

I.P.S.E.O.A. "Ugo Tognazzi"

Via Viale Italia Parco Europa Pollena Trocchia (Na) 80040

Telefono Presidenza 081 5303999

Cod. Mecc.: NAIS064004

E – mail: nais064004@istruzione.it

Fax e Segreteria 081 5308173



**ESAMI DI STATO
A.S. 2018/2019**

Classe V Sez. D

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Art. 5 – 2° comma – D.P.R. 23 luglio 1998 n° 323**

Il Coordinatore

Prof.ssa:Maione Silvia

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Capasso Sabrina

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

1.2 Presentazione dell'Istituto

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

2.2 Quadro orario settimanale

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

3.2 Continuità del consiglio di classe

3.3 Composizione della classe

3.4 Sintetica presentazione della classe

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Obiettivi specifici per aree disciplinari

4.2 Competenze specifiche di ciascuna disciplina

4.3 Metodologie e strategie didattiche

5. VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

5.1 Criteri di valutazione

5.2 Attività di recupero e di potenziamento

5.3 Piano inclusione

5.4 Criteri di attribuzione dei crediti

5.5 Griglia voto di condotta

5.6 Percorsi interdisciplinari/Modalità svolgimento colloquio

6. COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO

6.1 Percorso per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)

7. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

7.1 Alternanza scuola-lavoro

8. ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

8.1 "Cittadinanza e Costituzione"

9. ALLEGATI

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

L'I.P.S.E.O.A. di Pollena articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate. Il nostro territorio, purtroppo connotato da un elevato tasso di disoccupazione giovanile, presenta ambiti culturali, economici e turistici di notevole potenzialità. Nella fattispecie si fa riferimento a:

- Napoli, città d'arte dalle vaste e complesse tradizioni culturali, rivitalizzata oggi attraverso iniziative capaci di focalizzare l'attenzione di un turismo nazionale ed internazionale di alto livello;
- La riviera sorrentina ed amalfitana, che è sempre stata meta di turismo nazionale ed internazionale;
- Le aree protette ed i parchi naturali come quello del Vesuvio che, opportunamente pubblicizzati, gestiti ed affiancati da strutture adeguate, potrebbero costituire un importante polo di attrazione non esclusivamente indirizzato verso un turismo di tipo naturalistico;
- Gli scavi di Pompei ed Ercolano; il Palazzo Reale e il Museo Ferroviario di Portici.
- Non ultimi, l'agriturismo e le forme di turismo ad esso collegate, supportati dalla creazione di nuove importanti infrastrutture; si tratta di risorse che trovano la loro matrice culturale nella tradizione locale più antica e gli spunti in un rinnovato crescente interesse per le vacanze alternative, ma che fino ad oggi restano non sufficientemente esplorate.

Un panorama territoriale e turistico tanto vario e complesso richiede operatori dotati di una ricca base culturale e di una preparazione flessibile ed articolata, in grado quindi di evolversi e di adattarsi al mutare delle esigenze. La particolare collocazione sul territorio ci pone, inoltre, in una situazione per molti versi apprezzabile, ma tale da determinare vincoli e problematiche condizionanti per l'organizzazione amministrativa e didattica. L'Istituto, infatti, gode di un bacino di utenza molto vasto, che abbraccia i comuni di Pollena, Volla, Sant'Anastasia, Cercola, S. Sebastiano al Vesuvio, Massa di Somma, Casalnuovo, Pomigliano.

Le istituzioni educative presenti nel territorio sono:

Scuole materne

Scuole elementari

Scuole superiori

Centri di formazione professionale

Scuole private

Spazi e attività per il tempo libero

Associazioni culturali

Centri sportivi privati o pubblici a gestione privata

Gruppi spontanei di aggregazione per attività sportive

Organizzazioni di volontariato

Gruppi ecologici

Gruppi musicali

Pro loco

Cinema

Sale giochi

Biblioteche comunali

Oratori

I condizionamenti dell'ambiente e le situazioni a rischio per i giovani sono stati individuati in:

Problemi lavorativi dei genitori: disoccupazione, sottoccupazione, lavoro nero e precariato.

Prevalenza di famiglie con un'unica fonte di reddito (generalmente del capo famiglia)

Deterioramento e abbandono delle aree agricole

Incuria e abbandono delle aree verdi

Problemi connessi alla diffusione dell'uso di droghe (tabacco, alcool, stupefacenti) ed esistenza di luoghi di spaccio. Presenza di organizzazioni criminali di connotazione mafiosa.

Sensibile a queste istanze, con l'applicazione del regolamento di riordino degli istituti professionali emanato dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010 e del D.P.R. del 15 marzo 2010 – Regolamento riordino Istituti Professionali, l'Istituto ha intrapreso un percorso innovativo dal punto di vista sia metodologico sia contenutistico, mirato quindi a rispondere alle nuove esigenze che periodicamente emergono.

1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPSEOA "U. Tognazzi" costituisce uno dei Poli Scolastici Superiori che offre agli studenti un'articolata scelta di percorsi di studio e una buona preparazione tecnico-professionale, nonché un'ampia base culturale con l'inserimento di nuovi ordinamenti previsti dalla Riforma degli Istituti Professionali.

L'Istituto nasce come sede coordinata dell'I.P.S.A.R. "De Medici" di Ottaviano nell'a.s. 1999/2000. Ha ottenuto l'autonomia nell'anno scolastico 2005/2006. È ubicato nel comune di Pollena Trocchia e nel corso degli anni l'Istituto ha avuto un forte incremento delle richieste di iscrizioni in quanto l'offerta formativa coniuga l'attività teorica con quella pratica, offrendo agli allievi idonee competenze spendibili nella realtà lavorativa. L'Istituto "Ugo Tognazzi" finalizza la propria attività alla formazione di cittadini attivi e consapevoli e al raggiungimento del successo scolastico e formativo dei suoi studenti al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Questo principio ispira l'azione dell'Istituto che vuole valorizzare lo studente inteso come persona portatore di valori dentro e fuori la scuola. Una scuola *di tutti e per tutti*, che fonda il proprio operare sul soggetto in formazione, assicurandogli piene opportunità di successo attraverso la valorizzazione completa del potenziale individuale.

