I PROVA

- 06 aprile 2022
- 04 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

### SIMULAZIONE II PROVA

- 05 aprile 2022
- 03 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

## 5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid19 hanno determinato il mantenimento, per l'anno scolastico 2021-2022, del *Piano per la DDI* approvato in ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020 per la gestione dei casi di positività nel corso dell'anno scolastico.

A seguito dell'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare di Stabia e di Agerola, è stato necessario sospendere le attività didattiche in presenza dal 10 al 17 gennaio 2022, data in cui le classi sono rientrate in presenza garantendo la DDI per i casi previsti dalla normativa.

Le attività in DDI sono svolte nel quadro disegnato dai seguenti **principi**:

- tutela del diritto allo studio
- mantenimento del dialogo e della comunicazione tra le varie componenti del sistema scuola
- collegialità delle scelte
- valutazione in itinere e conclusiva come valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento

e nel perseguimento dei seguenti **obiettivi**:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- garantire l'apprendimento degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP e valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante.

Gli **strumenti** utilizzati per la DDI sono stati:

- il sito istituzionale





- il registro elettronico *Argo*
- la piattaforma *Google Workspace*
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

Sono state, infine, privilegiate le **metodologie** fondate sulla formazione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentissero la costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

## 6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (scheda tratta dal PTOF).

### PARTECIPAZIONE

- Propositiva
- Recettiva
- Sollecitata
- Passiva
- Di disturbo

### IMPEGNO

- Tenace
- Adeguato
- Opportunistico
- Discontinuo
- Scarso

### FREQUENZA

- Regolare
- Discontinua
- Saltuaria
- Assente

### METODO DI STUDIO

- Elaborativo
- Organizzato
- Ripetitivo
- Disorganizzato

### PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- Notevole
- Accettabile
- Irrilevante
- Negativa

### ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI

- Disponibile
- Passivo
- Oppositivo
- Aggressivo

### VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale e finale, da 10 a 1 è determinata dai seguenti indicatori:

- L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- L'acquisizione delle abilità
- Uso del linguaggio
- La progressione nell'apprendimento
- L'impegno
- La partecipazione alle attività didattiche e complementari

TABELLA DI VALUTAZIONE



(scheda tratta dal PTOF).

LIVELLO	VOTI	GIUDIZIO	DESCRIPTORI (conoscenze, competenze, capacità)
I	1-3	Insufficienza molto grave	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto. Partecipa in modo passivo e disinteressato Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
	4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza frammentaria. Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante. Lavora in modo discontinuo. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
II	5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo. Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.
III	6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo regolare, ma poco approfondito. Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.
	7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.
IV	8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento
V	9-10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di un lavoro autonomo.

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI



In ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020, il nostro Istituto ha approvato (Delibera n. 30 CdD del 20.10.2020) il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, comunemente individuata con la sigla DDI.

Il Piano prevede strumenti, metodologie, ed obiettivi delle attività che dovranno essere svolte a distanza ed in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché i criteri e gli indicatori di valutazione degli apprendimenti.

La griglia di valutazione del profitto, definita all'interno del Piano ed applicata come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è la seguente

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata scarsa o assente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.

**CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI**

**CREDITO SCOLASTICO**



In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **cinquanta punti**. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022.

**TABELLA CREDITO SCOLASTICO**

(ALLEGATO A di cui all'art.15 co.2 d.lgs. n. 62 13 aprile 2017)

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

**ALLEGATO C – Tabella 1 – Conversione del credito scolastico**

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43



35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

In conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (Delibera n. 50 del 25.02.2022), ai Consigli di classe è data la facoltà di attribuire il punteggio massimo della banda di oscillazione, nel caso in cui l'allievo abbia conseguito una media dei voti uguale o superiore alla metà della banda (per es. 6,50, 7,50, ecc.) o sussistano almeno due delle seguenti condizioni:

- assiduità nell'impegno e nella frequenza (non più del 10% di assenze rispetto al monte ore curriculare nell'arco dell'intero anno scolastico, escluse le assenze prolungate e/o periodiche dovute a seri e certificati motivi);
- partecipazione ad attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, manifestazioni anche professionali organizzate dalla Scuola);
- partecipazione attiva e costruttiva agli organi studenteschi (rappresentanti di classe, d'Istituto, ecc.);
- credito formativo documentato.

