

N. 2017 15/05/2021



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**

“**MAFFEO PANTALEONI**”

Servizi Commerciali; Servizi Sanità e l'Assistenza Sociale Servizi Culturali e dello spettacolo; Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera;

Sede principale: Villa Innocenti - Via Brigida Postorino, 27-00044 FRASCATI

Sede Laboratori specifici: Struttura Villa Cavalletti

Grottaferrata

Tel. 06/121126725- Fax 9419818 - Cod. Fisc. 84001700586

Distretto 37 RMRC03000T



**COORDINATORE**  
Prof. Marcella Bocchetti

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**CLASSE V SEZ. B ANNO SCOLASTICO 2020 – 2021**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE: Accoglienza Turistica**

**DIRIGENTE SCOLASTICO:**

**Prof.ssa Marilena Ciprani**

**SOMMARIO**

1. Presentazione dell'Istituto
2. Articolazione dell'offerta formative
3. PTOF d' Istituto– Finalità e obiettivi trasversali degli interventi - Piano di Miglioramento
4. Profilo professionale del diplomato dei Servizi per l'enogastronomia - Quadro orario . Obiettivi di riferimento per il PCTO
5. Profilo sintetico della classe - Composizione del Consiglio di Classe e Quadro Orario
6. Programmazione generale del Consiglio di classe
  - PECUP comune e di indirizzo;
  - Obiettivi didattici disciplinari - competenze . obiettivi trasversali ;
  - Metodologia e tecniche di insegnamento – strumenti [scelte operate] ;
  - Attività PCTO
  - Verifica e valutazione;
  - Risposta della classe in termini di conoscenze e competenze;
  - Valutazione del comportamento ( Criteri e griglia )
7. Criteri di attribuzione dei crediti scolastici e valutazione dei crediti formative
8. Attività di recupero, integrazione, sostegno, e di approfondimento.
9. Percorsi e progetti svolti nell'ambito di ' Cittadinanza e Costituzione'

**In Allegato:**

- Programmi delle singole materie curriculari
- Relazioni
- Griglia di valutazione del colloquio
- Scheda PCTO
- Impianto valutativo dell'alunna: L. S. C.

**1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

Presente nella realtà di Frascati da oltre quarant'anni, il "Maffeo Pantaleoni" ha assunto da molto tempo un ruolo importante, confermandosi per l'utenza cittadina e per quella dei Comuni limitrofi come qualificato polo di riferimento della formazione secondaria superiore. L'istituto ha sede nella storica "Villa Innocenti" che nel 1970, richiesta in affitto dal Comune di Frascati, divenne Scuola Professionale. La sede Succursale dell'Istituto "Pantaleoni" è situata nel complesso di "Villa Cavalletti" nel comune di Grottaferrata. La struttura accoglie i laboratori per sala, cucina e accoglienza turistica con la presenza di ampie sale da pranzo, due cucine, un bar e una reception. Durante l'anno la struttura è utilizzata anche per lo svolgimento di conferenze, corsi di aggiornamento e collegio dei docenti. La denominazione della scuola è dovuta alla volontà del Preside Ippolito di onorare il concittadino Maffeo Pantaleoni, economista di fama mondiale. Più tardi l'Amministrazione comunale acquistò la villa dandole l'attuale sistemazione. L'Istituto professionale nasce come istituto per il commercio e inizialmente funzionava esclusivamente con corsi biennali: stenografia e computisteria. Successivamente al 1962, quando la scuola di avviamento professionale si unì con la scuola media inferiore, nel Professionale furono attivati corsi triennali per il conseguimento delle seguenti qualifiche :

addetti agli uffici turistici; addetti alla contabilità d'azienda; addetti alla segreteria d'azienda; assistenza all'infanzia; accompagnatori turistici.

I nuovi corsi sostituirono i precedenti e la scuola cambiò denominazione, venne infatti denominata Istituto Professionale di Stato per i servizi Commerciali, turistici, della pubblicità e sociali. Fu inserito anche il corso di grafica pubblicitaria. Successivamente il progetto scolastico si rinnovò con la delibera del progetto 2002, una continuazione del progetto '98 con rivisitazione di alcuni contenuti. Con questa nuova struttura progettuale alcune discipline del primo biennio lasciarono maggiore spazio a quelle professionalizzanti grazie alla riduzione oraria. Anche la riduzione settimanale delle ore di lezione contribuì al rinnovo della didattica.

L'anno scolastico 2010/2011 avviò un nuovo cambiamento ad opera della Riforma Gelmini, con la quale fu introdotto il nuovo ordinamento.

Pertanto gli indirizzi presenti attualmente nel nostro istituto sono:

**Servizi Commerciali;**

**Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale**

**Servizi Culturali e dello spettacolo;**

**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera;**

## **Articolazione : Accoglienza Turistica, Cucina, Sala e Vendita**

La riforma puntò all'integrazione con il territorio ed il mondo produttivo; infatti il riordino degli istituti professionali rispose all'esigenza di organizzare percorsi formativi quinquennali, finalizzati al conseguimento di un titolo di studio, fondati su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale e locale.

Gli Istituti Professionali sono considerati "Scuole dell'innovazione", chiamati a favorire attitudini all'auto – apprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua, ma non va sottovalutato che sia gli alunni che le famiglie hanno bisogno di chiari punti di riferimento. Da sottolineare che l'utenza del Maffeo Pantaleoni, soprattutto nel biennio, è particolarmente svantaggiata dal punto di vista culturale e carente sul piano motivazionale. Per questi motivi alla conclusione del primo biennio si assiste ad un alto tasso di abbandono (oltre il 10%) e di ripetenza, anche se nel secondo biennio la tendenza migliora e si possono riscontrare successi formativi, grazie anche agli stimoli offerti dalla progettualità della scuola. Quello dell'abbandono scolastico e il tasso di dispersione elevato che si registra nel nostro istituto è un problema serio, legato a cause di tipo socio – culturali e al contesto in cui vivono molti studenti del Pantaleoni. L'abbandono scolastico avviene soprattutto nel primo biennio, in una fase dello sviluppo evolutivo particolarmente delicata, ove l'insuccesso viene spesso vissuto come un fallimento e produce sfiducia verso le istituzioni, ed primo luogo la scuola. Per contrastare l'abbandono, obiettivo indicato come prioritario anche dall'Unione Europea, il nostro istituto cerca di attuare nuove proposte di intervento didattico, per garantire effettive opportunità formative.