Le scelte culturali del nostro Istituto tendono ad una offerta formativa differenziata e di elevata valenza professionale e al contempo a sensibilizzare le istituzioni interessate, comprese le associazioni dei genitori, degli utenti e dei consumatori, al fine di garantire agli alunni sicurezza interna ed esterna.

Caratteristiche socio-culturali degli studenti che frequentano l'Istituto

- Età compresa tra i quindici e i diciannove anni;
- Vivono prevalentemente con entrambi i genitori i quali talvolta incontrano difficoltà a seguirli nella vita scolastica;
- La partecipazione dei genitori e degli studenti alla gestione sociale della scuola è carente;
- Gli allievi organizzano il loro tempo in modo poco razionale: non sanno conciliare i tempi di riposo e svago con quelli di studio e lavoro;
- Sono scarsamente motivati allo studio e alle attività culturali e sportive;
- La maggior parte degli alunni presenta carenze nelle abilità strumentali;
- Pochi sanno usare il computer
- Talvolta si adeguano alla volontà del gruppo evidenziando una scarsa autonomia critica;
- In situazioni di studio sanno elaborare un programma solo se guidati e incontrano difficoltà a prefigurarsi gli esiti del lavoro in termini di risultati;
- Tendenzialmente preferiscono evitare il confronto con situazioni e culture nuove;
- I riferimenti culturali degli allievi si possono ricondurre in parte alla famiglia e soprattutto al gruppo degli amici;
- All'interno della scuola alcuni assumono atteggiamenti di leader negativi nei gruppi dei pari, e sono pochi i leader positivi;
- Spesso dimostrano apatia e indifferenza nei confronti della vita scolastica e solo raramente sono promotori di iniziative in ambito scolastico ed extra; accettano con difficoltà ruoli di rappresentanza dei compagni all'interno degli O.O.C.C.

Risorse strutturali -Sede Centrale di V.le Italia

- N° 1 laboratorio di Informatica/accoglienza turistica;
- N° 1 laboratorio linguistico multimediale/linguistico (in ristrutturazione)
- Aula magna;
- Biblioteca;
- Campetto sportivo/ Campetto di Basket
- Palestra;
- N°2 Laboratori di Cucina;
- N°2 Laboratori di Sala;
- N°1 Laboratorio di Pasticceria;
- N° 1 Laboratorio di Accoglienza Turistica;
- N° 1 Open Bar
- N° 25 Aule (tutte attrezzate con LIM)
- Sala insegnanti

Risorse strutturali -Succursale di Via Trinchera

- N° 5 aule (di cui 1 con LIM)
- 4 PC portabili
- Campetto all'aperto

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO (DAL PTOF)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Accoglienza Turistica", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione delle risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; individuare le nuove tendenze turistiche del mercato.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione: Accoglienza Turistica" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di **competenze generali di indirizzo** e sono pertanto in grado di:

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
2. definire un insieme di azioni finalizzate ad individuare e soddisfare la domanda di mercato, in ambito di struttura ricettiva o prodotto turistico (es. pacchetto viaggio);
3. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera e di prodotti enogastronomici-ristorativi ;
4. 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;
5. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
6. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
7. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Sbocchi Professionali

- Proseguire gli studi in tutte le facoltà universitarie;
- Lavorare nel settore turistico/alberghiero;
- Intraprendere un'attività in proprio (per i diplomati degli Istituti Alberghieri non è necessario l'esame alla Camera di Commercio);
- Insegnare materie tecnico-pratiche negli Istituti Alberghieri.

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA					
Materia	Primo biennio		Secondo biennio		V anno
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
totale ore settimanali dell'areacomune	20	21	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	6	4+1	4+1
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	3*+1	3*+1			
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	3*+1	3*+1			
Tecniche di comunicazione				2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
totale ore settimanali dell'area di indirizzo	13	13	17	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	34	33	32	33	33

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO di CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Mautone Teresa	Italiano/Storia	
Ferrugine Rosa	Inglese	
Di Diana Antonella	Francese	
Maione Silvia	Accoglienza Turistica	
Miranda Assunta	Dir.Tec. Amm.ve	
Fornaro Giuseppe	Sc. E Cul. Alimentaz.	
Notaro Salvatore	Sc. Motorie	
Landi Rosalia	Religione	
Ambrosio Domenico	Matematica	
Notaro Giuseppe	Tec. delle Comun. e Relazioni	
Scarpati Carmela	Sostegno	
Castaldo Magda	Potenziamento	
Acampora Marika	Potenziamento	

3.2 CONTINUITA' DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	3^ classe	4^ classe	5^ classe
Italiano/storia	Mautone Teresa	Mautone Teresa	Mautone Teresa
Matematica	Ambrosio Domenico	Ambrosio Domenico	Ambrosio Domenico
Inglese	Ferrugine Rosa	Ferrugine Rosa	Ferrugine Rosa
Francese	Giordano Antonio	Di Diana Antonella	Di Diana Antonella
Sc. E cul. Alimentaz.	Fornaro Giuseppe	Fornaro Giuseppe	Fornaro Giuseppe
Sc. Motorie	Notaro Salvatore	Notaro Salvatore	Notaro Salvatore
Dir.Tec. Amm.ve	Miranda Assunta	Miranda Assunta	Miranda Assunta
Religione	Landi Rosalia	Landi Rosalia	Landi Rosalia
Accoglienza Turistica	Maione Silvia	Maione Silvia	Maione Silvia
Tec. Com. e Relazioni	/	Battaglia Carla	Notaro Giuseppe
Sostegno	Prisco Autilia	Prisco Autilia	Scarpati Carmela
Potenziamento			Castaldo Magda
Potenziamento			Acampora Marika

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

... OMISSIS ...

