



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA



UNIONE EUROPEA

## **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "C. A. DALLA CHIESA"**

*Sedi: IPSIA Caltagirone - IPSIA Casa Circondariale - IPSSAR Mineo*

*Via S.M. di Gesù s.n. - 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0956136155*

*Sito: [iiscarloalbertodallachiesacaltagirone.it](http://iiscarloalbertodallachiesacaltagirone.it) - e-mail: [ctis024002@istruzione.it](mailto:ctis024002@istruzione.it) - pec: [ctis024002@pec.istruzione.it](mailto:ctis024002@pec.istruzione.it)*

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI per L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
MINEO**

**Documento del Consiglio di Classe**

**Classe V - sez.B. Art. Accoglienza turistica - A.S. 2019/2020**

**"Cod. ATECO: I - 55 "**



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
5 B - ARTICOLAZIONE "RICEVIMENTO"  
(D.Lgs. 62/2017 art. 17 c. 1 - O.M. 16 maggio 2020 art. 9)**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>FIRMA</b>
BONANNO LUCA	MATEMATICA	
CATALFAMO ANNA MARIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
COSTA ISABELLA	LINGUA INGLESE	
CUUDE' GIUSEPPINA	LINGUA FRANCESE	
GUZZARDI NUNZIATINA	LINGUA E LETT. ITALIANA – STORIA – TECNICHE DI COMUNICAZIONE	
PAPPALARDO AGATA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
POMARA SAVERIO	SCIENZE MOTORIE	
SATARIANO GIACOMA	RELIGIONE	
SCIACCA PAOLA	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	

<b>INDICE</b>		
1	PREMESSA: PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 4
2	CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA DEGLI STUDENTI	Pag. 4
3	PECULIARIETA' CHE CARATTERIZZANO IL TERRITORIO IN CUI E' ALLOCATA LA SCUOLA	Pag. 5
4	PECUP DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	Pag. 5
5	PROFILO PROFESSIONALE D'INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	Pag. 6
6	QUADRO ORARIO	Pag. 7
7	PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 9
8	COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO	Pag. 10
9	OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 12
10	STRATEGIE ATTIVATE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI	Pag. 12
11	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	Pag. 13
12	CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	Pag. 14
13	PERCORSI DIDATTICI <b>13.1 Percorsi di cittadinanza e costituzione</b> <b>13.2 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento – P.C.T.O.</b> 13.2.1 - Criteri adottati per la progettazione dei PCTO 13.2.2 - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento attuati 13.2.2.A - Progetto mensa "Refezione scolastica 2018/19" 13.2.2.B – Tabella riassuntiva PCTO a.s. 2017-18, 2018-2019, 2019-2020	Pag. 15
14	APPRENDISTATO	Pag. 27
15	ALTRE ATTIVITA' 15.1 - Attività integrative 15.2 - Attività di orientamento	Pag. 28
16	SCHEDE DISCIPLINARI	Pag. 29

<b>ALLEGATI</b>		
A	A.1 Elenco tracce Elaborato - <i>O.M. 16 Maggio 2020 art. 17 comma 1.a</i> A.2 Elenco testi Lingua e Lett. Italiana – <i>O.M. 16 Maggio 2020 art. 17 comma 1.b</i>	Pag. 70 - 71

## 1 - Premessa: presentazione dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore "C.A. Dalla Chiesa" opera come I.P.S.I.A. sin dal 1960/61 (DM.22/06/1960) e diviene I.I.S. nel 2004 in seguito alla razionalizzazione delle strutture scolastiche. Aggrega tre sedi: l'I.P.S.I.A. di Caltagirone, l'I.P.S.E.O.A. di Mineo e la Casa Circondariale di contrada Noce. L'Istituto unico I.P.S.I.A. conta due indirizzi di studio professionale: Produzioni industriali e artigianali, Manutenzione e Assistenza Tecnica; l'I.P.S.E.O.A vanta un indirizzo di studio professionale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera con tre articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e vendita, Accoglienza turistica. Nel corso dei suoi cinquanta anni di vita, l'azione educativa e didattica dell'istituzione ha privilegiato un percorso formativo finalizzato alla costruzione di una cultura di base articolata, proiettata nel mondo del lavoro e dell'università.

L'istituto si prefigge la missione di formare studenti in grado di inserirsi efficacemente nel mondo del lavoro attraverso una preparazione culturale e non solo strettamente professionale rispondendo così alle richieste delle aziende del territorio nazionale che richiedono figure professionali con buone competenze culturali oltre che strettamente tecniche. L'I.P.S.E.O.A. si propone pertanto di far conseguire a tutti gli allievi le seguenti finalità:

- un livello di istruzione adeguato alla formazione della persona e del cittadino
- una professionalità aderente alle esigenze del mondo del lavoro
- l'acquisizione di competenze capaci di evolversi e di adattarsi ai cambiamenti del mondo del lavoro.

## 2 - Contesto socio-economico di provenienza degli studenti

L'Istituto accoglie, oltre che della stessa Mineo, un'utenza proveniente dai paesi limitrofi, (Palagonia, Ramacca, Castel di Iudica), raggiungibile con servizi di trasporto predisposti dai Comuni di provenienza e non sempre compatibili con le esigenze didattiche-organizzative. La distanza media fra i suddetti comuni e l'I.P.S.E.O.A. è di circa quarantacinque minuti. Il servizio di trasporto però non copre le ore pomeridiane condizionando pesantemente così le attività di alternanza. La popolazione scolastica è caratterizzata da un forte pendolarismo (oltre il 70%) ed è costituita da studenti per la maggior parte provenienti da contesti familiari e sociali abbastanza modesti. Tali contesti di provenienza condizionano notevolmente la frequenza scolastica e la regolarità del percorso formativo. Pertanto si fatica non poco per far comprendere agli studenti e alle loro famiglie l'importanza della scuola, dello studio e della cultura in generale. L'istituto si caratterizza proprio per questo come un'opportunità in grado di offrire agli studenti quella formazione culturale e professionale necessaria a crescere come cittadini consapevoli e a orientarsi nel mondo del lavoro, facendo conoscere varie realtà produttive a partire dalle piccole imprese per arrivare ai contesti di ricettività e ospitalità alberghiera del nostro territorio regionale. La maggior parte degli alunni segue un percorso scolastico regolare e continuo, anche se non sempre corrispondente all'età anagrafica; molti di loro sono impegnati in realtà lavorative pomeridiane, per lo più congruenti con il percorso scolastico svolto. In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, la scuola utilizza metodi induttivi, metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, estesa anche alle discipline dell'area di istruzione generale. In particolare, per sviluppare il rapporto col territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili, si fa ricorso a metodologie progettuali ed all'alternanza scuola-lavoro, nel rispetto anche della legge 107/2015 che prevede per gli studenti a partire dalle classi terze, lo svolgimento di 400 ore di alternanza scuola lavoro. Le imprese diventano "fabbriche di conoscenza" insieme alle scuole, tradizionali "fabbriche della conoscenza e della cittadinanza".

### **3 - Peculiarità che caratterizzano il territorio in cui è collocata la scuola**

L' I.P.S.E.O.A. di Mineo è sorto nell'a.s. 2001/2002 come sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. di Catania. Dal 2004 è sede associata dell'I.I.S. "Carlo Alberto Dalla Chiesa" di Caltagirone.

Il territorio di Mineo, uno fra i più estesi (24.452 ha.) non solo della provincia di Catania, ma della Sicilia, è ricco di notevoli testimonianze archeologiche; Mineo vanta celebrità letterarie e un pregevole patrimonio artistico che comprende Chiese risalenti al Medioevo e palazzi della piccola nobiltà locale, che inseriscono la città nei circuiti turistici del calatino e fanno sì che essa partecipi ai progetti di valorizzazione delle risorse ambientali e culturali del comprensorio.

Il centro cittadino, che dista 56 km. dal capoluogo provinciale, sorge a circa 500 m. di altitudine. La risorsa principale è costituita dall'agricoltura, che offre una produzione notevole per varietà e qualità, fra cui agrumeti ed uliveti. Unerto sviluppo ha l'artigianato e la piccola imprenditoria: l'unica fabbrica di alberi di Natale della Sicilia ha sede a Mineo.

L'I.P.S.E.O.A. si inserisce in questo contesto economico e territoriale, ricco di potenzialità di sviluppo della attività turistiche, con un'offerta formativa sempre più ampia e valida dal punto della preparazione e della qualificazione professionale degli alunni, al fine di un inserimento nel mondo del lavoro in linea con le realtà produttive e imprenditoriali odierne.

### **4 - P.E.Cu.P. DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI**

Il Profilo educativo culturale e professionale dello studente, in rapporto alle Indicazioni nazionali per i percorsi di istruzione professionale, concorre all'affermazione del ruolo centrale della scuola quale "cerniera" tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro e pertanto ha chiamato innanzitutto in causa il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico al fine di:

- Favorire una crescita educativa, culturale e professionale.
- Stimolare lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio.
- Rafforzare l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

A conclusione del percorso di istruzione professionale gli studenti hanno cercato di acquisire competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento, al fine di delineare la figura di un "lavoratore consapevole". Tale figura oggi determinante all'interno dei processi produttivi supera la figura del " qualificato" del passato per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti dentro il contesto lavorativo di riferimento.