Nel caso in cui lo studente abbia effettuato nell'anno scolastico un numero di assenze superiore a 30 gg., sarà attribuito il minimo della banda di oscillazione, così come in tutti gli altri casi non rientranti nelle condizioni sopra elencate (eccezione fatta per i casi in deroga da valutare singolarmente dietro presentazione di opportuna certificazione).

### **CREDITO FORMATIVO**

I **crediti formativi** sono valutati dal Consiglio di Classe secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 4.

In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato, in particolare corsi di lingua, laboratori musicali, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono attività valide per determinare il credito formativo a condizione che siano state svolte fuori dalla scuola e che siano debitamente documentate attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi, anche:

- dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
- della durata complessiva delle attività;
- della continuità delle esperienze.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA



IPSEOA "RAFFAELE VIVIANI"

VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA

A.S. 2021-2022

Candidato/a \_\_\_\_\_ classe V SEZ. AA.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA - ITALIANO

TIPOLOGIA \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI (max. 15)		
		1	2	3
COERENZA ALL'ENUNCIATO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aderenza alla consegna</li> <li>- Pertinenza all'argomento proposto</li> <li>- Efficacia complessiva del testo</li> <li>- Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (analisi del testo <i>tip. A</i>, analisi e produzione di un testo argomentativo <i>tip. B</i>, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità <i>tip. C</i>)</li> </ul>			



<p>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rielaborazione critica dei contenuti in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti</li> <li>- Comprensione ed interpretazione del testo proposto</li> <li>- Comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione</li> <li>- Coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzazione e di eventuale argomentazione</li> <li>- Significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni.</li> <li>- Rielaborazione personale</li> </ul>	1	2	3
<p>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Articolazione chiara ed ordinata del testo</li> <li>- Equilibrio tra le parti</li> <li>- Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)</li> <li>- Continuità tra frasi, paragrafi, e sezioni</li> </ul>	1	2	3
<p>LESSICO E STILE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proprietà e ricchezza lessicale</li> <li>- Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale scelta</li> </ul>	1	2	3
<p>CORRETTEZZA LESSICALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correttezza ortografica</li> <li>- Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali)</li> <li>- Correttezza morfo-sintattica</li> </ul>	1	2	3



	- Punteggiatura			
TOTALE PUNTI				

CASTELLAMMARE DI STABIA, li \_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA - DIRITTO E TECNICHE  
AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

IPSEO "RAFFAELE VIVIANI"

VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA

A.S. 2021-2022

Candidato/a \_\_\_\_\_ classe V SEZ. AA.

INDICATORI	DISCIPLINA DTA	
	LIVELLI	PUNTI
1. Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta  MAX 3 PUNTI	completa	3,00
	adeguata	1,50
	scarsa	1,00
	inesistente	0,00
2. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	precisa e corretta	6,00
	adeguata	4,00
	(max.2 errori contenuti e 3 linguaggio	



<b>MAX 6 PUNTI</b>	specifico)	
	Scorretta (più di 3 errori contenuti e di 4 linguaggio specifico)	2,00
	completamente scorretta	0,00
<b>3. Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b> <b>MAX 8 PUNTI</b>	<b>LIVELLI</b>	
		<b>PUNTI</b>
	ottima	8,00
	buona	6,00
	sufficiente	4,00
	scarsa	2,00
	inesistente	0,00
<b>4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</b> <b>MAX 3 PUNTI</b>	<b>SCAL</b>	
	<b>LIVELLI</b>	<b>PUNTI</b>
	appropriata e corretta	3,00
	complessivamente corretta	2,00
	poco corretta	1,00
	inappropriata e scorretta	0,00