3.4 SINTETICA PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. D è ad indirizzo Tecnico dei Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, settore: Accoglienza turistica ed è composta da 19 alunni di cui 13 femmine e 6 maschi. E' presente un alunno in situazione di disabilità con L.104/1992 per il quale e' stato predisposto il PEI dal docente specializzato con una programmazione curriculare per obiettivi minimi. Sono presenti, inoltre, tre alunni stranieri per i quali è stato realizzato un Piano Didattico Personalizzato per Studenti Stranieri con Bisogni Educativi Speciali.

Ragazzi estremamente educati, molto socievoli e affettuosi, si sono rivelati alquanto omogenei pur nella diversificazione dei temperamenti, della personalità dei singoli, della provenienza sociale e culturale. Classe molto compatta e attenta all'altro, sempre solidale e unita. Infatti i ragazzi hanno da sempre instaurato tra loro ottimi rapporti di amicizia ed un ottimo rapporto anche con il corpo insegnante.

Hanno evidenziato una forte predisposizione all'analisi, alla riflessione, alle indagini critiche, alla penetrazione dei significati più reconditi e dei valori più emergenti e innovativi, una allegra partecipazione alla vita comunitaria e scolastica che hanno reso sempre piacevole e movimentata e infine una sana curiosità che è stata da pungolo per i docenti.

Diversi sono gli alunni in grado di condurre un dialogo vivace e costruttivo grazie alla discreta padronanza dei mezzi espressivi, alla tranquilla sicurezza di sé, alla consapevolezza dei propri mezzi e dei propri limiti.

Sicuramente molto votati all'area professionalizzante: quando impegnati negli stage nelle aziende e/o in iniziative scolastiche extracurricolari hanno sempre fatto valere la loro serietà, maturità e professionalità. Negli altri ambiti mostrano qualche lacuna di cultura generale, accentuate dalla provenienza da realtà senza stimoli e spinte di natura culturale e formativa. Infine si sono registrate assenze individuali e collettive talvolta evitabili. I rapporti con le famiglie degli allievi sono stati sempre cordiali, anche se scarni.

Lavorare con questa classe per tutti i docenti è stato un grosso piacere. La serenità del momento educativo dovuto ad una platea seria, ma anche divertente, impegnata, ma anche allegra, matura, ma anche spensierata, ha permesso una trasmissione e contaminazione dei saperi che raramente si

raggiunge. Per questo anno scolastico i docenti tutti concordano che, in relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze. Nel corso dell'anno gli allievi hanno raggiunto una conoscenza organica ed alquanto omogenea: molti elementi si distinguono e sono poche le mere sufficienze. Ciò, nonostante molti svolgano anche attività lavorativa, dove sicuramente si distinguono per professionalità, serietà, maturità ed impegno. In effetti tali opportunità, alle quali gli allievi a volte non possono rinunciare, in alcuni casi hanno impedito un costante e continuativo impegno per lo studio a casa. Ma una sempre attenta e partecipata presenza in classe e una grossa dose di buona volontà hanno colmato tale mancanza.

Le attività didattiche hanno subito qualche rallentamento dovuto: ad atti vandalici subiti, a due periodi di "pausa didattica" e ad assenze individuali e collettive.

Tale rallentamento e l'attività lavorativa svolta da diversi allievi non hanno però impedito ai docenti, aiutati dai discenti, di poter organizzare bene le attività in classe e a casa. Gli alunni hanno acquisito, in genere, una adeguata capacità di correlare elementi che appartengono a situazioni complesse sia all'interno di uno stesso ambito disciplinare, sia all'interno di ambiti pluridisciplinari. Nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno migliorato il metodo di studio e di lavoro, affinando la progettazione di ipotesi di percorso pluridisciplinari per il colloquio.

Si può, a questo punto, concludere senza ombra di dubbio, che gli alunni, nel complesso, hanno tratto veramente profitto dal corso di studi, in quanto hanno dimostrato di aver acquisito grande disinvoltura e dimestichezza soprattutto con le discipline di indirizzo, materie caratterizzanti il corso, ma hanno anche fatto propria una immagine complessa e multiforme della società che li circonda, nei suoi aspetti e risvolti più diversificati. Va ancora sottolineata per tutto il gruppo classe una positiva e fattiva partecipazione allo stage formativo presso aziende del settore accoglienza, nonché agli eventi e manifestazioni tenuti all'interno della scuola o presso altri enti o istituzioni.

Il Consiglio di Classe, alla luce di quanto detto, ritiene che se anche l'acquisizione del sapere è avvenuta in tempi e modi differenti, secondo le capacità di ciascuno alunno: essi hanno comunque raggiunto una preparazione idonea a consentire loro di affrontare l'esame di stato.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale. Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

OBIETTIVI GENERALI

- a) Favorire l'acquisizione di alcune abilità ed atteggiamenti come:
- l'autonomia nell'affrontare i problemi;

- la competenza comunicativa parlata e scritta;
- l'accettazione di situazioni nuove e l'iniziativa personale;
- b) fare acquisire consapevolezza dei percorsi e nuclei tematici di ciascuna disciplina;
- c) far cogliere i rapporti concettuali tra i vari saperi;
- d) stimolare la disponibilità ad esperienze di numerose e varie letture;
- e) promuovere un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- a) sviluppare le capacità di analisi, sintesi e valutazione critica;
- b) promuovere e sviluppare le capacità di operare collegamenti nell'ambito di una disciplina o interdisciplinari;
- c) sviluppare la capacità di utilizzare i linguaggi, i procedimenti e gli strumenti fondamentali del settore per consentire un approccio operativo, sia analitico sia progettuale, alla soluzione dei problemi.