Alla fine del percorso di istruzione professionale, in riferimento al P.E.Cu.P, gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi :

- 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

*Riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro.*

*La professionalità che gli alunni hanno acquisito nel corso del quinquennio di studi è stata orientata a valorizzare la cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia, ma anche a realizzare una stretta integrazione tra la dimensione culturale-comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica dell'istruzione professionale.*

## **5 - PROFILO PROFESSIONALE Dell'INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

*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 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.

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 alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- 7.

## 6 - Quadro orario

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA GENERALE

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	132	132	132	132	132
<i>Lingua inglese</i>	99	99	99	99	99
<i>Storia</i>	33	66	66	66	66
<i>Matematica</i>	132	132	99	99	99
<i>Diritto ed economia</i>	66	66			
<i>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</i>	66	66			
<i>Geografia</i>	33				
<i>Scienze motorie e sportive</i>	66	66	66	66	66
<i>RC o attività alternative</i>	33	33	33	33	33

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	9 9	99
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	9 9	99
<i>di cui in compresenza</i>				66 *	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			198* *	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	9 9	99
<i>di cui in compresenza</i>				66 *	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198* *	132**	132**
<b>ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	6 6	66
<i>di cui in compresenza</i>				66 *	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				6 6	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198*	132**	132**



			*		
<b>Ore totali</b>	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
	<b>6</b>	<b>6</b>			
<i>di cui in compresenza</i>				66	
				*	

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

*Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.*

\*\* *Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.*

## 7 - PROFILO DELLA CLASSE

*La classe è formata da 9 alunni (7 femmine e 2 maschi). Gli alunni provengono da Castel di Iudica, Mineo, Ramacca e Palagonia. Hanno frequentato precedentemente tutti lo stesso Istituto. Non ci sono alunni ripetenti.*

*Gli alunni, nella maggioranza dei casi, sono abituati ad usare correntemente il dialetto; ciò ne condiziona negativamente l'apprendimento, come si riscontra anche nella esposizione orale non sempre fluida degli argomenti di tutte le discipline e non sempre hanno ricevuto adeguati stimoli culturali.*

*Il percorso scolastico degli alunni è stato negativamente caratterizzato dagli avvicendamenti dei docenti in quasi tutte le discipline, non solo da un anno all'altro, ma, non di rado, anche nel corso di uno stesso anno scolastico.*

*Ciò ha condizionato sia i processi di apprendimento sia il livello di preparazione sia, entro certi limiti, anche la loro formazione complessiva, in relazione, soprattutto, all'attitudine e all'acquisizione di un adeguato metodo di studio.*

*Soprattutto in relazione alle discipline non di indirizzo, la classe presenta un profilo eterogeneo, sia per quanto attiene gli aspetti propriamente connessi alla didattica, sia per quanto riguarda la capacità di formare un gruppo-classe in grado di operare autonomamente e di porsi come soggetto attivo del dialogo educativo.*

*Quando necessario, si è proceduto a rivedere le strategie didattiche e i criteri di valutazione così da rispecchiare in modo realistico il concreto articolarsi di un rapporto didattico, improntato, comunque, a fiducia reciproca e a collaborazione fattiva.*

*La classe comunque, nel suo complesso, è apparsa ben disposta al dialogo educativo e didattico e ha evidenziato un interesse che purtroppo non ha coinvolto tutti gli alunni verso le attività didattiche proposte. Si sono riscontrati diversi livelli di preparazione e di profitto, pochi alunni hanno raggiunto un livello molto alto di preparazione in tutte le discipline, molti mostrano complessivamente una preparazione più che buona, e in qualche caso si sono riscontrate lacune relative ad alcune discipline che derivano, per alcuni, da un impegno non sempre costante, e per altri da carenze di base che non sono riusciti a colmare totalmente, nonostante l'impegno profuso.*

*Da parte del consiglio di classe sono state attivate strategie per sollecitare gli alunni più insicuri e timidi e per cercare di far procedere la classe in modo omogeneo.*

*La socializzazione tra gli allievi, e tra questi e i docenti, risulta generalmente buona.*

## 8 - COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO

Il seguente prospetto mostra la composizione della classe e i crediti scolastici aggiornati dei singoli alunni in ottemperanza di quanto disposto dal D. Lgs. n. 62 del 13 Aprile 2017 più precisamente dall'art. 15 comma 2 allegato A:

Nr.	Alunno/a	Credito aggiornato (D. Lgs. n. 62/2017 art. 15 c. 2 all. A)		Credito totale
		3 <sup>^</sup> anno	4 <sup>^</sup> anno	
1	APARO CARMELO	8	9	17
2	AUTERI ALICE MARIA	8	9	17
3	BARRALE MARTINA	8	9	17
4	COCUZZA ILENIA	10	11	21
5	FARRUGGIO GIUSI	9	10	19
6	GAMBUZZA ALESSANDRA	9	10	19
7	LASPINA ARIANNA PIA	10	12	22
8	PARDO GABRIELE	9	9	18
9	RINAUDO FEDERICA LUCIA	9	10	19

Credito valutazione D.M. 16 maggio 2020 – art. 10 e 2 all. A				
Nr.	Cognome Nome	3 <sup>^</sup> Anno	4 <sup>^</sup> Anno	Credito
1	APARO CARMELO	12	14	26
2	AUTERI ALICE MARIA	12	14	26
3	BARRALE MARTINA	12	14	26
4	COCUZZA ILENIA	15	17	32
5	FARRUGGIO GIUSI	14	15	29
6	GAMBUZZA ALESSANDRA	14	15	29

<b>7</b>	<b>LASPINA ARIANNA PIA</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>33</b>
<b>8</b>	<b>PARDO GABRIELE</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>28</b>
<b>9</b>	<b>RINAUDO FEDERICA LUCIA</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>29</b>

In conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti scolastici:

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;

punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, quando lo studente:

- riporta una valutazione di moltissimo in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro
- ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
- produce la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (CREDITO FORMATIVO), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

*Criteria per l'attribuzione del credito formativo*

Per l'attribuzione del credito formativo, il Consiglio di Classe concorda di seguire i seguenti criteri:

- aver frequentato un corso di lingua inglese e/o di informatica
- avere partecipato a competizioni sportive
- avere maturato esperienze di attività di volontariato.

**I crediti previsti per il 5° anno verranno assegnati tenendo conto dell'O.M. del 16 Maggio 2020 art. 10 c. 2 all. A.**

**In base alle fasce di appartenenza si rispetterà la seguente tabella.**

**Tabella Attribuzione credito scolastico  
O.M. del 16 Maggio 2020 art. 10 c. 2 all. A tabella C**

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
M<5	9-10

<b>5≤M&lt;6</b>	<b>11-12</b>
<b>M=6</b>	<b>13-14</b>
<b>6&lt;M≤7</b>	<b>15-16</b>
<b>7&lt;M≤8</b>	<b>17-18</b>
<b>8&lt;M≤9</b>	<b>19-20</b>
<b>9&lt;M≤10</b>	<b>21-22</b>

## 9 - Obiettivi del Consiglio di classe

Il Consiglio di classe, tenuto conto della situazione della classe, della specificità delle singole discipline e della loro stretta correlazione all'interno di una visione unitaria del sapere, ha individuato il percorso formativo di seguito indicato, che è stato attuato durante il corrente anno scolastico.

I docenti hanno, pertanto, svolto le progettazioni disciplinari ed hanno affrontato le tematiche inter/pluri/multidisciplinari individuate all'inizio della procedura d'insegnamento-apprendimento, tenendo presenti alcuni specifici obiettivi formativi trasversali, concordati in modo mirato sulla base del quadro iniziale offerto dalla classe.

Costruttivo è risultato il lavoro realizzato dai docenti, finalizzato non solo all'approfondimento culturale, ma anche alla formazione della personalità e alla crescita umana dei discenti.

Le finalità perseguite hanno costantemente ispirato in modo proficuo il lavoro dei docenti, nella misura in cui si è avuto cura di seguire da vicino gli alunni, tenendo conto delle loro esigenze, delle loro peculiarità cognitive e comportamentali, della necessità di guidarli a una maggiore consapevolezza delle proprie attitudini e delle proprie responsabilità.

L'azione didattica del Consiglio di classe ha voluto, in particolare, promuovere – attraverso un percorso improntato sulla fiducia e sul rispetto – la capacità di affrontare nel miglior modo possibile la complessità e le sue difficoltà. Un'abilità, questa, che va insegnata oggi alle nuove generazioni, affinché siano in grado di sviluppare una personalità equilibrata e pronta agli impegni che si profilano all'orizzonte.

Gli obiettivi formativi e didattici del Consiglio di classe hanno perseguito due finalità: lo sviluppo della personalità degli studenti e del senso civico e la preparazione culturale e professionale.