IL PUNTEGGIO IN VENTESIMI DEVE ESSERE CONVERTITO IN DECIMI COME DA TABELLA C O. M. 65 14.03.2022



**Tabella 3**  
**Conversione del punteggio**  
**della seconda prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

CASTELLAMMARE DI STABIA, li \_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE

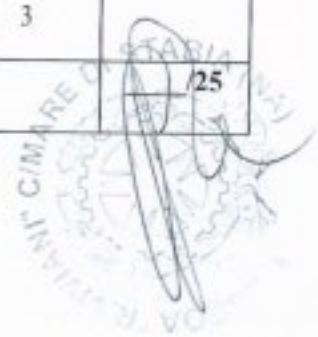
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**



**Allegato A** Griglia valutazione del colloquio orale (O.M. n. 65 del 14.03.2022)

**Candidato:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ **Classe V Sezione: AA**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle di 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 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
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 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	6	
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 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
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 un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>25</b>



## 7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

<b>MATERIA</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>DOCENTE</b>	RAIOLA CARLA
<b>ORE SETTIMANALI</b>	4
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	SAPER RICONOSCERE GLI ELEMENTI CARATTERISTICI DI UN TESTO LETTERARIO SAPER RICONOSCERE LO STILE DI UN AUTORE SAPER FARE CONFRONTI TRA AUTORI E /O MOVIMENTI DIVERSI
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<p><b>NATURALISMO E VERISMO</b></p> <p>G. VERGA : La vita e la poetica  Vita dei campi: Rosso malpelo (analisi del testo)  La lupa (analisi del testo)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ciclo dei Vinti: I Malavoglia, caratteri generali e trama</li> <li>- Mastro Don Gesualdo "La morte di Gesualdo" (analisi del testo)</li> </ul> <p><b>DECADENTISMO</b></p> <p>G.D'ANNUNZIO: La vita e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La prosa: da Il Piacere al Notturmo</li> <li>- Incontro con l'Opera: Alcione "La pioggia nel pineto"</li> <li>- Il piacere "L'attesa dell'amante"</li> </ul> <p>G. PASCOLI: La vita e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- da Myricae: Lavandare, X Agosto, Temporale, Novembre, Il lampo</li> <li>- I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</li> </ul> <p>L. PIRANDELLO: La vita e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I romanzi: Il fu mattia Pascal (La nascita di Adriano Meis, cap, VIII)</li> <li>- Uno nessuno e centomila (libro I, cap II)</li> <li>- Così è se vi pare (atto III, scene 5 e 9- La voce della Verità)</li> <li>- Da Novelle per un anno: La patente</li> </ul> <p>- I.SVEVO: La vita e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I romanzi: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno</li> <li>- Da "La coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta, "Lo schiaffo del padre" - analisi dei testi</li> </ul> <p><b>L'ERMETISMO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- GIUSEPPE UNGARETTI</li> <li>- La vita</li> <li>- La poetica</li> <li>- Incontro con l'Opera L'allegria: Il porto sepolto, Veglia, Mattina, Soldati, Fratelli</li> <li>- Le raccolte: Sentimento del tempo, Il dolore</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SALVATORE QUASIMODO</li> <li>- La vita</li> <li>- La poetica "La Divina Indifferenza"</li> <li>- "Ed è subito sera" (analisi del testo)</li> <li>- Le raccolte del dopoguerra</li> <li>-</li> <li>- EUGENIO MONTALE</li> <li>- La vita</li> <li>- La poetica "La Divina Indifferenza"</li> <li>- Le raccolte: "Ossi di seppia", "Le Occasioni", "Satura"</li> <li>- Da Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato (Analisi del testo)</li> <li>- Da Le Occasioni: Non recidere, forbice, quel volto (Analisi del testo)</li> <li>- Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio (Analisi del testo)</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	LEZIONI FRONTALI ESERCITAZIONI SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA LEZIONI GUIDATE
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere
<b>TESTO ADOTTATO</b>	La mia letteratura Dalla fine dell'Ottocento a oggi- A. RONCORONI- M M CAPPELLINI- A. DENDI- E. SADA- O. TRIBULATO C. Signorelli Scuola
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Dispense fornite dalla docente Appunti e mappe concettuali
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Numero</b>
Interrogazioni	I° Quadrimestre 3
Compiti in classe (simulazioni TIP A- B- C)	I° Quadrimestre 3
	II° Quadrimestre 3
	II° Quadrimestre 3