4.1 OBIETTIVI SPECIFICI per AREE DISCIPLINARI

- **AREA COMUNE**
 - ❖ saper decodificare un testo
 - ❖ saper analizzare e sintetizzare oralmente e per iscritto
 - ❖ saper leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica
 - ❖ confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni
 - ❖ valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.
- **AREA PROFESSIONALIZZANTE:**
 - ❖ possedere conoscenze storiche, giuridiche, economiche, e psicologiche che consentano di svolgere le mansioni proprie del settore turistico
 - ❖ acquisire una competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere
 - ❖ potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

4.2 COMPETENZE SPECIFICHE DI CIASCUNA DISCIPLINA

- **ITALIANO**
 1. Capacità di analisi e critica dei testi letterari;

2. Padronanza di procedimenti di storicizzazione dei testi letterari;
 3. Padronanza procedurale delle diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativo, dalla raccolta delle idee e informazioni alla revisione finale
 4. Capacità di esprimersi in modo chiaro, corretto e appropriato alla situazione comunicativa.
- **STORIA**
 1. Conoscenza critica della società contemporanea;
 2. Acquisizione del senso critico come consapevolezza che la fiducia di intervento nel presente è connessa alle problematiche del passato.
 3. Acquisizione di competenza critica nell'utilizzo delle fonti.
 - **INGLESE**
 1. Comprendere le idee principali di testi relativi al settore specifico: ristorazione;
 2. Riassumere testi, di genere diverso, relativi al proprio settore specifico: ristorazione;
 3. Conoscere ed utilizzare il lessico di base ed un linguaggio specifico;
 4. Saper produrre un testo scritto comprensibile su argomenti specialistici
 - **FRANCESE**
 1. Comprendere ed esporre argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale;
 2. Saper cogliere il senso di testi scritti soprattutto di carattere professionale;
 3. Saper produrre testi scritti e orali di carattere specialistico;
 - **MATEMATICA**
 1. Conoscenza, comprensione e applicazione dei simbolismi matematici;
 2. Conoscenza, comprensione e applicazione dei procedimenti e delle tecniche di calcolo studiate;
 3. Saper scomporre situazioni complesse in aggregati di situazioni più semplici;
 4. Saper condurre concretamente personali procedimenti di deduzione;
 5. Saper collegare ed utilizzare gli argomenti studiati.
 - **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**
 1. Conoscenza dei vari metodi di cottura e delle modificazioni dei principi nutritivi ad essi connessi;
 2. Conoscenza delle misure di prevenzione igienico-sanitaria nella manipolazione degli alimenti e delle modalità delle contaminazioni chimiche e biologiche;

3. Conoscenza delle principali tecniche di conservazione degli alimenti con i relativi effetti sul valore nutritivo e sulle caratteristiche organolettiche;
4. Saper realizzare una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali;
5. Saper valutare la qualità totale di un prodotto e l'innocuità o nocività degli additivi.
6. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
7. Leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP

- **LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende turistico-alberghiere.

- **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

1. Analizzare il mercato turistico
2. Conoscere le tecniche di marketing ed individuare quelle più idonee ai servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera
3. Conoscere la necessità di un business plan, o comunque di una strategia aziendale
4. Comprendere l'importanza della ecosostenibilità attraverso i prodotti a km zero, la tracciabilità e i marchi di tutela
5. Riconoscere e utilizzare le tecniche digitali utilizzabili e utilizzate nella propria professione.

- **EDUCAZIONE FISICA**

1. Conoscenza dei contenuti tecnico – tattici di almeno uno degli sport programmati e sua pratica

2. Conoscenza delle norme di comportamento al fine della prevenzione degli infortuni e della tutela della salute
 3. Miglioramento delle capacità condizionali di resistenza, forza, velocità e articolarietà
 4. Affinamento delle capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse negli sport situazionali
 5. Capacità di svolgere, nell'ambito delle attività motorie, esperienze formative di gruppo e partecipazione sociale, tali da esprimere comportamenti improntati alla lealtà e al rispetto dell'avversario
 6. Sviluppo dell'autostima
-
- **TECNICHE di COMUNICAZIONI E RELAZIONI**
 1. Comprendere ed esprimere messaggi sia in forma orale che scritta;
 2. Relazionarsi e confrontarsi efficacemente con gli altri in situazioni diverse, intervenendo con pertinenza, coerenza e creatività;
 3. Conoscenza dei principali tipi di interazione verbale;
 4. Capacità di utilizzare fonti di vario tipo e di raccogliere ed elaborare informazioni;
 5. Conoscere e stabilire collegamenti tra le proprie tradizioni culturali-locali e quelle nazionali ed internazionali;
 6. Comprendere le varie forme della comunicazione (testi scritti, nel teatro, nel cinema, nell'arte e nella musica);
 7. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

4.3 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La programmazione concordata in sede di consiglio di classe è stata formulata per moduli. Nel percorso didattico si è privilegiato, ove possibile, l'approccio problematico a partire da esperienze personali e/o da situazioni concrete in modo da incoraggiare la fiducia dello studente nelle proprie possibilità e per rispettare la specificità individuale nel modo di operare. Inoltre si è osservata la massima trasparenza sui criteri di valutazione e al contempo sono stati stimolati gli studenti all'autovalutazione.

Metodi didattici utilizzati:

- lezione frontale;

- lettura di articoli di quotidiani, riviste, testi, ecc.;
- discussione guidata;
- lavori di gruppo;
- ricerche personali;
- video-lezioni;
- supporto tra pari.

Attività di recupero: è stata svolta in itinere, anche lavorando su piccoli gruppi supportati dall'insegnante.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO:

Mezzi e Strumenti:

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati in primis i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo;
- fotocopie integrative secondo necessità;
- laboratorio linguistico;
- sussidi audiovisivi.

Verifiche

- ✓ Almeno due prove scritte per quadrimestre
- ✓ Almeno due prove orali per quadrimestre

Tipologia

Prova orale/Prove scritte:

- ✓ colloquio tradizionale;
- ✓ produzione di testi scritti di varia natura conformi alla normativa vigente;
- ✓ prove strutturate e semi-strutturate;
- ✓ questionari;
- ✓ prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua;
- ✓ simulazione delle due prove scritte d'esame.