Le risorse dell'Istituto si configurano come:

a. Professionali

b. Materiali

a) il corpo docente è l'indispensabile punto di riferimento per la realizzazione di qualsiasi piano e proposta. I docenti, nelle sedi o commissioni appropriate, curano le modalità attraverso le quali il lavoro possa procedere secondo presupposti morali e professionali idonei al raggiungimento di obiettivi e finalità.

b) l'istituto presenta alcuni disagi: dal punto di vista architettonico si sviluppa su cinque piani e ciò comporta notevoli difficoltà di controllo; mancano spazi di aggregazione idonei a favorire l'attuazione di rapporti interpersonali e partecipativi e di svolgimento di attività didattiche extracurricolari. La palestra non è a norma ed è inadeguata per l'attuazione di attività sportive. Il

campetto esterno presenta alcuni inconvenienti (mancanza di recinzione sia verso il bosco che verso l'esterno, pavimentazione sconnessa e altro). Riguardo l'utenza va evidenziato che gli studenti provengono dai paesi limitrofi dei Castelli Romani e dalla periferia sud -est della capitale, per cui sono soggetti al pendolarismo che li penalizza e crea difficoltà sia alla didattica che all'organizzazione della scuola.

## **2. ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA**

Gli indirizzi presenti nel nostro istituto sono:

Servizi Commerciali, Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

e Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera con percorso quinquennale e articolati secondo la formula del 2+2+1, ovvero primo biennio (prima e seconda classe), secondo biennio (terza e quarta classe), anno finale (di orientamento al mondo dell'occupazione e della formazione post diploma).

Il primo biennio prevede un curriculum incentrato prevalentemente sulle discipline dell'AREA GENERALE COMUNE, volte a definire una solida base di competenze umanistiche e scientifiche oltre che tecniche, mentre il secondo biennio si articola maggiormente attorno alle discipline di indirizzo.

A partire dal quarto, nell'indirizzo dei SERVIZI COMMERCIALI con opzione commerciale pubblicitaria, nell'ambito della sperimentazione didattica, si è scelto di affidare la materia TPSC grafica a tre docenti differenti, suddividendo i momenti di apprendimento della disciplina nelle parti scritto grafica, orale e pratica laboratoriale.

I docenti hanno concordato una programmazione comune (in allegato), in modo da approfondire i diversi momenti della didattica.

Sulla valutazione del primo trimestre ognuno (concordandola) ha valutato la singola didattica mentre alla conclusione dell'anno la valutazione è scaturita dalla media matematica delle valutazioni dei tre docenti.

Al termine del 5° anno gli alunni conseguono un diploma che offre loro la possibilità di proseguire gli studi universitari in tutte le facoltà, di accedere agli istituti tecnici superiori per il diploma di specializzazione, di trovare occupazione nel settore di competenza. Proprio per intensificare PCTO e offrire opportunità concrete di tipo occupazionale, l'Istituto si adopera per siglare convenzioni e collaborazioni con le aziende del territorio, locali e nazionali. L'istituto ha sempre offerto una formazione tecnico-pratico- operativa nei diversi indirizzi ed ha qualificato numerose figure professionali tuttora operanti nelle strutture territoriali e nazionali.

## **3. PTOF DI ISTITUTO - FINALITA' E OBIETTIVI TRASVERSALI DEGLI INTERVENTI**

## **1. Costruire un iter educativo e formativo basato sulla centralità dello studente e sul principio dell'orientamento permanente**

- a. rafforzare la motivazione e il coinvolgimento dello studente;
- b. valorizzare la personalità dello studente;
- c. favorire il raggiungimento da parte dello studente di un grado di autonomia, intesa come consapevolezza del proprio agire e capacità di compiere scelte ragionate.

## **2. Migliorare la qualità della vita scolastica**

- a. creare le condizioni dello star bene a scuola;
- b. educare alla legalità e alla partecipazione democratica;
- c. prevenire e contrastare le cause degli abbandoni e degli insuccessi;
- d. rimotivare e riorientare gli studenti in situazione di rischio e di disagio;
- e. favorire l'integrazione degli studenti portatori di handicap e degli studenti stranieri.

## **3. Elevare il tasso di successo scolastico attraverso la ricerca e la sperimentazione didattica**

- a. mettere lo studente in grado di capire cosa, come e perché imparare;
- b. realizzare un apprendimento organizzato, tramite percorsi disciplinari e trasversali modulari, basati sulla selezione di contenuti essenziali e funzionali, coerenti con obiettivi cognitivi e formativi di integrazione dei saperi;
- c. favorire l'acquisizione delle competenze di base trasversali e tecnico - professionali attraverso moduli di apprendimento specifici (abilità di studio, capacità relazionali, competenze operative);
- d. compensare e recuperare le carenze nell'ambito della comprensione, della conoscenza e dell'applicazione tramite moduli di ri-orientamento metodologico e di recupero strutturati in forma di situazioni nuove in cui gli allievi, individualmente coinvolti, imparino ad auto valutarsi e a proporre soluzioni ; e. aumentare l'interesse e la motivazione allo studio delle varie discipline, utilizzando le nuove tecnologie ; f. offrire opportunità di approfondimento delle conoscenze e degli interessi personali comuni ai giovani attraverso attività integrative;

## **4. Produrre profili professionali in linea con le richieste della realtà socioeconomica, culturale e professionale odierna**

- a. far acquisire allo studente competenze trasversali per attivare una lettura critica della realtà in cui deve cogliere le opportunità di crescita e di lavoro;
- b. favorire la conoscenza del mondo del lavoro attraverso l'esperienza diretta (visite aziendali, stage orientativi e formativi, incontri con esperti, incontri con ex-studenti) ;
- c. rendere lo studente informato e aggiornato sulle opportunità di lavoro offerte dal territorio e sulle scelte relative alla prosecuzione degli studi post-diploma.