<b>MATERIA</b>	<b>STORIA</b>
<b>DOCENTE</b>	RAIOLA CARLA
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	SAPER SINTETIZZARE I CONCETTI BASILARI IN MODO AUTONOMO SAPER COLLEGARE EVENTI E MOMENTI STORICI NEL

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	TEMPO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'Età Giolittiana</li> <li>- I caratteri generali dell'Età giolittiana</li> <li>- Le grandi riforme sociali e politiche</li> <li>- L'Italia conquista la Libia</li> <li>. L'Europa verso la guerra</li> <li>- Germania</li> <li>- Francia</li> <li>- Inghilterra</li> <li>- Russia</li> <li>- Impero austro- ungarico</li> <li>- Triplice Alleanza e Triplice Intesa</li> <li>. La Prima Guerra Mondiale</li> <li>- Cause e inizio della guerra</li> <li>- L'Italia in guerra</li> <li>- La Grande Guerra</li> <li>- I Trattati di pace</li> <li>La Rivoluzione Russa</li> <li>- L' Impero russo nel XIX secolo</li> <li>- Tre Rivoluzioni</li> <li>- La nascita dell'URSS</li> <li>- L' URSS di Stalin</li> <li>. Mussolini, "inventore" del fascismo</li> <li>- I problemi del dopoguerra</li> <li>- Il Biennio Rosso</li> <li>- Dittature, democrazie e nazionalismi</li> <li>- La marcia su Roma</li> <li>- Dalla fase legalitaria alla dittatura</li> <li>- l'Italia fascista</li> <li>- L'Italia antifascista</li>   <li>. La Germania tra le Due Guerre: Il Nazismo</li> <li>- La Repubblica di Weimar</li> <li>- Dalla crisi economica alla stabilità</li> <li>- La fine della Repubblica di Weimar</li> <li>- Il nazismo</li> <li>. Il mondo verso la Guerra</li> <li>- Giappone e Cina tra le due Guerre</li> <li>- Crisi e tensioni in Europa</li> <li>- La Guerra civile in Spagna</li> <li>- La vigilia della guerra mondiale</li> <li>. La seconda Guerra Mondiale</li> <li>- 1939-1940: "la guerra lampo"</li> <li>- 1941: la guerra mondiale</li> <li>- Il dominio nazista in Europa</li> <li>- 1942-1943: la svolta</li> <li>- 1944-1945: la vittoria degli alleati- La Guerra e la Resistenza in Italia.</li> <li>- Gli anni difficili del dopoguerra</li>   <li>. La "guerra parallela" dell'Italia</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani</li> <li>- Gli Alleati sbarcano in Sicilia; cade il fascismo</li> <li>- Regno del Sud e Repubblica di Salò</li> <li>- La svolta di Salerno</li> <li>- Il giorno della Liberazione</li> </ul> <p>. Il quadro internazionale del dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli Stati Uniti sono il regno del benessere</li> <li>- L'unione Sovietica gode del prestigio della guerra patriottica</li> <li>- Il blocco di Berlino</li> <li>- L'atomica sovietica</li> </ul> <p>. La "guerra fredda"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Guerra di Corea</li> <li>- Negli Stati Uniti la sindrome del terrore scatena il maccartismo</li> <li>- Morte di Stalin</li> <li>- Il Presidente Kennedy e la "Nuova Frontiera"</li> <li>- Crisi della coesistenza pacifica</li> <li>- L'assassinio di John Kennedy</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezioni interattive trattando gli argomenti in forma dialogica e colloquiale.</p> <p>Videolezioni, invio di materiale semplificato, mappe concettuali, presentazioni in Power Point attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola.</p>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale come mappe concettuali e presentazioni power point	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Storia e progetto. Il Novecento e oggi- V. Calvani- A. Mondadori Scuola VOL 5	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Dispense fornite dalla docente Appunti e mappe concettuali	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>		
Interrogazioni	3 NEL I QUADRIMESTRE	3 NEL II QUADRIMESTRE