5. VALUTAZIONE APPRENDIMENTI

5.1 CRITERI di VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto del raggiungimento di: **Conoscenze:** contenuti specifici, classificazioni, categorie, criteri, metodologie; **Competenze:** acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari; **Capacità:** qualità

individuali da sviluppare e consolidare, che consentono d'acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi, collegamento).

Tabella esplicativa dei livelli di conoscenza, competenze e capacità utilizzata nella valutazione

Voto	Livello	Descrittore
2/3	Nulla/ Scarso	Conoscenze nulle o comunque gravemente lacunose e disorganiche; ignora regole e principi; non si orienta anche se guidato.
4/5	Insuff./Mediocre	Possiede conoscenze parziali dei contenuti, delle regole e dei principi; applica conoscenze e regole solo se guidato/orientato; espone in modo frammentario e con linguaggio povero.
6	Sufficiente	Possiede conoscenze corrette e complete; applica autonomamente conoscenze, regole e principi, orientato si adopera anche in situazioni più complesse.
7	Discreto	Espone in modo ordinato, completo e con proprietà di linguaggio.
8	Buono	Possiede conoscenze complete, approfondite e sistematiche; applica conoscenze, regole e principi e si adopera autonomamente per trovare soluzioni in situazioni più complesse; espone in modo organico, completo, utilizzando un linguaggio appropriato ed efficace.
9	Ottimo	Possiede conoscenze complete, approfondite, organizzate e sistematiche; applica autonomamente e correttamente regole e principi anche in situazioni "nuove" e più complesse; espone in modo completo, con sicurezza e proprietà di linguaggio.
10	Eccellente	Possiede conoscenze complete, approfondite ed ampliate autonomamente; applica in modo autonomo e sicuro regole e principi, proponendo soluzioni alternative; espone in modo completo, con disinvoltura e sicurezza, mostrando rielaborazioni critiche e personali.

5.2 ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

“L’attività **di recupero /potenziamento**, mira ad una scuola di qualità ponendo attenzione ai risultati di tutti gli alunni. Si procederà dunque, a colmare eventuali carenze in itinere, durante la pausa didattica, nelle ore curricolari e previa disposizione deliberata dagli organi competenti nelle ore extracurricolare. Saranno organizzati percorsi di integrazione degli alunni, promuovendo il successo formativo attraverso la valorizzazione delle loro potenzialità e il graduale superamento degli ostacoli. L’individuazione analitica degli effettivi bisogni formativi di ciascun discente, intesi sia come ampliamenti che come potenziamenti, recuperi, o svantaggi culturali in genere, infatti, permette al docente di effettuare un lavoro costante e capillare, concretamente “a misura d’allievo”, volto ad accrescere la promozione culturale e ad offrire l’opportunità didattica più giusta per le esigenze individuali.

Recupero

Educare i ragazzi all’accettazione delle proprie difficoltà e alla gestione delle emozioni conseguenti;

- ✓ riconoscere i loro punti di forza, per riequilibrare la sfera emotiva e la personalità;
- ✓ usare strategie compensative di apprendimento;
- ✓ acquisire un metodo di studio più appropriato, con il coinvolgimento di aspetti metacognitivi e motivazionali;
- ✓ usare strategie specifiche di problem - solving e di autoregolazione cognitiva;
- ✓ stimolare la motivazione ad apprendere;
- ✓ educare al cooperative learning, potenziando le abilità sociali e relazionali con i pari.

Potenziamento

- ✓ promuovere negli allievi la conoscenza di sé e delle proprie capacità attitudinali;
- ✓ rendere gli alunni capaci d’individuare le proprie mancanze ai fini di operare un adeguato intervento di potenziamento, mediante percorsi mirati e certamente raggiungibili;
- ✓ far sì che il discente sia in grado di apprezzare gli itinerari formativi anche attraverso il lavoro di gruppo, instaurando rapporti anche con gli altri compagni, per una valida e produttiva collaborazione;
- ✓ far acquisire agli alunni un’autonomia di studio crescente, con il miglioramento del metodo di studio;
- ✓ educare i discenti ad assumere atteggiamenti sempre più disinvolti nei riguardi della disciplina, potenziando le capacità di comprensione, di ascolto, d’osservazione, d’analisi e di sintesi;
- ✓ rendere i discenti capaci di comprendere, applicare, confrontare, analizzare, classificare, con una progressiva visione unitaria, tutti i contenuti proposti, nell’area storico-linguistica.

5.3 PIANO DI INCLUSIONE

Il concetto di Bisogno Educativo Speciale si basa su una visione globale della persona con riferimento all'ICF, la "Classificazione Internazionale del Funzionamento, della Disabilità e della Salute". Questa classificazione mette in evidenza che le difficoltà degli studenti non sono assolute e non risiedono nella loro disabilità o disturbo, ma nell'incontro tra le loro caratteristiche e l'ambiente: il contesto sociale, i docenti, le loro modalità e le loro richieste, le risorse disponibili. L'inclusività si delinea in termini di **presenza** (accesso all'istruzione), **partecipazione** (qualità dell'esperienza di apprendimento) e **conseguimento dei risultati educativi e didattici** (successo scolastico per tutti gli studenti).

Finalità del Piano dell'Inclusione sono:

- a) Garantire l'unitarietà dell'approccio educativo e didattico dell'istituzione scolastica
- b) Garantire la continuità dell'azione didattica anche in caso di cambiamento dei dirigenti scolastici o dei docenti
- c) Consentire una riflessione collegiale sulle modalità educative, messe in atto e sui metodi di insegnamento adottati dalla scuola, per arrivare a scelte basate sull'efficacia dei risultati in termini di compartecipazione e apprendimento di tutti. Il docente deve tener presenti gli stili di apprendimento dei propri alunni e modificare il proprio stile di insegnamento per realizzare una didattica attenta ai bisogni di ciascuno e di tutti.
- d) Riconduurre ciascun percorso educativo e didattico in un quadro metodo logico **condiviso e strutturato** per evitare: improvvisazioni, frammentazioni e contraddittorietà degli interventi dei singoli docenti.