## 10 - Strategie attivate per il conseguimento degli obiettivi

Le linee metodologiche alle quali si sono attenuti i docenti hanno inteso assicurare i caratteri della scientificità ad ogni momento formativo. Le varie attività sono state affrontate e proposte cercando ove possibile di stabilire un raccordo pluri-,multi- e inter-disciplinare. L'itinerario metodologico adottato per il raggiungimento delle finalità prefissate è stato rapportato alle reali caratteristiche della classe e, tenendo conto delle diverse situazioni di partenza degli alunni, ha mirato allo sviluppo delle attitudini nelle varie aree disciplinari, attraverso la problematizzazione dei contenuti, e all'interno di una dimensione operativa. Si sono guidati gli alunni a rendere più valido il proprio metodo di studio mediante lo sviluppo della correttezza e della proprietà di linguaggio e il consolidamento/sviluppo delle capacità di analisi, di collegamento e di sintesi delle conoscenze acquisite.

I docenti, secondo le proprie progettazioni disciplinari, hanno applicato diverse metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, lezione-dibattito, lavoro di gruppo, attività di ricerca e di approfondimento, problem solving, didattica laboratoriale, studio guidato, altro (specificare). I sussidi e i materiali didattici utilizzati sono stati i seguenti: libri di testo, testi presenti nella Biblioteca d'Istituto, riviste specializzate, materiale informatico, documenti filmati, LIM, Presentazioni PowerPoint, Mappe concettuali.

Gli spazi didattici utilizzati per le varie discipline sono stati: aula, laboratorio di informatica, laboratori.

Il Consiglio di classe ha sempre cercato di svolgere un'azione proficua di progettazione e verifica per consentire un processo formativo sistematico ed efficace, definendo obiettivi comuni, analizzando i contenuti da privilegiare, concordando una metodologia coerente, verificando i risultati, misurando e valutando gli esiti.

## **11 - Competenze chiave di cittadinanza**

- **Progettare**

L'alunno riesce ad elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

- **Comunicare**

Nell'interazione, l'alunno è in grado di comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti cartacei, informatici, multimediali

Nella produzione: l'alunno è in grado di rappresentare eventi, fenomeni, concetti, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante supporti diversi

- **Agire in modo autonomo e responsabile**

L'alunno è in grado di inserirsi in modo attivo e consapevole nella comunità e fa valere i propri diritti e bisogni, riconoscendo per lo più quelli degli altri

- **Risolvere problemi**

L'alunno è in grado di affrontare situazioni problematiche e proporre soluzioni, utilizzando i contenuti e i metodi delle diverse discipline

- **Individuare collegamenti e relazioni**

L'alunno è in grado di individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone le analogie e le differenze.

## 12 – Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti

Il Consiglio di Classe ha utilizzato diverse modalità di verifica: verifiche orali, prove strutturate e semistrutturate, trattazione sintetica degli argomenti, risoluzione di problemi, produzione di elaborati scritti, prove pratiche. Alle verifiche in itinere hanno fatto seguito le verifiche intermedie e finali, che hanno consentito di accertare il raggiungimento degli obiettivi minimi stabiliti in sede di ciascun Dipartimento e Consiglio di classe.

La valutazione è scaturita da un congruo numero di verifiche sistematiche e ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei progressi conseguiti, dei ritmi di apprendimento, della conoscenza dei contenuti, delle abilità di esposizione, critiche e di elaborazione personale dei contenuti, dell'attitudine a trattare gli argomenti sotto i vari profili e con visione pluri-multi- e interdisciplinare e delle competenze sviluppate.

Essa, inoltre, si è riferita non solo alla crescita culturale del discente ma anche alla sua maturazione personale. La frequenza, l'impegno e il metodo di studio hanno costituito necessari parametri per l'attribuzione del voto complessivo di ciascun alunno.

La valutazione del processo formativo ha risposto alla finalità di far conoscere all'alunno il suo rendimento in rapporto agli obiettivi prefissati; essa è stata prevalentemente formativa in quanto, ad una fase di rilevazione e misurazione, ne è seguita una di potenziamento e di valorizzazione.

La valutazione sommativa ha appurato i risultati raggiunti dall'alunno in termini di conoscenze, abilità e competenze ed è stata effettuata tenendo conto dei criteri di valutazione stabiliti in Collegio, così come disposto dalla normativa vigente sugli scrutini. Pertanto, la valutazione finale non è stata generica, approssimativa e discrezionale, ma adeguata, certa, collegiale e trasparente.

Inoltre, gli alunni sono stati resi partecipi del tipo di prova da affrontare e della relativa griglia di valutazione, concordata fra i docenti delle varie discipline in seno alle riunioni dipartimentali.

A partire dal **5 marzo u.s.**, secondo le disposizioni ministeriali, a causa del pericolo di diffusione della PANDEMIA da CODID-19, la scuola ha dovuto chiudere per evitare il rischio di un contagio che avrebbe fatto scattare una situazione di grave emergenza, per cui è stato necessario, per garantire la continuità dell'istruzione, sperimentare una DIDATTICA A DISTANZA, che potesse seguire l'apprendimento costante degli alunni.

In questa fase di forzato distacco dalle quotidiane dimensioni relazionali, è stato importante considerare la valutazione come uno strumento per rafforzare la relazione didattica tra docente e studente. Da questo punto di vista, è stato fondamentale adottare una prospettiva incoraggiante che abbia avuto l'occasione di mettere in evidenza i progressi fatti, le competenze in crescita, l'impegno positivamente espresso: solo inserendo la valutazione in questa logica, infatti, anche la comunicazione degli insuccessi, dei limiti, degli errori, potrà essere riletta dallo studente nella prospettiva più ampia di un percorso di crescita che continua anche in questo periodo e che anzi proprio nel frangente di difficoltà attuale trova nuovi stimoli di responsabilizzazione e autonomia personale.

Si è reso necessario, attivare tecniche di valutazione che, in regime di didattica a distanza rappresentassero uno strumento formativo, utile per fornire riscontri puntuali sulla riuscita di quanto prodotto, sull'acquisizione di conoscenze e abilità, sullo sviluppo delle competenze e in più, fornire un feedback costante dell'apprendimento raggiunto.

Si è presa in considerazione la dimensione continuativa della valutazione, l'osservazione del processo, del percorso fatto l'alunno, piuttosto che l'enfasi posta sui singoli episodi valutativi.

La didattica a distanza ha imposto un parziale ripensamento delle tipologie di prove da sottoporre agli studenti: tutte le prove utilizzate in aula sono state riadattate e riproposte nella didattica a distanza.

Il processo di valutazione ha tenuto conto di diversi fattori, relativi alla puntualità della consegna, alla correttezza dei compiti svolti, al grado d'autonomia d'esecuzione, alla creatività, alla responsabilità e alla partecipazione dimostrata.

Le verifiche sulle conoscenze e le abilità sono state realizzate tramite i Moduli di Google. La modalità operativa che si è adottata è stata quella di utilizzare questi momenti di verifica nel corso o al termine delle lezioni in videoconferenza dove gli studenti hanno avuto l'occasione di essere maggiormente motivati all'attenzione durante la lezione e di fissare meglio nella memoria i contenuti fondamentali della lezione appena svolta. In questo modo, i docenti hanno potuto verificare immediatamente l'andamento della lezione ed eventualmente procedere a recuperare e chiarire le informazioni e i concetti non adeguatamente acquisiti.

La mancata partecipazione alle attività di didattica a distanza, salvo casi di forza maggiore adeguatamente giustificati e segnalati, costituisce un elemento importante, perché è obbligatoria per gli studenti, in quanto fa parte a tutti gli effetti del percorso di istruzione e formazione dell'anno scolastico 2019/20.

## 13– Percorsi didattici

### 13.1 - Percorsi di cittadinanza e Costituzione

#### 13.1 A. Il "Diritto di essere Umani"

#### 13.2.B. SARS CoV-2 COVID 19

Referenti: Prof.sse A.M. Catalfamo – N. Guzzardi – A. Pappalardo

La macroarea si compone dei seguenti percorsi:

1. Percorso: **"Nel Buio Della Storia"**, genocidi tra passato e presente: popolo Armeno, Ebreo, del Darfour.
2. Percorso: **"Il cuore nel pozzo"**, genocidio degli italiani Istriani e Dalmati.
3. Percorso: **"Essere donna"**, il faticoso e spesso drammatico viaggio delle donne per la conquista delle pari opportunità.

#### **DESCRIZIONE DEI PERCORSI PROGETTUALI :**

Volendo affrontare, per un significativo e rilevante periodo del tempo scuola, percorsi di cittadinanza e costituzione che sviluppino il senso civico e la responsabilità verso se stessi e la collettività, con gli alunni della classe 5 del plesso si è convenuto di esaminare e riflettere su un paradigma di eventi della storia passata e presente, particolarmente sentiti per le implicazioni discriminatorie di natura razziale, politica, sessuale, di genere, di religione, consumate nelle più varie realtà geopolitiche del globo, di ieri e di oggi.

- Il primo percorso denominato **" Nel Buio della Storia"** culmina nella giornata della memoria e il giorno del ricordo, 27 gennaio.
- Il secondo percorso **"Il cuore nel pozzo"** vede impegnati i discenti il 10 febbraio, nel giorno del ricordo.