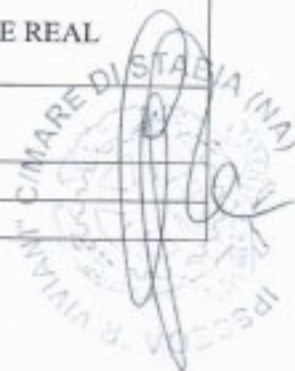


<b>MATERIA</b>	<b>LINGUA E CULTURA FRANCESE</b>	
<b>DOCENTE</b>	Anna Bottiglieri	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<p>Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione</p> <p>Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove</p> <p>Saper individuare collegamenti con altre discipline</p> <p>Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale.</p>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<p>Travailler à la réception: l'accueil du client.</p> <p>Le travaille en agence</p> <p>Rédiger un itinéraire</p> <p>Les transports</p> <p>Les hébergements touristiques</p> <p>Le marketing touristique</p>	
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale. Lezione dialogata. Lezione dibattito.</p> <p>Metodo induttivo. Problem solving. Lavoro di gruppo, ricerca individuale e/o di gruppo.</p>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<p>Ripetizioni degli argomenti trattati cercando di far acquisire agli allievi una minima autonomia espositiva, anche se opportunamente guidati in vista dell' esame di Stato</p>	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<p>Autori: Lidia Parodi, Marina Vallacco</p> <p>Objectif tourisme</p> <p>Casa editrice: Juvenilia scuola</p>	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Libro di testo, fotocopie, sussidi multimediali	
<b>Tipologia</b>		
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input checked="" type="checkbox"/> Compito scritto Esercitazioni e quiz online		





<b>MATERIA</b>	<b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>
<b>DOCENTE</b>	Giuseppina Balestriere
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<p>Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta in vari contesti.</p> <p>Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua.</p> <p>Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.</p> <p>Saper integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<p>Corporate and private events – hotel events – phone communication between an event planner and a customer – conference at a hotel – hotel event equipment – organizing an event - the Gantt chart – banqueting and catering – the 2030 agenda: the 17 goals – Structuring a phone conversation (asking for and giving details, confirm booking, payment, type of event, food and beverage...) – types of tourism – package holidays – (asking for and providing information on ticketing and transports - holidays – prices - marketing plans – the target market – marketing strategies from researching to targeting – the marketing mix from the 4PSto the 6 CS</p> <p>Strutture basi della lingua inglese practice for Invalsi</p>
<b>METODOLOGIE</b>	semplificazioni, sottolineature dei nuclei fondamentali, schemi, riassunti, registrazioni audio in lingua per lo studio - memorizzazione e apprendimento dei contenuti, mind map, esercizi e correzione in classe, listening comprehension dei brani del testo
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	materiale online con semplificazioni, domande e risposte (anche per l'autocorrezione) mind maps
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Adele Zenni "A LOVELY STAY" English for Hospitality — Hoepfi J. Hird "GRAMMAR AND VOCABULARY FOR THE REAL WORLD" OUP
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	tablet cassa bluetooth
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>