## **5. Aprire la scuola alle famiglie e al territorio**

- a. instaurare un rapporto di collaborazione con le famiglie, coinvolgendole nel processo educativo e formativo come veicoli di conoscenza degli stili educativi, delle dinamiche affettive e relazionali, degli interessi extrascolastici degli studenti, delle problematiche individuali;
- b. sensibilizzare le famiglie alla valutazione del rapporto scuola famiglia attraverso l'informazione, la comunicazione, gli incontri con gli operatori scolastici ;
- c. esprimere e diffondere l'identità della scuola nel territorio in cui opera, aprendola a visite per gli studenti dell'obbligo, ad attività sportive e organizzando mostre;
- d. consolidare i rapporti di collaborazione con enti locali, associazioni, consorzi, istituzioni, reti di scuole per favorire esperienze di formazione e di aggiornamento;
- e. mantenere una collaborazione continua con le aziende per organizzare visite aziendali e stage orientativi e formativi.

## **6. Educare alla comunicazione multimediale**

migliorare l'efficacia dell'insegnamento e dell'apprendimento.

## **PIANO DI MIGLIORAMENTO**

Il piano di miglioramento, in base alle priorità e ai traguardi del RAV, si articola nelle seguenti aree di processo:

- Progettazione e valutazione del curricolo;
- Ambienti di apprendimento;
- Continuità e orientamento;
- Orientamento strategico e organizzazione della scuola;
- Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie.

Le azioni intraprese hanno tenuto conto soprattutto della necessità di ridurre le differenze nei risultati da classe a classe e di sviluppare comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità e, nello specifico, alla necessità di sviluppare le abilità sociali e di promuovere il rispetto delle regole.

## **4. PROFILO PROFESSIONALE DI INDIRIZZO “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” – Quadro orario . Obiettivi di riferimento per il PCTO**

L’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

L’identità dell’indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e I servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”.

**Nell'articolazione “Enogastronomia”** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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

**Nell'articolazione “Accoglienza turistica”** vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valoriz le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

## QUADRO ORARIO

Attività ed insegnamenti dell'area generale dell'indirizzo settore “Servizi”

	Ore annue				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
Discipline	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132



Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore	660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056

Attività ed insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera" - Articolazione Accoglienza Turistica

Discipline	Ore annue				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	<b>66</b>				
Scienze integrate (Chimica)		<b>66</b>			
Scienza degli alimenti	<b>66</b>	<b>66</b>			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<b>66</b>	<b>66</b>			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<b>66</b>	<b>66</b>			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<b>66</b>	<b>66</b>			
Seconda lingua straniera	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>99</b>
<b>ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			<b>132 di cui in presenza 33</b>	<b>66 di cui in presenza 33</b>	<b>66</b>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			<b>132</b>	<b>198</b>	<b>198</b>
Tecniche di comunicazione				<b>66</b>	<b>66</b>
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			<b>231 di cui in presenza 33</b>	<b>165 di cui in presenza 33</b>	<b>132</b>

### **OBIETTIVI DI RIFERIMENTO PCTO**

Profilo culturale, educativo e professionale (PECUP) in Uscita

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) e i traguardi formativi attesi.

### **DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61**

Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché' raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (17G00069) (GU n.112 del 16-5-2017 - Suppl. Ordinario n.23)

Note:Entrata in vigore del provvedimento: 31/05/2017

### **DECRETO LEGISLATIVO 24 maggio 2018,n.92, n. 61**

Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107.

Note:Entrata in vigore del provvedimento: 11/08/2018

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce 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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'arte bianca".

### **PCTO – LAVORO**

Il PCTO, è una metodologia didattica innovativa che consente di aprire la scuola al mondo esterno. Consente di avviare la trasformazione dell'apprendimento in un'ottica di life long learning e di aprirla al mondo dell'industria del commercio e della ricerca. Rappresenta per i giovani un'opportunità di crescita e d' inserimento nel futuro mercato del lavoro

Il PCTO è un elemento costitutivo e caratterizzante del PTOF della Scuola, che va programmato, strutturato ed integrato all'interno del percorso di formazione degli studenti.

I percorsi di formazione in PCTO sono realizzati con le seguenti MOTIVAZIONI DI FONDO:

- Effettuare una didattica innovativa e flessibile che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Scoprire le vocazioni personali dello studente
- Acquisire competenze professionali e relazionali
- Educare all'autonomia dello studente
- Assumere responsabilità e capacità di lavorare in gruppo
- Sviluppare la comunicazione di tipo tecnico e relazionale
- Realizzare un apprendimento dinamico e attivo
- Integrarsi nella filiera produttiva del territorio
- Collegare la scuola al mondo del lavoro
- Creare una cultura d'impresa

Il PCTO è una forma di apprendimento dinamico e attivo (imparare facendo) che educa lo studente all'autonomia.