- Il terzo percorso riguarda il lungo percorso delle donne di conquista dell'emancipazione femminile, celebrato l'8 marzo, dal titolo "Essere Donna"

#### **FINALITÀ:**

*Far conoscere i fatti storici passati e attuali, e dare spessore alle storie individuali e a quelle collettive, per dare la chiave di lettura del presente e permettere di orientarsi in una dimensione futura.*

*Conoscenza delle fonti normative e delle istituzioni che maggiormente hanno contribuito allo sviluppo democratico ed egualitario dei rapporti civili, sociali ed economici, che costituiscono il background fondamentale del patrimonio culturale degli alunni.*

*Aiutare gli studenti a capire l'importanza del diritto/dovere di aderire alla vita civile e politica, perché ogni contributo individuale partecipi alla conquista di una società civilmente e umanamente matura.*

#### **OBIETTIVI:**

*Con Letture e/o visione di film/ filmati/ docufilm/ ricerche/ testimonianze... ,alla fine dei percorsi e , comunque , ai fini della certificazione delle competenze personali, l'alunno sarà in grado di:*

*- identificare i diritti umani nella cultura, nella storia dell'umanità e negli ordinamenti giuridici nazionali e internazionali. Prevenzione di forme di discriminazione e intolleranza.*

*- conoscere le proprie radici storiche e i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea.*

*-riconoscere come la ricchezza e la varietà delle dimensioni relazionali dell'esperienza umana porti a concretizzazioni istituzionali e ordinamentali che tengono conto dei principi di accoglienza, solidarietà, integrazione, condivisione, inclusione; a concretizzazioni a livello individuale per educarsi al dialogo interculturale e ad apprezzare le differenze culturali.*

*-conoscere le carte internazionali dei diritti umani, gli organismi che le hanno approvate e sottoscritte, le Corti che ne sanzionano le violazioni.*

#### **OBIETTIVI SPECIFICI**

*- acquisire un'alfabetizzazione politica:*

*( conoscenza delle/dei/del:*

*istituzioni sociali, politiche e civiche ;diritti umani; costituzione nazionale ed europea ;diritti e doveri dei cittadini sui temi sociali; )*

*- acquisire un pensiero critico e delle capacità analitiche*

*( analizzare e valutare le notizie sulle questioni sociali e politiche )*

*-sviluppare in maniera imprescindibile lo "sviluppo di valori, atteggiamenti e comportamenti"*

*( il rispetto e la comprensione reciproca, la responsabilità sociale e morale, lo spirito di solidarietà nei confronti del prossimo...)*

*-incoraggiare la partecipazione attiva e l'impegno nella scuola e nella comunità*

*( mettere in pratica le conoscenze e le competenze acquisite: senso del rispetto, tolleranza, solidarietà ....).*

#### **CONOSCENZE**

*Acquisire alla fine del percorso di "Cittadinanza e Costituzione" in quanto necessarie per una solida democrazia, i contenuti ed gli obiettivi di documenti quali :*

**1.-Costituzione della Repubblica italiana-**

*-Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo*

*- Carta dei diritti dell'Ue e la Costituzione europea .*

**2. conoscenza e comprensione dei diritti umani e dei valori democratici tra cui equità e giustizia.**



**3.** conoscenza e comprensione delle norme sociali e norme giuridiche ,regole fondamentali per una civile convivenza ; rispetto delle persone; rispetto dell’ambiente; rispetto della legge come principio fondamentale di libertà ed uguaglianza .

**4.** conoscenza del valore storico delle giornate del 27 gennaio, 10 febbraio, 08 marzo per comprendere gli attuali genocidi e le attuali discriminazioni di genere

**COMPETENZE:**

Per diventare cittadini attivi e responsabili gli studenti dovranno dimostrare di possedere le seguenti competenze essenziali :

- competenze civiche (comprendere come la partecipazione alla società tramite azioni ( come il volontariato,, l’intervento sulla politica pubblica, informazione...), sia imprescindibile per essere cittadini attivi)
- competenze sociali (vivere e lavorare insieme agli altri, risolvere i conflitti);
- competenze di comunicazione (ascolto, comprensione e discussione);
- competenze interculturali (stabilire un dialogo interculturale e apprezzare le differenze culturali).

**DISCIPLINE COINVOLTE:**

Diritto  
Storia

**DESTINATARI:**

Alunni della classe 5 B Ricevimento IPSEOA di Mineo

**STRUMENTI E METODOLOGIE**

Le metodologie e gli strumenti previsti sono

- letture e ricerche degli alunni in gruppo, con guida dei docenti;
- discussioni, incontri con testimoni privilegiati, approfondimenti teorici, accanto all’utilizzo del mezzo filmico quale strumento “multisensoriale” di approccio e riflessione sui temi trattati;
- Rese grafico-pittoriche e/o multimediali.

**TEMATICHE PREVISTE**

- Primo genocidio degli Armeni, la Shoah, il genocidio attuale nel Sud-Sudan.
- Le Foibe
- la lunga strada per la conquista dell’emancipazione femminile.

**DURATA**

Gennaio/Giugno 2020- Ogni tematica occuperà una parte circoscritta di questo periodo.

I percorsi programmati vedranno la resa del prodotto in occasione delle giornate ad essi dedicate : 27 gennaio- 10 febbraio- 08 marzo .

**SPAZI**

Ambienti della scuola e visite nel territorio

**RISORSE UMANE**

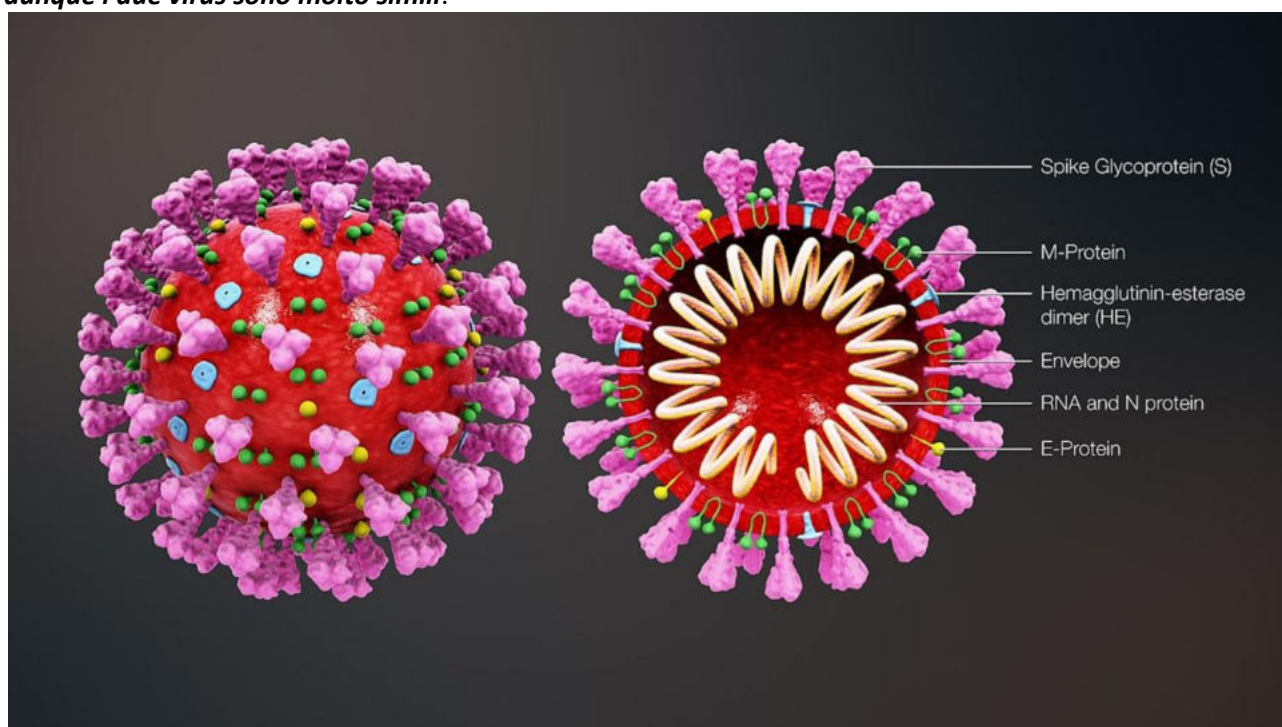
Docenti interni; esperti e/o testimoni esterni

**VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Schede filmiche Questionario di gradimento Lavori prodotti dai partecipanti Prodotti degli alunni
<b>COLLEGAMENTI CON ENTI/ISTITUZIONI:</b>
<i>si prevedono visite nel territorio per raccolta testimonianze documentali e dal vivo</i>

## SARS CoV-2 COVID 19

*I Coronavirus sono una vasta famiglia di virus noti per causare malattie che vanno dal comune raffreddore a malattie più gravi come la Sindrome respiratoria mediorientale (MERS) e la Sindrome respiratoria acuta grave (SARS). I Coronavirus sono stati identificati a metà degli anni '60 e sono noti per infettare l'uomo ed alcuni animali (inclusi uccelli e mammiferi). Nel Dicembre 2019 a Wuhan , in Cina, è stato isolato un nuovo virus appartenente a questa famiglia, denominato SARS-CoV-2. La sequenza virale di questo nuovo Coronavirus ha un'omologia di circa il 76% rispetto al virus che causò la pandemia di SARS nel 2002/2003, dunque i due virus sono molto simili.*



*Il virus mostra degli spuntoni "spike", che gli conferiscono un aspetto a corona e che sono la causa della specificità del virus per le cellule dell'apparato respiratorio.*

L'infezione da nuovo coronavirus può causare sintomi lievi come raffreddore, mal di gola, tosse e febbre, oppure sintomi più severi quali polmonite e difficoltà respiratorie. A volte può essere fatale. Le persone più suscettibili alle forme gravi sono gli anziani e quelle con malattie pre-esistenti, quali diabete e malattie cardiache.