Interrogazioni lunghe	si	I quadrimestre: 2 scritti e 1 orale II quadrimestre: 2/3 scritti e 1 orale
Prove semi-strutturate	si	
Interrogazioni brevi	si	
Compito di realtà		
Esercitazioni e quiz online		

<b>MATERIA</b>	<b>MATEMATICA</b>		
<b>DOCENTE</b>	OSTINI TERESA		
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3		
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Acquisire il concetto di funzione e saper classificare; Calcolare i limiti di funzioni; Calcolare la derivata di una funzione; Studiare i massimi e minimi di una funzione; Studiare il comportamento di una funzione reale di variabile reale; Descrivere le proprietà di una funzione e costruirne il grafico		
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	Cenni di topologia in R Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali: calcolo del dominio e positività. Studio di funzioni		
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale Lezione interattiva Problem solving		
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere Attività di gruppo		
<b>TESTO ADOTTATO</b>	MATEMATICA- MODELLI E COMPETENZE- LINEA BIANCA-MINERVA SCUOLA- TONOLINI-MANENTI CALVI-ZIBETTI		
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Tablet e PC		
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>Numero</b>		
Interrogazione Verifica scritta	• I° Quadrimestre	1-2	II° Quadrimestre 1-2
	• I° Quadrimestre	3	II° Quadrimestre 3

<b>MATERIA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
<b>DOCENTE</b>	MARTORIELLO TERESA		
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2 44		
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Sostenere le azioni nell'ambito dei marchi di qualità ambientale (ecolabel).  Valorizzare l'identità di un territorio, le tipicità che ad esso appartengono, le radici culturali delle comunità che vi risiedono.		



	Promuovere i prodotti enogastronomici e valorizzare i piatti della tradizione legati al territorio per favorire un turismo sostenibile ed innovativo.			
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	Territorio e risorse territoriali Dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione Salute e benessere nei luoghi di lavoro			
<b>METODOLOGIE</b>	Lezioni frontali Lezioni partecipate Studio di casi aziendali Attività di studio guidato Sviluppo di progetti e risoluzione di problemi			
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere			
<b>TESTO ADOTTATO</b>	ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE- S.Rodato-CLITT			
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Schede per il recupero			
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>				
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>			
Interrogazione lunga	I Quadrimestre	2	I Quadrimestre	2
Prova semi – strutturata	I Quadrimestre	2	I Quadrimestre	2
Tema	I Quadrimestre	2	I Quadrimestre	2



<b>MATERIA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
<b>DOCENTE</b>	Alfano Rosaria
<b>ORE SETTIMANALI</b>	6
<b>COMPETENZE</b>	Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi

<b>CONSEGUITE</b>	<p>Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione</p> <p>Inquadrare l'attività di marketing, riconoscere le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento alle aziende ristorative</p>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<p>Il processo di pianificazione, l'analisi SWOT.</p> <p>La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali.</p> <p>La struttura del piano industriale. Le funzioni e la struttura del business plan.</p> <p>L'articolazione del sistema di budgeting. Le diverse politiche di mercato ,</p> <p>Le attività di marketing non convenzionale. La segmentazione del mercato .</p> <p>Le strategie di marketing. Il posizionamento sul mercato.</p> <p>Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita</p> <p>Il marketing strategico, il marketing operativo e il web marketing</p>	
<b>METODOLOGIE</b>	lezioni frontali, lezione dialogata, ricerche, schemi, riassunti, attività di gruppo	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Recupero in itinere mappe e riassunti	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Acampora Teresa, Maria Rosaria Cesarano, Maria Dolores Esposito "Strumenti gestionali per il turismo" Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Clit editore	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Video ed audio, prelevati dalla rete.	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Verifiche semi-strutturate Interrogazioni brevi e lunghe	1 primo quadrimestre 1 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre 2 secondo quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line Compito di realtà		
<b>MATERIA</b>	<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>DOCENTE</b>	Fuccillo Mariaregina	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<p>Tecniche di marketing turistico- alberghiero.</p> <p>Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente.</p> <p>Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera.</p>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b> (al 15/05/2022)	<p>Marketing e comunicazione</p> <p>Il linguaggio pubblicitario</p> <p>Qualità e soddisfazione del cliente</p> <p>L'immagine aziendale, la mission, il brand</p>	