Il Piano per l'Inclusione, inteso come impegno programmatico per l'inclusione, contiene i seguenti dati:

1. Rilevazione e analisi del bisogno
2. Modalità di gestione dell'insegnamento curricolare
3. Gestione delle classi
4. Organizzazione dei tempi e degli spazi
5. Gestione delle risorse aggiuntive (personale ausiliario)
6. Utilizzo funzionale delle risorse esistenti
7. Relazione tra docente-alunno e famiglia

8. Impegno a partecipare a corsi di formazione e prevenzione a livello territoriale

9. Modalità di monitoraggio delle azioni finalizzate all'inclusione, perché personalizzazione e individualizzazione sono tali se rimuovono l'ostacolo dell'apprendimento. L'introduzione dei facilitatori e l'eliminazione delle barriere sono occasione per effettuare il monitoraggio della propria azione didattica e per una valutazione anche del grado di inclusività del contesto.

5.4 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 (di conversione del decreto Mille proroghe), ha introdotto diverse novità riguardanti l'esame di Stato di II grado, a partire dall'a.s. 2018/19. Tra le novità ricordiamo quelle riguardanti il **credito scolastico**. L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

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

Fase transitoria

Il D.lgs. n.62/17, considerato che i nuovi punteggi entrano in vigore nel 2018/19 e che l'attribuzione del credito riguarda gli ultimi tre anni di corso, dispone la conversione del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e classi III e IV)

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019
Tabella di conversione del credito conseguito
nel III e nel IV anno:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Si attribuisce il credito:

- Per media: se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, eccetto che sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina;

Quando la media è superiore a 9 si attribuisce comunque il punteggio massimo

Il Consiglio di classe può derogare valutando il percorso complessivo dello studente in caso di:

- ✓ accertati e seri problemi di salute ; gravi problemi familiari e personali ; percorso scolastico ed impegno lodevoli ; crediti formativi significativi; **Oltre alla media dei voti devono essere tenuti in considerazione:** la partecipazione alle attività integrative promosse dalla scuola; eventuali crediti formativi; assiduità della frequenza scolastica; partecipazione all'Area di Progetto; certificazioni linguistiche ed informatiche.

- **Per media:** se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, eccetto che sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina;

Quando la media è superiore a 9 si attribuisce comunque il punteggio massimo

Il Consiglio di classe può derogare valutando il percorso complessivo dello studente in caso di:

- accertati e seri problemi di salute
- gravi problemi familiari e personali
- percorso scolastico ed impegno lodevoli
- crediti formativi significativi
- Oltre alla media dei voti devono essere tenuti in considerazione:
 - La partecipazione alle attività integrative promosse dalla scuola.
 - Eventuali crediti formativi
 - assiduità della frequenza scolastica
 - partecipazione all'Area di Progetto
 - certificazioni linguistiche ed informatiche

5.5 GRIGLIA VOTO DI CONDOTTA

Voto10 Rispetto esemplare ed interiorizzazione personale del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che esprime piena coscienza dello status di alunno e consapevole assunzione di proprie responsabilità nella vita della Scuola, con attivo esercizio del ruolo; partecipazione laboriosa, creativa e propositiva alla vita della comunità scolastica; accurato rispetto per le persone e per le cose comuni; continuo perseguimento dei valori democratici e costante cura della legalità nelle espressioni della componente studentesca; ricerca di soluzioni praticabili e condivise nei problemi di convivenza, in fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche; vigile cura e difesa attiva degli attori scolastici più deboli.

Voto 9 Lodevole rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che esprime marcata consapevolezza dello status di alunno e assunzione di proprie responsabilità nella vita della Scuola, con attivo esercizio del ruolo; partecipazione laboriosa e propositiva alla vita della comunità scolastica; accurato rispetto per le persone e per le cose comuni; costante perseguimento dei valori democratici e attenzione alla legalità nelle espressioni della componente studentesca; fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche nella soluzione dei problemi della Scuola; attenzione e cura attiva degli attori scolastici più deboli.

Voto 8 Diligente rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che esprime consapevolezza dello status di alunno e attivo esercizio del proprio ruolo nella vita della comunità scolastica; attento rispetto per le persone e per le cose comuni; perseguimento dei valori democratici e rispetto della legalità nelle espressioni della componente studentesca; tendenza alla collaborazione con le altre componenti scolastiche nella soluzione dei problemi della Scuola; attenzione alle esigenze degli attori scolastici più deboli.

Voto 7 Adeguato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; comportamento che

esprime consapevolezza dello status di alunno e pratica quotidiana di tutti i fondamentali doveri correlati; costante rispetto per le persone e per le cose comuni; adesione ai valori democratici e rispetto della legalità nelle espressioni della componente studentesca; considerazione delle altre componenti scolastiche nella soluzione dei problemi della Scuola; considerazione e rispetto delle esigenze degli attori scolastici più deboli.

Voto 6 Accettabile rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento di

Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' (ritardi sistematici, uscite dall'aula senza permesso; rinvii nella giustificazione di assenze e ritardi; uso improprio degli spazi e delle strutture scolastiche; fumo o consumo personale di sostanze tossiche o stupefacenti); episodico mancato rispetto della dignità della persona (ingiuria o minaccia verbale non grave nei confronti di un attore scolastico; bisticcio 'banale' tra alunni, con assenza di percosse); comportamento che esprime labile consapevolezza dello status di alunno e/o episodico mancato rispetto dei fondamentali doveri correlati; piccoli danneggiamenti, dovuti ad incuria e non miranti ad attentare al normale svolgimento della vita scolastica; episodico atteggiamento di prevaricazione e/o di 'nonnismo' nei confronti dei compagni oppure di maleducata insofferenza nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni.