Il periodo di incubazione che rappresenta il periodo di tempo che intercorre fra il contagio e lo sviluppo dei sintomi clinici, per il covid-19 varia fra 2 e 14 giorni. Questo periodo è molto pericoloso perché permette di

trasmette il virus senza sapere di possederlo. Infatti le persone asintomatiche sono una fonte inesauribile di contagio perché nessuno le teme o le isola.

Il virus può essere trasmesso a causa di contatti ravvicinati. Il **contagio** avviene tramite **le goccioline del respiro** delle persone infette; tramite la saliva, la tosse o lo starnuto; attraverso contatti diretti personali; con le mani contaminate (non ancora lavate), che toccano bocca, naso o occhi.

In casi rari il contagio può avvenire attraverso contaminazione fecale. Normalmente le malattie respiratorie non si trasmettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti.

Animali come **cani o gatti non possono essere infettati** dal virus né possano essere una fonte di infezione per l'uomo.

Gli antibiotici non sono efficaci contro i virus, quindi non bisogna farne uso né per prevenire, né per curare i sintomi da Covid-19.

**Il 31 gennaio 2020 il Governo italiano ha sancito lo stato di emergenza** della durata di 6 mesi, vale a dire fino al 31 luglio 2020, e messo in atto le prime misure di contenimento del contagio diversificandole in un primo momento, e poi unificandole sull'intero territorio nazionale. Al Capo del Dipartimento della Protezione Civile, Angelo Borrelli, è stato affidato il coordinamento di tutti gli interventi nazionali necessari a fronteggiare la conseguente emergenza, compresi i provvedimenti d'urgenza.

Una delle più importanti azioni che si possa compiere per evitare il contagio da coronavirus è il **lavaggio accurato delle mani**. Esso deve durare almeno 40-60 secondi, deve essere ripetuto quando si rientra in casa, prima di cucinare e mangiare, ogni volta che si esce dal bagno e più volte nel corso della giornata. Quando si lavano le mani bisogna assicurarsi di non tralasciare nessuna parte, polso compreso. Per prima cosa bisogna bagnare le mani, poi mettere il sapone sul palmo e a questo punto si inizia a strofinare senza trascurare gli spazi fra le dita e le unghie

Dopo aver sciacquato le mani, bisogna fare attenzione a come chiudere il rubinetto, a questo proposito si possono usare i gomiti o una salvietta.

L' **uso della mascherina** aiuta a limitare la diffusione del virus ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene delle secrezioni respiratorie e delle mani. Anche per indossarla ci sono delle precauzioni da adottare, le mani devono essere pulite prima di toccarla, deve aderire bene al volto, non deve essere riutilizzata, non deve essere toccata la sua parte anteriore.

Bisogna, inoltre **mantenere una certa distanza** – almeno un metro – dalle altre persone, in particolare quando tossiscono o starnutiscono o se hanno la febbre, perché il virus è contenuto nelle goccioline di saliva e può essere trasmesso col respiro a distanza ravvicinata;

*L'Oms, in un rapporto pubblicato il 21 febbraio, raccomanda, in via precauzionale, di **evitare il consumo di alimenti crudi o poco cotti** e di manipolarli con attenzione per evitare la contaminazione crociata con i alimenti già cotti o da consumare crudi.*

*Tenere separati gli alimenti cotti e crudi durante la conservazione:*

***in frigorifero** la verdura deve restare nel suo cassetto, carne e pesce crudi in contenitori a tenuta e gli alimenti cotti in recipienti coperti. Senza dimenticare di usare, dopo la cottura, utensili diversi da quelli impiegati per gli alimenti crudi e di lavare accuratamente le mani prima e dopo la preparazione. In*

sostanza, in cucina basta seguire le normali regole di igiene e sicurezza per la prevenzione delle infezioni trasmissibili con gli alimenti, come quelle da Salmonella e Listeria.

**La cottura**, assicura la completa distruzione del virus. È sempre l'OMS a informare che i coronavirus sono sensibili alle normali condizioni di cottura e sono inattivati a 70°C.



**In frigorifero, invece**, ricorda ancora l'OMS, sono in grado di resistere anche per qualche giorno.

**In condizioni di congelamento** (-20°C), invece, resistono molto bene e hanno dimostrato di essere in grado di sopravvivere fino a due anni. In questo caso la successiva cottura completa degli alimenti elimina il virus ma è importante seguire le norme igieniche che abbiamo già citato per evitare la contaminazione crociata. Nessun problema per gli alimenti industriali, perché è dimostrato che le procedure di pastorizzazione e sanificazione adottate dalle aziende sono in grado di eliminare il virus.

**Frutta e verdura** hanno strutture superficiali che, al contrario di carne e pesce, rendono più difficile la persistenza dei microrganismi. È comunque raccomandabile un lavaggio accurato, eventualmente, se si hanno dubbi, con l'uso di sanificanti. In ogni caso l'eventuale rischio di trasmissione di questo virus con gli alimenti è molto basso, considerando che raramente il cibo crudo viene consumato subito dopo la raccolta o la produzione, e che durante il tempo necessario per la distribuzione il virus dovrebbe perdere vitalità.

**Per quanto riguarda la pulizia delle superfici** della cucina alcuni disinfettanti si sono dimostrati più efficaci di altri contro i coronavirus: l'alcol, l'acqua ossigenata e la candeggina sono in grado di eliminare il virus in un minuto.



**Per la ristorazione** oltre alle precauzioni di sicurezza alimentare raccomandate per la cucina di casa, bisogna considerare la gestione della clientela, con il mantenimento della distanza di un metro (meglio un metro e mezzo) tra una persona e l'altra. Una misura che adesso sarà più facile da attuare nei ristoranti per la diminuzione della clientela, distanziando i tavoli. La cosa diventa più complessa per esercizi come bar e pasticcerie negli orari in cui affluisce più gente.

#### **CONSEGUENZE ECONOMICHE:**

Ogni giorno che passa in emergenza da Covid-19, il Made in Italy scricchiola e perde energia.

A fare maggiormente le spese di questo clima di emergenza sono tre settori chiave: **il manifatturiero tessile, i trasporti e il turismo**. E le conseguenze del contagio sono già evidenti: rallentamenti nella produzione, chiusure temporanee forzate, calo dei margini. Gli effetti economici sono legati all'evoluzione dell'epidemia e questo spiega l'incertezza sulle prospettive.

Per quanto riguarda il **settore turistico**, esso è stato penalizzato, sia in ingresso che in uscita. Il primo scossone si è avuto ben prima che il Coronavirus si diffondesse in Italia, quando a inizio anno si è registrato un crollo dei turisti cinesi, seguito anche al blocco dei voli da e per la Cina. Quando, poi, il virus è arrivato anche da noi, gli alberghi hanno iniziato a ricevere un massiccio numero di disdette e in pochissimo tempo la situazione è precipitata.

In Veneto le prenotazioni cancellate hanno toccato picchi del 90%, mentre in Friuli, e in particolare a Trieste, siamo all'80%. A Firenze «abbiamo alberghi con 200 camere che ne hanno 2-3 occupate

La crisi ha coinvolto direttamente anche il **settore agroalimentare**, la produzione italiana è fortemente dipendente dall'importazione estera di materie prime di prodotti tipici del *made in Italy*, come la pasta per la cui produzione si importa il 45% delle materie prime o dell'olio d'oliva al 60% fatto da olive importate. Per non parlare di prodotti tipici dell'alimentazione italiana come il caffè. Più locali sarebbero invece i comparti lattiero-caseario (importa il 14%) e l'ortofrutta trasformata (16%) o il vino. A tutto questo, si è aggiunta la decisione della Romania di mettere in quarantena tutti i cittadini provenienti dalle regioni Lombardia e Veneto. Un provvedimento che ha privato l'agricoltura italiana dei centomila lavoratori che ogni anno dalla Romania raggiungono l'Italia per le attività stagionali nelle campagne.



Molte **famiglie** che vivevano della loro attività, a causa del blocco, si sono ridotte in povertà, ne è testimonianza l'inizio della fase 2 che ha visto molti italiani messi in fila al Monte dei Pegni per portare oro o gioielli in cambio di liquidità per arrivare a fine mese, ma anche per riavviare la propria piccola azienda, negozio o professione. La misura del dramma silenzioso che sta attraversando migliaia di famiglie che non riescono più a sostenersi si manifesta anche così.

Ed in tanti sono stati costretti a rivolgersi per la prima volta ai centri di ascolto (caritas) rispetto al periodo pre-emergenza, facendo crescere la richiesta di beni di prima necessità, cibo, viveri e pasti a domicilio, empori solidali, mense, vestiario, ma anche la domanda di aiuti economici per il pagamento delle bollette, degli affitti e delle spese per la gestione della casa.