	Le comunicazioni interne ed esterne Le tipologie di turisti Il Marketing del territorio L'offerta turistica e la sua promozione Web marketing Le fasi del marketing Le risorse umane
<b>METODOLOGIE</b>	lezioni frontali, lezione dialogata, ricerche, schemi, riassunti, attività di gruppo
<b>TESTO ADOTTATO</b>	G. Colli "Turismo.com" - Clitt editore
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	video, classroom
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>
Interrogazioni brevi e lunghe	1 primo quadrimestre 2 secondo quadrimestre

<b>MATERIA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
<b>DOCENTE</b>	Fortuna Rosa	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Coordinazione motoria, conoscenze delle attività sportive e relative influenza sullo stile di vita	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	Le varie tipologie di sport, l'attività sportiva e la salute. L'attività sportiva e i regimi alimentari.	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale. Lezione pratica	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	No	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Garufi, Rizzo, Vaira, "Personal trainer", vol A e B/Il corpo e il movimento. Lo sport"- ed Ferraro(fratelli)	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Lezione dialogata e dibattito.	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi e lunghe	X	I e II quadrimestre



<b>MATERIA</b>	<b>Lab, dei Servizi di Accoglienza Turistica</b>
<b>DOCENTE</b>	Salvati Giuseppina
<b>ORE SETTIMANALI</b>	4
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<p>Essere in grado di accogliere e gestire l'intero ciclo cliente scegliendo e proponendo servizi adeguati in base alle esigenze essendo consapevole del ruolo e dell'importanza del receptionist.</p> <p>Conoscere le principali tipologie di agenzie di viaggi e le attività svolte.</p> <p>Conoscere le varie tipologie di vouchers.</p> <p>Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio.</p> <p>Consigliare agli ospiti gli eventi e i prodotti rilevanti legati alle tradizioni della zona in base ai diversi gusti e interessi.</p> <p>Essere in grado di elaborare un pacchetto alberghiero / turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.</p> <p>Conoscere le varie tipologie di clientela</p> <p>Conoscere le caratteristiche del turismo congressuale e delle strutture che lo ospitano.</p> <p>Conoscere e individuare i canali di distribuzione più opportuni per un prodotto turistico.</p>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<p><b>AGENZIE DI VIAGGIO E TOUR OPERATOR:</b> le principali tipologie di attività outgoing e incoming</p> <p><b>IL PACCHETTO TURISTICO:</b> le diverse tipologie, le caratteristiche del pacchetto turistico la progettazione del pacchetto analisi e conoscenza del territorio</p> <p><b>I RAPPORTI TRA ALBERGO E AGENZIE DI VIAGGIO:</b> Le tipologie di vouchers: full credit, forfait, deposito, riserva</p> <p><b>LA VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO:</b> La destinazione turistica La capacità di attrazione La disponibilità di strutture La raggiungibilità e l'organizzazione di sistema Folklore e tradizioni</p> <p><b>L'ITINERARIO TURISTICO TRA LE TRADIZIONI E IL FOLKLORE:</b> Ricerche in rete e produzione di depliant</p> <p><b>IL MARKETING NEL TURISMO:</b> La certificazione di qualità per l'albergo</p> <p><b>LE INIZIATIVE PROMOZIONALI NELLE STRUTTURE RICETTIVE:</b> I servizi di accoglienza e i servizi di accesso, la figura del portiere d'albergo e del receptionist per la cura del cliente.</p> <p><b>I PACCHETTI ALBERGHIERI:</b> I servizi extra in hotel, caratteristiche, vantaggi e costruzione.</p> <p><b>LA VENDITA DEI SERVIZI ALBERGHIERI:</b> La comunicazione, L'intermediazione on line.</p> <p><b>REGOLAMENTAZIONE DEI RAPPORTI CON IL CLIENTE:</b> La fase ante, la fase check-in, la fase live-in, le fasi check-out post.</p> <p><b>LA GESTIONE DELLA CLIENTELA:</b> La clientela business e leisure - I gruppi; I viaggi incentive; L'accompagnatore turistico; Il turismo congressuale; Il turismo accessibile</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lezioni frontali - Lezioni partecipate - Studio di casi aziendali</li> <li>2. Attività di studio guidato - Sviluppo di progetti e risoluzione di problemi</li> </ol>
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	In Itinere
<b>TESTO ADOTTATO</b>	