Voto 5 Violazione reiterata delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento di

Istituto; comportamenti recidivi che violino la dignità ed il rispetto della persona umana (violenza privata, minaccia verbale grave e/o a mano armata, percosse, ingiurie e calunnie infamanti, reati di natura sessuale) e/o che implicano pericolo per l'incolumità fisica degli attori scolastici (incendio, allagamento, distribuzione di sostanze tossiche o stupefacenti); atti di grave violenza che compromettono la civile convivenza (danneggiamenti vandalici, miranti ad attentare al normale svolgimento della vita scolastica; aggressione fisica nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni; atteggiamenti reiterati di prevaricazione e/o di 'bullismo' nei confronti dei compagni con presenza di ricatti, minacce gravi o taglieggiamenti); comportamenti di particolare gravità tali da determinare apprensione a livello sociale (propaganda diretta all'esercizio dell'illegalità e dell'odio e/o incitazione all'uso della violenza sulla base di motivazioni razziali, ideologiche o religiose).

Voto <5 Stesse tipologie del campo precedente, con l'aggravante della premeditazione, della organizzazione in bande e/o della particolare natura delle vittime del comportamento illecito (organizzazione e/o partecipazione a bande per condurre attività illegali all'interno della scuola o direttamente finalizzate ad impedire il normale funzionamento della vita scolastica; agguato di gruppo e/o aggressione premeditata di operatori scolastici; violenza o sopraffazione di gruppo a danno di coetanei disabili o portatori di handicap).

5.6 PERCORSI INTERDISCIPLINARI/MODALITA' SVOLGIMENTO COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente. Riportiamo, per completezza di trattazione, il testo citato:

«Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente. A tal fine la commissione, tenendo conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107, propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta nel percorso di studi. Per i candidati esterni la relazione o l'elaborato hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo.»

Tutti i Docenti componenti il Consiglio di classe, in riferimento alla normativa vigente che regola la conduzione del colloquio dell'Esame di Stato, hanno deliberato ed adeguato il proprio piano di lavoro annuale a delle macroaree dando la possibilità agli allievi di poter collegare e analizzare i contenuti di ciascuna disciplina per i quali si rimanda alle schede informative delle singole discipline, in ambito disciplinare.

ELENCO MACRO/AREE:

- 1) Turismo
- 2) Ambiente
- 3) Accoglienza e Ospitalità
- 4) Salute e Benessere
- 5) Futuro
- 6) Viaggio

Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

- Simulazioni I prova nazionale: - data 19/02/2019
- - data 26/03/2019
- Simulazioni II prova nazionale: - data 28/02/2019
- - data 2/04/2019

6.COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO

6.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ex ASL): ATTIVITA' NEL TRIENNIO

L'Istituto valorizza la metodologia dell'alternanza scuola-lavoro che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi culturali e professionali dei corsi di studio. L'Alternanza nasce dal rapporto costante con i processi produttivi presenti nel territorio, nella consapevolezza che la qualità della formazione degli studenti venga elevata da esperienze formative significative realizzate presso le imprese del settore enogastronomico nonché strutture alberghiere e ricettive.

La frequenza alle attività programmate è stata assidua e sicuramente proficua, come si evince dalle relazioni pervenute dai tutor esterni. Durante lo stage gli allievi hanno avuto modo di sperimentare e conoscere le realtà aziendali nonché le metodologie, le analisi e le tecniche di conduzione aziendale. La partecipazione a tali attività ha permesso agli allievi di raggiungere discreti traguardi formativi.

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe, comprese le visite professionali e le manifestazioni svolte nell'ambito dei **percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (EX ASL)**

Esperienze Didattico-culturali:

- Massa di Somma streetfood
- Degustazione di prodotti tipici in collaborazione con Terre di Campania
- Cene Didattiche
- Open Day
- Orientamento Professioni Militari
- Evento Orientamento Salone internazionale dei giovani
- Progetto "scrivere di cibo" Città della scienza
- Partecipazione a convegni enogastronomici
- Orientamento universitario
- Incontro con il Filosofo
- Convegno "Antico ma non troppo"
- Orientamento in uscita con l'Università del Sannio di Benevento
- Accoglienza presso Università dei Saperi e dei Sapori di Sant'Anastasia.

Corsi di formazione:

- Formazione con associazione “Concierge” di Salerno

7. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

7.1 ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Alternanza scuola lavoro

L' Alternanza Scuola–Lavoro è un modello di apprendimento che permette ai ragazzi della scuola secondaria superiore, di età compresa tra i 15 e i 18 anni, di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte della formazione presso un'Impresa o un Ente del territorio. Si tratta di una nuova visione della formazione, che nasce dal superamento della separazione tra momento formativo e applicativo, e si basa sull'idea che l'educazione formale, l'educazione informale e l'esperienza di lavoro possano combinarsi in un unico progetto formativo. L'Alternanza Scuola-Lavoro costituisce, pertanto, una vera e propria combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, predisposte grazie alla collaborazione tra mondo delle organizzazioni e scuola.

L'Alternanza Scuola-Lavoro è stata introdotta dal D. Lgs. n. 77/2005 “Definizione delle norme generali relative all'Alternanza Scuola-Lavoro, a norma dell'articolo 4 della Legge 28 marzo 2003, n. 53”. L'art.1 c.33 della L. 107/2015 (“La Buona Scuola”) prevede, a partire dall'a.s.2015-16, un impegno di complessive 400 ore per tutti gli studenti del 3° e 4° anno degli istituti professionali. .

I percorsi in Alternanza, definiti e programmati all'interno del Piano dell'Offerta Formativa, sono progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di apposite convenzioni con le imprese e gli enti esterni partecipanti.

Ai fini di un costruttivo raccordo tra l'attività di formazione svolta nella scuola e quella realizzata in azienda, il tutor didattico, ossia un docente designato dall'istituzione scolastica, ha svolto il ruolo di assistenza degli studenti e verifica il corretto svolgimento del percorso in Alternanza, con la collaborazione del tutor aziendale, designato dai soggetti esterni, che ha favorito l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo ha assistito nel percorso di formazione sul lavoro e ha fornito all'istituzione scolastica ogni elemento utile a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi.

L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor aziendale, ha valutato gli apprendimenti degli studenti in alternanza e rilascia la certificazione delle competenze acquisite nei periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro.