#### - **COVID-19 APP TRACCIANTI E PRIVACY:**

*Sappiamo che la gestione dell'emergenza da Covid-19, ha spinto il Governo ad approntare misure stringenti, per il contenimento e il contrasto del diffondersi del virus, al fine di **tutelare il diritto fondamentale di ognuno alla salute pubblica***

*In tale scenario, desta notevole interesse quanto realizzato in Corea del Sud e cioè l'utilizzo, da parte del Servizio Sanitario Nazionale, di applicazioni per informare i cittadini, monitorare i soggetti infettati e ricostruire, ove occorra, chi è entrato in contatto con detti soggetti.*

Infatti, ricorrendo ad una o più di queste informazioni si può realizzare la mappatura dei possibili contagi.

Tuttavia, questo sistema si scontra **con il diritto alla privacy**.

Ciò scatena opposte reazioni: da un lato chi sostiene che la legge sulla tutela dei dati personali andrebbe sospesa, dall'altro chi rifiuta radicalmente ogni possibile interferenza sulla propria vita privata.

Anche in ambito lavorativo si precisa che il datore di lavoro potrà comunicare la presenza di un caso di infezione di Covid-19 ai dipendenti e collaboratori senza rendere note informazioni che non siano necessarie a tale scopo e adottare misure di protezione efficaci; in caso di necessità di divulgazione del nome bisognerà informare preventivamente il soggetto interessato, nel rispetto della sua dignità ed integrità.

## **13.2 - PERCORSI per le competenze trasversali e per l'orientamento – P.C.T.O.**

### **13.2.1 - Criteri adottati per la progettazione dei P.C.T.O.**

Tenuto conto delle modalità organizzative, gestionali e didattiche contenute nel PTOF e le novità introdotte dalla Legge di Bilancio 2019 a partire dalla nomenclatura, non più Alternanza Scuola Lavoro ma Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, l'istituto IIS "C. A. Dalla Chiesa" di Caltagirone ha inteso dotarsi di alcuni criteri che qualificano l'alternanza quale autentico percorso di formazione all'interno del ciclo di studi e modello didattico laboratoriale, in grado di fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad affrontare consapevolmente le scelte future.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento che sono stati progettati dai consigli di classe si sono caratterizzati per essere:

- Opportunità per ridefinire l'identità del nostro istituto attraverso percorsi formativi strutturati che hanno evidenziato le peculiarità degli indirizzi, curvandoli rispetto alle vocazioni e alle esigenze di crescita del nostro territorio e alle richieste di nuovi profili professionali. I percorsi sono stati realizzati attraverso metodologie finalizzate a sviluppare, con particolare riferimento alle attività e agli insegnamenti di indirizzo, competenze basate sulla didattica di laboratorio, l'analisi e la soluzione dei problemi, il lavoro per progetti e strutturati in modo da favorire un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni.
- Strumento di contrasto della dispersione scolastica attraverso metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti.
- Sintesi, attraverso la progettazione, sia della dimensione curricolare sia della dimensione esperienziale per favorire il passaggio dai contenuti alle competenze spendibili nel mondo del lavoro. Aiutare i ragazzi a "Saper fare", favorisce lo sviluppo del "senso di iniziativa e di imprenditorialità" che significa saper tradurre le idee in azione. È la competenza chiave europea in cui rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. È una competenza che aiuta gli studenti ad acquisire consapevolezza del contesto in cui lavorano e a poter cogliere le opportunità che si presentano.

Indicazioni operative:

I percorsi formativi di alternanza scuola lavoro sono stati progettati sulla base di apposite convenzioni stipulate con piccole o medie imprese, previa verifica delle loro capacità strutturali, tecniche organizzative e formative in ragione del numero di alunni che sono stati disposti a ospitare.

I percorsi in alternanza hanno avuto una struttura flessibile e sono stati svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

I percorsi in alternanza hanno previsto la flessibilità dell'orario scolastico per consentire che i progetti si realizzassero con interruzione dell'attività didattica.

La progettazione dei percorsi è stata condivisa con il consiglio di classe e con la struttura ospitante.

La progettazione ha previsto la definizione delle competenze da far conseguire agli studenti attraverso il percorso formativo di alternanza, nonché le indicazioni sulle modalità di valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi e delle competenze acquisite.

I percorsi hanno seguito un iter di progettazione, realizzazione, monitoraggio gestito da un tavolo tecnico così composto:

- Dirigente Scolastico con funzione di supervisione complessiva;
- Coordinatore generale delle attività dei quattro indirizzi;
- Coordinatori di indirizzo con funzione di consulenza della progettazione di indirizzo;
- Referenti dei Consigli di classe
- Tutor interni;
- Tutor esterni.

L'alleanza tra la scuola e le strutture ospitanti si è concretizzata nella collaborazione tra tutor interni e tutor esterni finalizzata al positivo svolgimento dell'esperienza di Alternanza della studentessa e dello studente.

### **13.2.2. A – Progetto Particolare: PROGETTO MENSA – “REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018/2019” TRA IL COMUNE DI MINEO E I.I.S. CARLO ALBERTO DALLA CHIESA DI CALTAGIRONE ( 1 novembre 2018 – 30 aprile 2019)**

Il progetto proposto come ampliamento dell'Offerta Formativa per tutti gli alunni dell'istituto, ha coinvolto, come professionisti in uscita dei settori Cucina, Sala e Accoglienza turistica. Anche i discenti delle classi quinte che, guidati e supportati magistralmente dai Docenti I.T.P., hanno saputo cogliere ogni attimo di questa straordinaria esperienza come momento di approfondimento e perfezionamento dei saperi e delle abilità acquisite lungo il percorso di studi.

In particolare gli allievi si sono cimentati nella preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione scolastica e, ogni giorno, hanno preparato e servito circa 300 pasti ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Questa esperienza ha comportato una notevole fatica per i ragazzi i quali, comunque, in nessuna occasione si sono sottratti all'impegno concertato con il dirigente Scolastico e con i docenti di settore che si sono attivati nell'organizzazione e attuazione del progetto

Puntualità, correttezza, spirito di collaborazione, etica professionale hanno contraddistinto il loro operare.

Obiettivi raggiunti con il progetto mensa:

- a) Saper affrontare e risolvere problemi concreti
- b) Saper ottimizzare i tempi e le risorse
- c) Saper seguire con attenzione le fasi di elaborazione di un piatto
- d) Saper Individuare le tecniche di cottura / presentazione più idonee in rapporto alle caratteristiche degli alimenti e delle preparazioni;
- e) Sviluppo di abilità pratiche
- f) Capacità di transfert delle informazioni
- g) Acquisire autonomia di lavoro
- h) Acquisire competenze relazionali, comunicative ed organizzative
- i) Accrescere la motivazione all'apprendimento



**13.2.2.B – Tabella riassuntiva PCTO a.s. 2017-18, 2018-2019, 2019-2020**

PERCORSO PCTO ANNO SCOLASTICO 2017/2018								
ALUNNI	NUMERO ORE							
COGNOME NOME	SERVIZIO MENZA SCOLAST ICA	ASSOCIA ZIONE TURISTIC A PRO LOCO	ORIENT AMENT O	ADV-NEW PUBBLIRA MA RAMACCA	APERICE NA ORIENTA MENTO PALAGO NIA	ACCOG LIENZA TUTISTI CA	FIERA ARAN CIA	TOTALE
APARO CARMELO	19.45	36	4	52	6			117.45
AUTERI ALICE MARIA	17.45	35.30						53.15
BARRALE MARTINA	13.15				6			19.15
COCUZZA ILENIA	24.15					2.30		26.45
FARRUGGIO GIUSI	15	66			3	6	6	96
GAMBUZZA ALESSANDR A	15.15					2		17.45
LASPINA ARIANNA PIA	20		3	72				95
PARDO GABRIELE	10.30							10.30
RINAUDO FEDERICA LUCIA	16.30			72				91.30

PERCORSO PCTO ANNO SCOLASTICO 2018/2019									
ALUNNI	NUMERO ORE								
COGNOME NOME	SERVIZI O MENZA SCOLAS TICA	SAGRA DEL CARCIO FO	FORM AZION E IN FIERA BIT MILAN O	FORMAZI ONE A BORDO NAVE COSTA CROCIERE	SAGRA DELL'AR ANCIA	ORIENT AMENT O	RECEP TIONIS T	Nicotera Marina Beach Village Vibo Valentia - Calabria	TOT ALE
APARO CARMELO	21	12	8	8					49
AUTERI ALICE MARIA	18	6	8	8				93	133

BARRALE MARTINA	21			8					29
COCUZZA ILENIA	28	14		8					50
FARRUGGIO GIUSI	23	22	8	8	4	3			68
GAMBUZZA ALESSANDRA	25	6	8	8					47
LASPINA ARIANNA PIA	26		8	8					42
PARDO GABRIELE	9								9
RINAUDO FEDERICA LUCIA	25	6	8	8					67

PERCORSO PCTO ANNO SCOLASTICO 2019/2020				
ALUNNI		NUM,ERO ORE		
COGNOME NOME	Istituto Comprensivo Ottavio Gravina De Cruyllas Ramacca	Open Day Palazzo Ballarò Mineo	Istituto Comprensivo Ducezio Mineo	TOTALE
APARO CARMELO	13	5		18
AUTERI ALICE MARIA		5		5
BARRALE MARTINA				
COCUZZA ILENIA		5	2	7
FARRUGGIO GIUSI		5	2	7
GAMBUZZA ALESSANDRA		5	2	7
LASPINA ARIANNA PIA		5	2	7
PARDO GABRIELE				
RINAUDO FEDERICA LUCIA				