Essa costituisce:

- una leva di mobilità sociale e un moltiplicatore di opportunità per lo studente;
- Rafforza la sinergia scuola- famiglia e la condivisione di responsabilità
- Alleanza profonda e stabile con con aziende ed enti pubblici e privati, connessi alla realtà del territorio, una sintonia nella condivisione di una responsabilità educativa che non spetta unicamente alla scuola, ma che coinvolge professionisti, imprenditori, lavoratori e operatori dell'associazionismo.
- Esperienza lavorativa svolta in sicurezza

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1.

dell'Allegato A) DECRETO 24 MAGGIO 2018, N.92 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

## COMPETENZA DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

## 5. PROFILO DELLA CLASSE

La 5<sup>A</sup>B è una classe poco numerosa, composta da studenti sia maschi che femmine.

L'attuale composizione si è delineata al quarto anno di frequenza, nell' a.s. 2019/2020; nel 2019 è arrivata una nuova alunna. Il clima relazionale è positivo e sereno, permettendo così il regolare svolgersi delle attività scolastiche. Gli alunni, fatte alcune eccezioni, nel corso dei tre anni hanno formato un gruppo abbastanza coeso e pronto alla collaborazione e all'aiuto reciproco. L'ambiente socio-culturale al quale i ragazzi appartengono è abbastanza simile. L'atteggiamento degli studenti è corretto, sia nelle relazioni con i docenti, sia nei loro rapporti personali, ma sono comunque apparse alcune differenze individuali: accanto ad alunni dotati di spirito d'iniziativa, senso critico, motivazione, serietà e senso di responsabilità, altri si sono dimostrati più superficiali, poco attenti e, talvolta, un po' demotivati, trovando più comodo rimandare o delegare. Alcuni studenti hanno migliorato nel tempo le capacità di comunicare il proprio pensiero in modo organico e di rielaborare in modo personale e critico le informazioni acquisite, altri invece, a causa di un più modesto impegno e della parziale partecipazione, hanno raggiunto una preparazione non del tutto adeguata in alcune discipline. Alcuni degli allievi hanno accompagnato la frequenza alle attività scolastiche con la partecipazione ad occasioni lavorative che, se da un lato ne hanno certamente rafforzato le competenze professionali, dall'altro sono state concausa di un impegno nello studio limitato, in alcuni momenti, alle sole ore curricolari.

Grande importanza si è attribuita all'orientamento scolastico e professionale, nell'intento di accrescere la motivazione degli alunni, che sono diventati i protagonisti consapevoli del loro percorso formativo, inteso nel duplice aspetto educativo e cognitivo, mirato alla realizzazione del loro progetto di vita. Gli alunni hanno frequentato con profitto l'attività di PCTO, dimostrando un particolare impegno e serietà in questa attività, al fine di essere avviati verso la figura professionale specifica del loro percorso di studi. Questa occupazione, a cui si sono dedicati con impegno e interesse, ha notevolmente aumentato il carico di lavoro e il tempo trascorso sia a scuola che nelle aziende dove si svolgevano gli stage, lasciando quindi ai ragazzi un importante arricchimento culturale e di esperienze nel settore dell'Accoglienza Turistica. Tutte le studentesse e gli studenti hanno svolto attività di PCTO per il monte ore minimo previsto dalla legge, e hanno avuto l'opportunità di acquisire una serie di competenze legate al profilo di indirizzo, ovvero trasversali, utili ad incrementare le loro capacità di orientamento e a favorire la loro occupabilità nel momento in cui entreranno nel mondo del lavoro. Sulla base della certificazione delle relative competenze acquisite entro la data dello scrutinio di ammissione all'esame di Stato, il Consiglio di classe procederà alla valutazione degli esiti delle suddette esperienze e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di comportamento.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Nonostante alcune difficoltà, nella seconda metà dell'a. s., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

#### COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO</b>
<b>Prof.ssa Aniceto Adriana</b>	<b>Religione</b>
<b>Prof.ssa Bocchetti Marcella ( coordinatore )</b>	<b>Italiano e Storia</b>
<b>Prof.ssa Terregino Teresa</b>	<b>Lingua straniera – Inglese</b>
<b>Prof.ssa Agresta Giovanna</b>	<b>Lingua straniera - Spagnolo</b>
<b>Prof.ssa Marrone Francesca</b>	<b>Matematica</b>
<b>Prof. D'Acunto Giuseppe</b>	<b>Tecniche della Comunicazione</b>
<b>Prof. Marco Natali</b>	<b>Laboratorio di Accoglienza Turistica</b>
<b>Prof.ssa Giubbini Teresa</b>	<b>Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive</b>
<b>Prof.ssa Cirelli Rossella</b>	<b>Lingua straniera - Francese</b>
<b>Prof.ssa Guglielmi Annapina</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
<b>Prof. Broccolato Walter</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b>
<b>Cerquozzi Chiara</b> <b>Iseni Mirsat</b>	<b>Rappresentanti degli alunni</b>

#### SCelta E COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE INTERNA

In ragione dell'emergenza coronavirus "COVID-19" e dell'impatto che ha avuto sulla scuola, la Ministra prevede, per quest'anno, una commissione formata da 6 commissari interni e dal presidente esterno.

<b>Prof. Marco Natali</b>	<b>Laboratorio di Accoglienza Turistica</b>
<b>Prof.ssa Giubbini Teresa</b>	<b>Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive</b>

<b>Prof.ssa Guglielmi Annapina</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
<b>Prof.ssa Bocchetti Marcella (coordinatore)</b>	<b>Italiano e Storia</b>
<b>Prof.ssa Terregino Teresa</b>	<b>Lingua straniera – Inglese</b>
<b>Prof. Broccolato Walter</b>	<b>S.M.S.</b>

## **6. PROGRAMMAZIONE GENERALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI**

### **OBIETTIVI DI RIFERIMENTO**

**Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) e i traguardi formativi attesi** (sulla base di: per gli Istituti Professionali: D.P.R. n. 87/2010 e Linee Guida trasmesse con Direttive M.I.U.R. n. 65 del 28/7/2010 e n. 5 del 16/1/2012)