In linea con quanto previsto dalle norme generali, l'Alternanza Scuola-Lavoro organizzata dalla nostra istituzione scolastica ha perseguito i seguenti obiettivi:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, rafforzando l'autostima;
- Offrire all'allievo un'opportunità di crescita personale anche attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi;
- Promuovere il senso di responsabilità/rafforzare il rispetto delle regole
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di tali soggetti ai processi formativi.

La classe **V** sezione **D** ha partecipato al progetto di **alternanza scuola- lavoro:**” Lavorando si impara”

Le ore destinate al progetto curricolare sono 400 nell’arco del triennio così ripartite:

ANNUALITA'	A SCUOLA	IN AZIENDA
TERZO ANNO	80 h	80h
QUARTO ANNO	80h	80h
QUINTO ANNO	80h	

Le ore a scuola comprendono attività in aula che coinvolgono le diverse discipline (di seguito indicate), attività con esperti, seminari, corsi di formazione e manifestazioni enogastronomiche.

DISCIPLINA	MONTE ORE TERZO ANNO	MONTE ORE QUARTO E QUINTO ANNO
Lingua madre	20	20
Inglese	10	20
Francese	10	20
Matematica	10	20
Scienza e cultura alimentazione	10	20
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	10	20
Laboratori professionali	40	40
Stage	80	80

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe, comprese le visite professionali e le manifestazioni svolte nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro (ASL)

Periodo	Esperienze Didattico-culturali
Dicembre 2018-Maggio 2019	Cene Didattiche
Gennaio 2019	Open Day
Gennaio 2019	Orientamento Professioni Militari
Febbraio 2019	La scuola adotta un Filosofo
Febbraio 2019	Partecipazione gara trasmissione televisiva "Scuole ai fornelli"
Marzo 2019	Incontro sul tema "Legalità- presentazione del libro Caccia ali invisibili
Marzo 2019	Incontro sul tema "Legalità"
Aprile 2019	Concorso "GOÛT de FRANCE"-Grenoble
Aprile 2019	Orientamento Università del Sannio
Maggio 2019	Presentazione libro "Campania bellezza del creato"
Maggio 2019	Convegno" Legalità e Partecipazione
STAGE	
a.s. 2016-2017	Stage presso le seguenti aziende: Villa Buonanno, Sandi Leonessa, Villa Egea, Villa d'Isernia. Pasticceria Grieco,
a.s. 2017-2018	Stage presso le seguenti aziende: Villa Buonanno, Sandi Leonessa, Villa Egea, Villa d'Isernia, Bar Giona, Bar Sannino, Rose and Crown, Domitia Palace(Baia Domitia), Hotel Il FARO(Acciaroli), Hotel Excelsior (Reggio Calabria), Hotel Link(Parma), Hotel Adriatico(Bibione), Hotel Bizantino(Massafra), Hotel MonReve (Taranto), Regina del Mare Toscana, Villaggio Internazionale(Bibione),Hotel Della Mena .

8. Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

8.1 CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Negli ultimi anni, anche in seguito agli episodi di bullismo fuori e dentro le scuole, il Nostro Istituto ha sentito l'esigenza di coinvolgere gli studenti su un tema che risvegliasse il senso civico, il rispetto per le istituzioni e in generale per sé stessi e per gli altri, comportamenti ispirati, tra gli altri, ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà.

A tal proposito i nostri allievi hanno approfondito con serietà l'aspetto costituzionale riguardando i principi del rispetto, della tolleranza e dell'uguaglianza e al contempo hanno partecipato a numerose conferenze, presso l'auditorium del Nostro Istituto sul tema della legalità al fine di promuovere in essi il senso civico e responsabile che contraddistingue ogni cittadino onesto e responsabile membro di una società civile e democratica.

Il potenziamento in questo anno scolastico 2018/2019 ha riguardato il lavoro di consolidamento ed approfondimento dei principali argomenti trattati in classe (il mercato turistico, l'Unione Europea, il Marketing), effettuato in compresenza con i docenti curricolari, ove essi ne ritenevano la necessità in maniera da fornire agli alunni un maggiore supporto che ha previsto la consegna di materiali aggiuntivi al libro in uso quali: mappe concettuali, quotidiani, powerpoint e riassunti.

Durante la prima parte del secondo quadrimestre inoltre, è stato realizzato un percorso di “COSTITUZIONE E CITTADINANZA ATTIVA” per approfondire lo studio della nostra Carta Costituzionale e di alcune tematiche da essa estrapolate per contribuire alla formazione socio-culturale degli studenti, fornendo loro le chiavi di lettura, in termini di competenze sociali, giuridiche ed economiche, della realtà in cui dovrà svolgersi la loro vita di cittadini. Le tematiche affrontate sono state: il lavoro, le libertà costituzionali, la solidarietà e l'integrazione ed infine alcuni cenni sulla Carta dei Diritti Europea, temi che hanno particolarmente suscitato interesse nei discenti.

Il lavoro è terminato con la redazione di una dispensa con le indicazioni principali della nostra CARTA COSTITUZIONALE, i suoi principi ispiratori e la trattazione di alcuni temi significativi.

9. ALLEGATI

Al presente documento vengono allegati:

- 1) Griglie di valutazione prima prova scritta
- 2) Griglie di valutazione seconda prova scritta
- 3) Griglie di valutazione colloquio
- 4) Prima simulazione scritta di Italiano
- 5) Seconda simulazione scritta di Italiano
- 6) Prima simulazione scritta seconda prova Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica e Diritto e Tecniche Amm.ve della Strutture Ricettiva
- 7) Seconda simulazione scritta seconda prova Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica e Diritto e Tecniche Amm.ve della Strutture Ricettiva
- 8) Riepilogo e conversione credito scolastico classe III e classe IV
- 9) Schede informative su singole discipline(relazione, competenze, contenuti, obiettivi raggiunti)
- 10) Copia verbale scrutinio finale
- 11) Copia tabellone di ammissione con voti media, condotta e credito .