### APPRENDISTATO DI I LIVELLO

*L'Istituto, già da tempo impegnato nella riqualificazione dei percorsi di PCTO, ha costituito negli anni una fitta rete di collaborazioni con aziende del territorio ed università con i quali si sta tentando di ridurre il gap tra istruzione e lavoro, confrontandosi costantemente sulle reali esigenze del mercato del lavoro e sulla necessità di curare i profili formativi in uscita dalla scuola con tali esigenze.*

*Nello specifico, per procedere alla realizzazione dei percorsi di apprendistato di primo livello inseriti nel Catalogo Regionale, l'IIS " C. A. Dalla Chiesa" ha effettuato, a partire dal mese di ottobre 2018, una rilevazione delle reali opportunità occupazionali ed una mappatura delle aziende del calatino e dei loro fabbisogni, attraverso una serie di ricerche mirate e incontri volti a rilevare l'interesse delle stesse ad assumere giovani apprendisti studenti del IV anno degli indirizzi Manutenzione e Assistenza Tecnica, Indirizzo Produzioni industriali e Artigianali e indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.*

*Pertanto l'IIS " C. A. Dalla Chiesa" di Caltagirone, nell'ambito della propria offerta formativa ha proposto ai propri studenti, a partire dall'anno scolastico 2018-2019, l'esperienza dell'apprendistato di 1°livello, a seguito di partecipazione all'Avviso pubblico della Regione Sicilia per l'individuazione di un Catalogo Regionale e il sostegno alla realizzazione di un'offerta formativa in apprendistato ai sensi dell'art.43 del D.lgs 81/2015 a.s e a.f 2018/2019.*

*Si tratta di un'esperienza formativa e lavorativa che consente allo studente di rimanere all'interno del percorso scolastico al fine di conseguire il diploma di qualifica, il diploma professionale e quello di istruzione secondaria superiore e al contempo vivere un'autentica esperienza lavorativa.*

*Lo studente infatti viene assunto dall'impresa come apprendista e svolge pertanto una parte del percorso formativo in azienda. L'apprendistato prevede la stipula di una convenzione scuola e azienda, la sottoscrizione di un patto formativo e un contratto di lavoro. In questo sistema duale di istruzione e formazione lo studente a fronte delle 1056 ore annuali del percorso ordinamentale, svolge una quota di almeno 370 ore/ anno in azienda ( 35% di 1056h) come dipendente apprendista , per acquisire " on the Job" alcune delle competenze chiave relative al profilo di indirizzo scolastico scelto.*

*I periodi di formazione interna ( in azienda n. 370 h) ed esterna ( a scuola n .686 h) sono articolati tenendo conto delle esigenze formative e professionali dell'impresa e delle competenze tecniche e professionali correlate agli apprendimenti ordinamentali che possono essere acquisiti in impresa.*

*Lo studente-apprendista è stato accompagnato da un tutor formativo , nominato dalla scuola, e da un tutor aziendale, nominato dal datore di lavoro, che lo hanno affiancano nel percorso di apprendimento al fine del successo formativo. Il tutor formativo ha assistito l'apprendista nel rapporto con la scuola, istituzione formativa, favorendo il raccordo didattico e organizzativo tra la formazione esterna ed interna, e ha monitorato l'andamento complessivo del percorso. Il tutor aziendale ha favorito l'inserimento dell'apprendista nell'impresa, lo ha affiancato e lo ha assistito nel percorso di formazione interna.*

*Per ciascun studente è stato elaborato un Piano Formativo Individuale contenente le competenze specifiche del percorso ordinamentale relativo a ciascun anno.*

*Per gli alunni coinvolti, l'esperienza dell'Apprendistato di I livello termina con gli Esami di Stato e il conseguimento del diploma di istruzione secondaria superiore, poichè si tratta di un contratto di lavoro a contenuto formativo.*

*Inoltre, per gli alunni coinvolti, è stato redatto un apposito PFI, consultabile presso gli uffici di segreteria*

*Gli studenti della classe in oggetto che hanno svolto a partire dall' anno scolastico 2019/20 il percorso di apprendistato sono stati: **Laspina Arianna** dell' Alberghiero presso Azienda Agriturismo Valle dei Margi . Per l'alunna Arianna La Spina residente a Ramacca frequentante la classe 5 B SETTORE RICEVIMENTO, il percorso di apprendistato di I livello si è interrotto nel luglio 2019 per l'impossibilità della stessa a poter raggiungere la sede lavorativa, Agriturismo Valle dei Margi sita in territorio di Grammichele non coperta da servizio di trasporto pubblico dopo la chiusura delle scuole.*

## **15– ALTRE ATTIVITA' SVOLTE**

### **14.1 - ATTIVITA INTEGRATIVE**

*Nel corso dell'anno scolastico 2018-2019 sono state effettuate le seguenti attività integrative:*

- Attività di orientamento presso le scuole medie
- Celebrazione della "Giornata della Memoria - del Giorno del Ricordo delle vittime delle Foibe. Riflessioni e approfondimenti"
- OPEN DAY IPSEOA presso Palazzo Ballarò Mineo

### **14.2 - ATTIVITA DI ORIENTAMENTO**

- Orientamento in uscita: " Orienta Sicilia" - Ciminiere di Catania

## 16. SCHEDE DISCIPLINARI

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Lingua e Letteratura Italiana	
Docente	Guzzardi Nunziatina	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Utilizzare Il Patrimonio Lessicale Ed Espressivo Della Lingua Italiana Secondo Le Esigenze Comunicative Nei Vari Contesti Sociali, Culturali E Professionali</p> <p>Individuare E Utilizzare Gli Strumenti Di Comunicazione E Di Team Working Più Appropriati Per Intervenire Nei Contesti Organizzativi E Professionali Di Riferimento</p> <p>Redigere Relazioni Tecniche E Documentare Le Attività Individuali E Di Gruppo Relative A Situazioni Professionali</p> <p>Utilizzare Gli Strumenti Culturali E Metodologici Acquisiti Per Porsi Con Atteggiamento Razionale, Critico, Creativo E Responsabile Nei Confronti Della Realtà, Anche Ai Fini Dell'apprendimento Permanente</p> <p>- 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere I Caratteri Generali Della Letteratura Italiana Dalla Seconda Meta' Dell'ottocento , Fino Al Periodo Che Intercorre Tra Il Dopoguerra E La Seconda Guerra Mondiale</li> <li>• Conoscere Almeno Un Romanzo Del Novecento</li> <li>• Conoscere Il Contesto Storico, Sociale E Culturale Degli Autori Studiati</li> </ul>	<p><i>Saper Rielaborare Ed Esporre In Maniera Chiara, Critica E Personale I Contenuti Studiati</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper Riconoscere Le Caratteristiche Stilistiche Di Un Autore In Relazione All'ambito Culturale</li> <li>• Saper Analizzare I Vari Tipi Di Testo In Modo Autonomo</li> <li>• Saper Produrre Testi Secondo Le Tipologie Previste Dalla Prima Prova Dell'esame Di Stato</li> <li>• Saper Contestualizzare L'evoluzione Della Civiltà Artistica E Letteraria Italiana Dall'unità D'italia Ad Oggi In Rapporto Ai Principali Processi Sociali, Culturali, Politici E Scientifici Di Riferimento</li> <li>• Saper Identificare Relazioni Tra I Principali Autori Della Tradizione Italiana E Altre Tradizioni Culturali Anche In Prospettiva Interculturale.</li> <li>• Saper Utilizzare Le Tecnologie Digitali In Funzione Della Presentazione Di Un Progetto O Di Un Prodotto</li> </ul>
<p><b><i>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</i></b></p>		

## **METODI DI INSEGNAMENTO**

*Lezione frontale partecipata  
Indicazioni cronologiche dello sviluppo letterario in Italia  
Studio degli autori, dell'ideologia di pensiero e della poetica  
Analisi testi letterari*

## **ATTIVITA' DI RECUPERO**

*Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo quadrimestre, attraverso:*  
*- lavoro differenziato*  
*- peer - education*  
*- controllo assiduo dell'apprendimento*

## **STRUMENTI DI LAVORO**

### **Prima del 05 marzo 2020**

*Libri di testo, fotocopie, appunti , esercitazioni ed uso della LIM , Mappe concettuali di sintesi.*

### **Dal 05 marzo 2020**

#### **Materiali di studio**

Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, audio lezioni Mp4, approfondimenti su internet ... video lezioni.

#### **Interazioni con gli alunni**

Uso di applicativi multimediali, quali whatsapp, uso del RE, su piattaforma Argo, Video lezioni su piattaforma Classroom, su applicazione Meet, Chat, utilizzate anche per la restituzione dei compiti assegnati. Verifiche con utilizzo di posta elettronica, chiamate vocali.

#### **Piattaforme, strumenti e canali utilizzati**

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.