([http://archivio.pubblica.istruzione.it/riforma\\_superiori/nuovesuperiori/doc/All\\_A\\_Professionali\\_04\\_02\\_2010.pdf](http://archivio.pubblica.istruzione.it/riforma_superiori/nuovesuperiori/doc/All_A_Professionali_04_02_2010.pdf))

#### **ISTRUZIONE PROFESSIONALE – Pecup comune**

Profilo culturale, educativo e professionale (PECUP) comune a tutti i percorsi dell'Istruzione professionale :

\_ 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;

\_ utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

\_ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

\_ riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

\_ 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; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

\_ utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

\_ riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

\_ 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;

\_ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

\_ riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

\_ comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

\_ utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

\_ padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

\_ individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

\_ utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

\_ compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

\_ partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

### **PECUP DI INDIRIZZO**

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

#### **Competenze di indirizzo:**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.



- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

### **OBIETTIVI SOCIO COMPORTAMENTALI**

<b>RISPETTARE REGOLE/ REGOLAMENTI</b>	<b>RISPETTARE IL PATRIMONIO</b>	<b>LAVORARE IN GRUPPO</b>
Riconoscere il regolamento scolastico come un insieme di norme che disciplinano il	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Della classe</li> <li>• Dei laboratori</li> <li>• Degli spazi comuni</li> <li>• Dell'ambiente e delle risorse naturali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare in modo adeguato al dialogo educativo,</li> </ul>

<p>comportamento della comunità</p> <p><b>Puntualità:</b></p> <p>All'ingresso in classe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi</li> <li>● Nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe</li> <li>● Nei lavori extrascolastici</li> <li>● Nella riconsegna dei compiti assegnati</li> </ul>	<p><b>Collaborare con la Scuola affinché si rispetti e si tuteli il patrimonio</b></p>	<p>moderando le esuberanze e accettando il confronto ed il dialogo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Abituarsi alla riflessione e all'assunzione di responsabilità delle proprie decisioni</li> <li>● Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli</li> <li>● Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori</li> </ul>
--	--	---

### OBIETTIVI COGNITIVI-TRASVERSALI

Tutti gli studenti devono acquisire le competenze chiave di cittadinanza necessarie per entrare da protagonisti nella vita di domani.

Le competenze chiave di cittadinanza previste dal Documento Tecnico sono:

**Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare informazioni.**

Gli alunni possono acquisire tali competenze attraverso conoscenze e abilità riferite alle competenze di base, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali: asse dei linguaggi, asse storico-sociale, asse matematico, asse scientifico-tecnologico.

### ASSI CULTURALI

<b>Asse dei linguaggi:</b>	<b>Asse matematico</b>
<p>- Padronanza della lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con molteplici finalità.</p> <p>- Padronanza di una lingua straniera nella comprensione e produzione scritta e orale</p>	<p>- Capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, di confrontare e analizzare figure geometriche, di individuare e risolvere problemi; di analizzare i dati e interpretarli, sviluppando deduzione e ragionamenti.</p> <p>- Capacità di utilizzare gli strumenti matematici,</p>

<p>anche ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di stabilire collegamenti tra le culture locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale che ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> <li>- Capacità di riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.</li> <li>- Capacità di fruire delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione.</li> </ul>	<p>statistici e del calcolo delle probabilità per comprendere le discipline scientifiche e operare nel campo delle scienze applicate.</p>
<p><b>Asse storico –sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale sia nelle loro interconnessioni complesse sia in rapporto al presente.</li> <li>- Sviluppo dell'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative, a collegare con altri ambiti disciplinari.</li> </ul>	<p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppo di metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona. In questo campo assumono particolare rilievo l'apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio.</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI</b></p>	
<p><b>COMPETENZE CHIAVE</b></p>	<p><b>CAPACITÀ DA CONSEGUIRE A FINE SECONDO BIENNIO/ QUINTO ANNO</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Imparare ad imparare</li> <li>❖ Progettare</li> </ul>	<p>Essere capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ partecipare attivamente alle attività portando contributi personali, esito di ricerche e approfondimenti;</li> <li>▪ organizzare il proprio apprendimento in ordine a tempi, fonti, risorse e tecnologie;</li> <li>● elaborare progetti individuando obiettivi, ipotesi, diverse fasi di attività e verificando i risultati raggiunti.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Comunicare</li> <li>❖ Collaborare/partecipare</li> </ul>	<p>Essere capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ comprendere messaggi verbali orali e scritti in situazioni interattive di diverso genere ed intervenire con pertinenza e coerenza;</li> <li>▪ produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessità su argomenti e contesti diversi;</li> <li>▪ partecipare attivamente a lavori di gruppo, collaborando per la realizzazione di progetti e lavori;</li> <li>▪ comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attività che si compiono;</li> <li>▪ motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire situazioni di incomprensione e conflittualità;</li> <li>● comprendere e condividere il sistema di principi e di valori di una società democratica</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Risolvere problemi</li> <li>❖ Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>❖ Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	<p>Essere capace di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove;</li> <li>▪ affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive;</li> <li>▪ cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni;</li> <li>● acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE DA ACQUISIRE A CONCLUSIONE DEL QUINTO ANNO</b></p>	

<p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>▪ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</li> <li>▪ Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> <li>▪ Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</li> <li>● Individuare ed utilizzare le attuali forme di comunicazione multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> </ul>	<p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.</li> <li>▪ Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate.</li> <li>▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>▪ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>▪ Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.</li> </ul>
<p><b>Asse storico-sociale</b></p>	<p><b>Asse scientifico- tecnologico</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali.</li> <li>▪ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali.</li> <li>▪ Utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza.</li> <li>▪ Orientarsi nelle dinamiche dello sviluppo scientifico e tecnologico, anche con l'utilizzo di appropriate tecniche di</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale.</li> <li>▪ Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale.</li> <li>▪ Individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali.</li> </ul>	<p>indagine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.</li> </ul>
--	---