<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Testi e riviste di settore - Attrezzature e spazi didattici (Front Office e laboratorio d'informatica) Risorse on-line - Schede di lavoro - appunti - Modulistica di settore - LIM	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni	X	I e II Quadrimestre
Esercitazioni	X	I e II Quadrimestre

<b>MATERIA</b>	<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DOCENTE</b>	Coppola Ciro	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	4	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>		
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	Neoclassicismo, Futurismo, Impressionismo, Romanticismo, Dadaismo, Surrealismo, iperrealismo, Liberty, Contemporanea.	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione Frontale, fotocopie, ricerche e internet	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	in itinere	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Materiale personale	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	visite esterne, proiezioni LIM	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
Interrogazioni brevi online Relazioni Esercitazioni e quiz online	Interrogazioni	

Liceo Classico "G. VIVIANI" - GIUGLIANO IN C.A. (NA)

<b>MATERIA</b>	<b>RELIGIONE</b>	
<b>DOCENTE</b>	Palummo Roberto	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	1	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Capacità di fare scelte libere, autonome e responsabili.	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO</b>	Temi di etica generale e specifica per settori.	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezioni frontali, questionari e relazioni.	

<b>TESTO ADOTTATO</b>	Tutti i colori della vita. Aut. Luigi Solinas. Ed. SEI.
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Video ed audio, prelevati dalla rete.

## 8. APPENDICE NORMATIVA

- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- Legge 20 agosto 2019, n. 92, recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’Educazione civica”
- Ordinanza ministeriale n. 65 del 14.03.2022 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2021/2022

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>			
<b>FIRME DOCENTI</b>			
<b>MATERIA</b>	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>FIRMA</b>	<b>NOTE</b>
Italiano Storia	RAIOLA CARLA	<i>Carla Raiola</i>	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	ALFANO ROSARIA	<i>Rosaria Alfano</i>	
Lingua e cultura Francese	BOTTIGLIERI ANNA	<i>Anna Bottiglieri</i>	
Lingua e cultura Inglese	BALESTRIERE GIUSEPPINA	<i>Giuseppina Balestriere</i>	
Matematica	OSTINI TERESA	<i>Teresa Ostini</i>	
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	MARTORIELLO TERESA	<i>Teresa Martoriello</i>	
Storia dell’arte	COPPOLA CIRO	<i>Ciro Coppola</i>	
Scienze motorie e sportive	FORTUNA ROSA	<i>Rosa Fortuna</i>	
Religione	PALUMMO ROBERTO	<i>Roberto Palummo</i>	
Tecniche della comunicazione	FUCCILLO MARIAREGINA	<i>Mariaregina Fuccillo</i>	
Ed. Civica	ALFANO ROSARIA	<i>Rosaria Alfano</i>	
ALL. TURISTICA	SALATI GIUSEPPINA	<i>Giuseppina Salati</i>	



Castellammare di Stabia, 13/05/2022

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuseppina Principe