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DaD (Didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM. In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita. Spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico, registrazione di micro-lezioni su Youtube, video tutorial realizzati tramite Screencast Matic, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

Per l'alunna DSA è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportato nel PDP redatto per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.),

adattato ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

- Lezione cooperativa/ cooperative learning
- Brainstorming
- Flipped classroom
- Analisi di feedback/correzione
- Lezione dialogata
- Metodo deduttivo/induttivo
- Scoperta guidata lavori di gruppo lezione frontale
- Problem solving
- Simulazione di contesti reali
- Attività laboratoriale
- Viaggi di istruzione e visite guidate

- Appunti e dispense
- Libri di testo anche in formato misto
- Manuali e dizionari
- Video
- Personal computer
- Navigazione in internet
- Laboratori
- Lavagna interattiva/LIM
- Tablet
- Palestra
- Altro \_\_\_\_\_

## **APPENDICE NORMATIVA**

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- Protocollo di sicurezza- protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19
- Nota n. 1466 del 20 agosto 2020- responsabilità dei DS in materia di prevenzione e sicurezza- Covid-19
- D.L. 8 settembre 2020, n. 111- disposizioni urgenti per far fronte a indifferibili esigenze finanziarie e di sostegno per l'avvio dell'anno scolastico, connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19

- Circolare Ministero Salute 24 sett. 2020, Prot. N. 30847- riapertura delle scuole; attestati di guarigione da COVID-19 per alunni/personale scolastico con sospetta infezione da SARS-COV-2
- Nota 29 sett. 2020- trasmissione della comunicazione del Commissario straordinario per l'emergenza COVID-19 relativa al gel igienizzante distribuito alle scuole
- Nota 2 ott. 2020- rilevazione della situazione epidemiologica nelle Scuole e delle esigenze di spazi per lo svolgimento delle attività didattiche in presenza
- Ordinanza ministeriale n. 134 del 09 ottobre 2020- alunni fragili
- Nota 16 ott. 2020- aggiornamento della situazione epidemiologica nelle scuole e delle esigenze di spazi per lo svolgimento delle attività didattiche in presenza (settimana 12-16 ottobre)
- Nota 23 ott. 2020-aggiornamento della situazione epidemiologica nelle scuole e delle esigenze di spazi per lo svolgimento delle attività didattiche in presenza (settimana 19-23 ottobre)
- Nota n. 1927 del 25 ottobre 2020- DPCM 24 ottobre 2020- per le istituzioni secondarie di secondo grado la soglia minima di erogazione dell'attività didattica digitale è incrementata ad almeno il 75%
- Nota n. 1934 del 26 ottobre 2020- indicazioni operative per lo svolgimento della DDI e per il personale in quarantena
- Nota n. 1990 del 5 novembre 2020- DPCM 3 novembre 2020- indicazioni della DDI alla frequenza degli alunni con disabilità
- Nota n. 1994 del 9 novembre 2020- DPCM 3 novembre 2020- uso delle mascherine
- Nota n. 1994 del 9 dicembre 2020- sulla presenza dell'istruzione del 75% per le istituzioni del secondo ciclo collocate in zona gialla o arancione; sull'utilizzo ottimale del cd "organico Covid"; sugli esami di qualifica dei percorsi IeFP; sui servizi di trasporto pubblico
- D.L. 5 gen. 2021- ulteriori disposizioni urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19
- DPCM 14 gen. 2021- misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale
- DPCM 2 marzo 2021- misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale; per le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado è garantita l'attività didattica in presenza almeno al 50% e fino al 75%
- DPCM 13 marzo 2021 n. 30- misure urgenti per fronteggiare la diffusione del COVID-19 e interventi di sostegno per lavoratori con figli minori in DAD o in quarantena
- D.L. 22 marzo 2021 n. 44- nota 31 marzo- misure per favorire l'attività didattica e per il recupero delle competenze e della socialità delle studentesse e degli studenti nell'emergenza COVID 19
- D.L. 1 aprile 2021 n. 44 (art. 2)- disposizioni urgenti per le attività scolastiche e didattiche delle scuole di ogni ordine e grado
- D.L. 22 aprile 2021 n. 52 (art.3)- per le istituzioni secondarie di secondo grado l'attività didattica in presenza è garantita al 50% massimo 75% in zona rossa; fino al 75% e 100% in zona gialla ed arancione
- Nota 27 aprile 2021- piano scuola estate 2021



• Nota 6 maggio 2021- valutazione periodica e finale nelle classi intermedie Primo e secondo ciclo d'istruzione

• Nota 6 maggio 2021- profilassi vaccinale in favore del personale scolastico, docente e non; mascherine FFP2.

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.

## ATTIVITA' DI PCTO

Attività	Tempi	Modalità'
<p>Convegno Frascati Scienza- turismo e nuovi scenari post covid 19, la mobilità internazionale- Sale scuola viaggi, Make faire Roma, Open day 17/01/2021, accoglienza evento Villa Cavalletti, Officina dei Sapori, Orientamento in uscita 2020/21</p> <p><b>Formazione in presenza</b> ( incontri con imprenditori , studio della realtà economica locale, focus su criticità e potenzialità del territorio , incontri-dibattito con associazioni di categoria ) con approfondimento delle seguenti tematiche:</p> <p>-Introduzione agli aspetti strutturali, organizzativi e gestionali dell'impresa;</p> <p>-problematiche riguardanti il mercato, i suoi attori e le sue logiche di funzionamento;</p> <p>-aspetti e percorsi inerenti l'innovazione tecnologica;</p> <p>-conoscenze e competenze richieste negli ambiti lavorativi;</p> <p><b>Acquisizione informazione ed esperienza sul campo</b></p>	<p>2020/2021</p> <p>Ultimi due anni</p> <p>Corrente anno scolastico</p> <p>Corrente anno scolastico</p> <p>Ultimi tre anni</p> <p>Ultimi tre anni</p>	<p>Modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica</p> <p>Lezioni frontali</p> <p>Lezioni frontali</p> <p>Lezioni frontali</p> <p>Lezioni frontali</p>

<p>-visite presso aziende di particolare rilievo per il territorio e con attinenze ai percorsi formativi svolti dagli studenti;</p> <p>-stage presso strutture, visite presso aziende del settore agroalimentare;</p> <p>-rielaborazione e riordino dei dati e delle informazioni acquisite durante le visite e gli stage mediante lavoro di gruppo classe;</p> <p><b>Project work</b></p> <p>-realizzazione di eventi</p> <p>-preparazione di prodotti gastronomici richiesti dalla scuola in occasione di eventi e conferenze</p> <p>-ristorante didattico a scuola a tema;</p>	<p>Ultimi tre anni</p> <p>Ultimi tre anni</p> <p>Ultimi tre anni</p>	<p>Lezioni frontali e simulazioni sul campo</p> <p>Simulazioni sul campo (Project working)</p>
---	--	--

### MODALITÀ' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione si è basata sui tradizionali strumenti di verifica, sulla partecipazione, l'impegno e l'interesse dimostrati con domande, contributi personali, osservazioni. In sede di valutazione finale si è tenuto conto dei dati emersi dalle prove scritte ed orali, dalla partecipazione, dall'interesse, dall'impegno, dall'acquisizione di un metodo di studio funzionale, del profitto conseguito rispetto ai livelli di partenza.

Il consiglio di classe si è preoccupato di verificare di volta in volta le acquisizioni, i processi di apprendimento degli alunni (valutazione formativa) attraverso l'osservazione diretta degli stessi e dei loro progressi; la revisione e il controllo dei compiti effettuati a casa; i contributi degli alunni durante le lezioni attraverso quesiti e conversazioni brevi.

La consegna delle prove scritte ha reso gli studenti consapevoli degli errori consentendo loro di usare la correzione come momento didattico per migliorare il percorso di apprendimento; si è prestata particolare attenzione alle situazioni problematiche.

Nella valutazione sommativa si sono accertate, al termine di ogni unità didattica, tematica o modulo, i livelli di conoscenza, comprensione, e capacità di applicazione delle conoscenze, nonché, di analisi e sintesi, con attribuzione di voto (scritto, orale, pratico) motivato e con eventuali suggerimenti relativi alle modalità di recupero o di miglioramento.

La scala di misurazione del profitto è quella indicata nel PTOF.

Per quanto riguarda gli strumenti adottati per le verifiche si rimanda alle singole relazioni.

### **La valutazione ha proceduto in due direzioni:**

1) **il pagellino con i voti** per asse culturale/disciplina che riflettono sia le attività comuni sia quelle svolte dal singolo docente, oltre alla condotta che è decisa comunemente dall'équipe;

2) **la certificazione delle competenze** che indica il giudizio di padronanza dell'allievo su una scala di tre livelli centrati sui criteri di:

- autonomia,
- responsabilità,
- complessità del compito

**Per esprimere un giudizio di competenza, possono essere classificati tre grandi ambiti** specifici:

**1. quello relativo ai risultati** ottenuti nello svolgimento di un compito o nella

realizzazione del prodotto;

**2. quello relativo a come lo studente è giunto a conseguire tali risultati;**

**3. quello relativo alla percezione che lo studente ha del suo lavoro.**

Per una specifica competenza oggetto di azione formativa si individuano:

**Indicatori**, ovvero le evidenze (compiti, comportamenti osservabili) che costituiscono il riferimento concreto della competenza.

**Livelli**, ovvero i gradi di padronanza (basilare, adeguato, eccellente) che il soggetto è in grado di mostrare nel presidiare quei compiti.

**Conoscenze ed abilità più rilevanti mobilitate dal soggetto nel corso dell'azione** di apprendimento, ovvero quelle che costituiscono il centro di quel campo di sapere competente.

**La distinzione dei livelli è fondata sui seguenti criteri:**

#### **Autonomia:**

caratteristica di chi agisce conducendo da sé il processo di lavoro, pur avvalendosi di indicazioni.

#### **Complessità:**

caratteristica del compito/problema che lo rende in qualche misura inedito rispetto ai casi precedentemente affrontati.

**Consapevolezza:** coscienza del senso della propria condotta volta alla soluzione dei compiti/problema.

**Efficacia:** capacità della soluzione del compito/problema di soddisfare i requisiti di risultato richiesti.

Tramite le osservazioni sistematiche e le verifiche si è misurato il raggiungimento parziale o completo degli obiettivi prefissati **tenendo conto del processo di apprendimento dei singoli alunni piuttosto che del prodotto finale**. Le prove sono state di diversa tipologia, adattate alle diverse situazioni ed ai casi particolari ( DSA ).

La valutazione è stata effettuata soprattutto mediante apposite griglie oggettive.

La valutazione trimestrale e finale è espressa secondo i parametri indicati nella tabella di seguito allegata che esplicita gli elementi costitutivi della votazione e garantisce omogeneità e chiarezza di procedure.

## **7. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI E VALUTAZIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Per l'attribuzione del **credito scolastico**, nel rispetto della vigente normativa, sono considerati i seguenti fattori: partecipazione, interesse e impegno nello studio e per le diverse proposte didattiche, preparazione complessiva espressa in termini di conoscenza e competenze (media dei voti conseguiti), assiduità e frequenza, progressi conseguiti, partecipazione alle attività scolastiche extracurricolari integrative, credito formativo.

Per l'assegnazione del **credito formativo** ci si attiene ai criteri stabiliti dal Collegio Docenti che tengono in considerazione:

la validità dell'attività svolta rispetto all'approfondimento e all'ampliamento delle conoscenze, all'arricchimento e al miglioramento delle abilità e delle capacità dell'allievo, in relazione all'indirizzo prescelto;

la serietà dell'iniziativa svolta presso Enti e Istituti qualificati, Agenzie di formazione, anche in ambito privato, purché con adeguata certificazione;

alle esperienze maturate, anche all'estero, sulla base di una riconosciuta documentazione.

Resta inteso che il punteggio assegnato rimarrà comunque all'interno della fascia corrispondente alla media dei voti assegnati in sede di scrutinio finale, così come previsto dalla legislazione scolastica vigente.

## **8. ATTIVITÀ DI RECUPERO, INTEGRAZIONE, SOSTEGNO e DI APPROFONDIMENTO**

Durante l'anno scolastico sono state promosse le seguenti attività:

- iniziative di recupero e sostegno in itinere (attività di gruppo, peer tutoring, sportello di ascolto)
- Realizzazione di un sostegno alle attività didattiche attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali in classe con formazione degli studenti alla gestione degli strumenti informatici d'aula.
- attività di orientamento aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro (Discussioni su esperienze universitarie da parte dei docenti, visione di webinar sull'argomento), compilazione dei questionari "AlmaOrientati" e "AlmaDiploma"
- attività di informazione sull'esame di stato COVID19 ( Coinvolgimento degli alunni nella lettura del quadro normativo riguardante il nuovo esame di Stato, nell'organizzazione del lavoro e dello studio finalizzato alla prova)

## **9. PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI «EDUCAZIONE CIVICA**

In generale la classe ha svolto con metodologia interdisciplinare, nell'ambito della programmazione curricolare di ciascuna disciplina, le seguenti attività, che caratterizzano tutti gli insegnamenti e i comportamenti educativi degli insegnanti:

- Attività inerenti l'Educazione alla Legalità, alla Salute e alla Sicurezza.
- Attività di orientamento post diploma finalizzate all'inserimento nel mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi, svolte sia durante l'orario di lezione che in orario extra curricolare.
- Attività inerenti le problematiche connesse con la partecipazione alla gestione democratica della scuola e alla sempre maggiore consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri.
- Attività indirizzate alla conoscenza delle diverse peculiarità del territorio in cui l'Istituto è ubicato, nonché partecipazione ad eventi di interesse proposti dall' Istituzione Comunale di Frascati e/o Comuni contigui, in campo sociale e culturale.
- Attività di educazione alla salute e di prevenzione delle tossicodipendenze;
- Attività di accoglienza, di orientamento, orientamento post diploma finalizzate all'inserimento nel mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi, anche in rapporto con soggetti esterni, svolte nell'orario delle lezioni;

Nel particolare:

- Attività di vario tipo, nell'arco dei tre anni, inerenti la gestione corretta delle assemblee di classe ( suggerimento PdM), la risoluzione dei problemi in modo civile e democratico, la gestione delle relazioni e conflitti in classe attraverso i numerosi spunti dati dagli stessi alunni.
- Studio e condivisione del Regolamento della Scuola ( terzo anno), studio e condivisione della tabella di valutazione del comportamento( quinto anno), riflessioni sui corretti modelli di comportamento e sulle competenze relazionali.
- Visita guidata area archeologica "La città dell'acqua (vicus caprarius)"
- Accoglienza evento Villa Cavalletti
- Frascati scienze- turismo e nuovi scenari post covid 19
- Sale scuola viaggi- la mobilità internazionale
- Make faire Roma
- Open day 17/01/2021
- Orientamento in uscita 20/21
- Compilazione questionari "AlmaOrientati" e "AlmaDiploma"
- Il caso Olivetti
- Il caso Luisa Spagnoli
- Agenda 2030
- I principi fondamentali ( i primi 12 articoli della Costituzione Italiana)
- Gli organi dello Stato Italiano
- Decreto legge e Decreto legislativo
- Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Amnesty International
- La cittadinanza Italiana
- Come ottenere la cittadinanza italiana
- Ius sanguinis e ius soli
- Gli apolidi

- La sostenibilità e il rispetto dell'ambiente (economia circolare).

## 10. PROVA D'ESAME

Per l'alunna DSA, considerando la sua difficoltà e tenendo conto degli strumenti compensativi e delle misure dispensative indicate nel PDP, si fa riferimento a quanto indicato nell'Impianto Valutativo Personalizzato della singola alunna, in allegato.

### ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

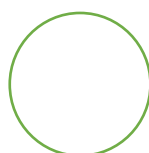
Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe che firmano di seguito per accettazione:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO</b>
<b>Prof.ssa Aniceto Adriana</b>	<b>Religione</b>
<b>Prof.ssa Bocchetti Marcella ( coordinatore )</b>	<b>Italiano e Storia</b>
<b>Prof.ssa Terregino Teresa</b>	<b>Lingua straniera – Inglese</b>
<b>Prof.ssa Marrone Francesca</b>	<b>Matematica</b>
<b>Prof. D'Acunto Giuseppe</b>	<b>Tecniche della Comunicazione</b>
<b>Prof. Natali Marco</b>	<b>Laboratorio di Accoglienza Turistica</b>
<b>Prof.ssa Giubbini Teresa</b>	<b>Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive</b>
<b>Prof.ssa Cirelli Rossella</b>	<b>Lingua straniera - Francese</b>
<b>Prof.ssa Guglielmi Annapina</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
<b>Prof. Broccolato Walter</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b>
<b>Cerquozzi Chiara</b> <b>Iseni Mirsat</b>	<b>Rappresentanti degli alunni</b>

Frascati, 13 Maggio 2021

**IL COORDINATORE DI CLASSE**

**Prof. Marcella Bocchetti**



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof.ssa Marilena Ciprani**