## **VERIFICHE**

### **Prima del 05 marzo 2020**

*Verifiche orali, colloqui guidati, verifiche scritte.*

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna, osservazione e guida sistematica della crescita formativa degli alunni.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Lingua e Letteratura Italiana
<p><b>La letteratura del secondo Ottocento al primo Novecento</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Età del Positivismo</li><li>- Dal Realismo al Naturalismo</li><li>- La Scapigliatura</li><li>- <b>Il ritorno al Classicismo</b></li><li>- <b>Giosuè Carducci</b></li><li>- <u>Pianto Antico</u></li><li>- <u>San Martino</u></li><li>- <b>Il Verismo</b></li><li>- <b>Giovanni Verga</b></li><li>- da il ciclo dei Vinti: <u>I Malavoglia prefazione - trama- analisi personaggi</u></li><li>- da Novelle Rusticane: <u>La Roba</u></li><li>- da Vita Dei Campi: <u>La Lupa</u></li><li>- <u>Storia di una Capinera</u></li><li>- <b>Luigi Capuana</b></li><li>- da Le Paesane: <u>Fastidi Grassi</u></li><li>- <b>Il Decadentismo</b></li><li>- <b>Giovanni Pascoli</b></li><li>- da Myricae: X Agosto</li><li>-                   Temporale</li><li>-                   Novembre</li><li>-                   Mare</li><li>-                   Lampo</li><li>- <b>Gabriele D'Annunzio</b></li><li>- da <u>Il Piacere: trama- analisi personaggi</u></li><li>- da <u>Le Laudi: La sera Fiesolana</u></li><li>-                   <u>La Pioggia nel Pineto</u></li><li>- da <u>I Canti di Castelvecchio: Il Gelsomino Notturmo</u></li></ul> <p><b>La Letteratura del primo Novecento</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le Avanguardie</li><li>- L'Espressionismo</li><li>- Il Futurismo</li><li>- Il Crepuscolarismo</li><li>- Il Dadaismo</li><li>- Il Surrealismo</li><li>- <b>Italo Svevo</b></li><li>- <u>La Coscienza di Zeno</u>: struttura – contenuto</li></ul>	

- **Luigi Pirandello**
  - ***Il fu Mattia Pascal***: struttura – contenuto
  - da Novelle per un anno: *La Patente*
  - **Giuseppe Ungaretti**
  - da L'Allegria: *Veglia*
  - *San Martino del Carso*
  - da Sentimento del Tempo: *La Madre*
  
  - **Eugenio Montale**
  - da Ossi di Seppia: *Meriggiare Pallido e assorto*
  - *Spesso il male di vivere ho incontrato*
- La Letteratura dal Primo al Secondo Dopoguerra in Italia***
- L'Ermetismo
  - Il Neorealismo
  - **Salvatore Quasimodo**
  - *Ed è subito sera*
  - **Umberto Saba** (cenni)



<b>Documento</b>		<b>SCHEDA DISCIPLINARE</b>
<b>Materia</b>	<b>STORIA</b>	
<b>Docente</b>	<b>Guzzardi Nunziatina</b>	

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>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</p> <p>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</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti fondamentali della disciplina per comprendere la realtà ed operare nei vari campi applicativi</p> <p>Partecipare consapevolmente e attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario</p> <p>Operare autonomamente mettendo in atto gli insegnamenti della Costituzione italiana per promuovere la formazione dell'uomo e del cittadino</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	<p>-Conoscere Gli Eventi Più Significativi Del Novecento Individuare Il Contesto, Le Cause, Le Conseguenze, I Protagonisti, Le Ideologie</p> <p>-Conoscere Le Dinamiche Economiche, Sociali E Politiche E I Principali Fattori Culturali Relativi Al Periodo Storico Studiato</p> <p>-Conoscere Le Problematiche Economiche, Sociali Ed Etiche Connesse Con L'evoluzione Dei Settori Produttivi E Dei Servizi (Sicurezza E Salute Sui Luoghi Di Lavoro, Tutela E Valorizzazione Dell'ambiente E Del Territorio)</p>	<p>-Saper adoperare concetti interpretativi e termini storici in modo adeguato</p> <p>-saper riconoscere nella storia del novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>-Saper analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>-Saper individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>-Saper effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>-Saper istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>- Saper analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento nel mondo del lavoro</p> <p>-Saper utilizzare metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare situazioni e problemi in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p>

<p>Integrare le competenze di storia generale e delle storie settoriali per l'applicazione degli strumenti propri delle scienze storico-sociali ai processi produttivi e dei servizi</p>		
<p><b>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</b></p>		

#### **METODI DI INSEGNAMENTO**

Lezione frontale partecipata  
 Indicazioni cronologiche dello sviluppo letterario in Italia  
 Studio degli autori, dell'ideologia di pensiero e della poetica  
 Analisi testi letterari

#### **ATTIVITA' DI RECUPERO**

*Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo quadrimestre, attraverso:*

- lavoro differenziato
- peer - education
- controllo assiduo dell'apprendimento

#### **STRUMENTI DI LAVORO**

##### **Prima del 05 marzo 2020**

*Libri di testo, fotocopie, appunti , esercitazioni ed uso della LIM , Mappe concettuali di sintesi.*

**Dal 05 marzo 2020**

**Materiali di studio**

Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, audio lezioni Mp4, approfondimenti su internet ... video lezioni.

**Interazioni con gli alunni**

Uso di applicativi multimediali, quali whatsapp, uso del RE, su piattaforma Argo, Video lezioni su piattaforma Classroom, su applicazione Meet, Chat, utilizzate anche per la restituzione dei compiti assegnati. Verifiche con utilizzo di posta elettronica, chiamate vocali.

**Piattaforme, strumenti e canali utilizzati**

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.

**VERIFICHE**

**Prima del 05 marzo 2020**

Verifiche orali, colloqui guidati, verifiche scritte.

**Dal 05 marzo 2020**

*Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna, osservazione e guida sistematica della crescita formativa degli alunni.*

<b>Documento</b>	<b>PROGRAMMA</b>
<b>Materia</b>	<b>STORIA</b>
<b><i>Il Primo Novecento - La Società di Massa</i></b>	
Il nuovo Status Simbol	
Il Dibattito Politico Sociale	
Don Luigi Sturzo	
Nazionalismo – Razzismo	
- La Belle Epoque	
- La Rerum Novarum	
<b><i>L'età Giolittina</i></b>	
- Il doppio volto di Giolitti	
- Il divario fra Nord e Sud	
- Il decollo industriale	
- L'occupazione della Libia	
<b><i>La prima Guerra Mondiale</i></b>	
- Le tensioni fra le potenze europee	
- L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra	
- Da guerra di movimento a "guerra di trincea"	

- L'entrata in guerra dell'Italia
- Le fasi e i fronti dei combattimenti
- La fine della Guerra

#### ***Cittadinanza e Costituzione***

- Il massacro degli Armeni

#### ***Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Urss***

- La Russia zarista La rivoluzione del 1917:
- Lenin e i bolscevichi al potere
- La crisi del governo provvisorio e la Rivoluzione d'Ottobre
- La nascita dell'Urss Il comunismo di guerra e la NEP
- Da Lenin a Stalin: l'instaurarsi della dittatura comunista

#### ***L'avvento del Fascismo in Italia***

- Le conseguenze economiche della Prima guerra
- La nascita del Partito Fascista:
- Il Biennio Rosso
- Il primo governo Mussolini
- Il delitto Matteotti: il fascismo diventa una dittatura
- Il regime fascista
- Il partito e lo Stato
- I Patti Lateranensi
- La politica economica e coloniale

#### ***La Germania tra le due guerre: il Nazismo***

- La repubblica di Weimar
- Il Nazismo
- L'ascesa di Hitler: razzismo, antisemitismo e presa del potere
- Lo Stato totalitario nazista

#### ***Cittadinanza e Costituzione***

- La persecuzione degli Ebrei d'Europa

#### ***La Seconda Guerra Mondiale***

- Le cause del conflitto Da "Guerra lampo" a guerra di logoramento
- L'entrata in guerra dell'Italia
- Le fasi e i fronti dei combattimenti
- La fine della guerra
- Il mondo e l'Europa nel secondo dopoguerra

#### ***Cittadinanza e Costituzione***

- Le Foibe

#### ***Il Bipolarismo USA – URSS***

- Il nuovo ordine mondiale
- La Guerra Fredda

#### ***Il Processo di Decolonizzazione (cenni)***

Documento		Scheda Disciplinare
<i>Materia</i>	Tecniche Di Comunicazione	
<i>Docente</i>	Guzzardi Nunziatina	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>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. 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.</p>	<p>Conoscere i meccanismi alla base del comportamento umano.            Conoscere la differenza tra brand, logo e azioni di marketing che seguono alla costruzione di un business plan.            Strategie di analisi del mercato e comportamenti di acquisto e supporto del marketing.            Gli strumenti di comunicazione dell'impresa al cliente.            Il web marketing e i social media.            La comunicazione dell'impresa turistica.            La caratteristiche del direct marketing.            La specificità del telemarketing.            Il custode relationship.            Comunicare attraverso gli eventi.            Lessico e fraseologia specifica.            Tecniche di marketing turistico alberghiero.            Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate ala cliente.</p>	<p>Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici.            Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare.            Individuare strategie per la vendita di svizi e prodotti turistico-alberghieri funzionali alla tipologia dei clienti.            Capacità di progettare, pensandosi un'impresa.            Utilizzare la comunicazione e la creatività per la progettazione di un piano di marketing, potenziando l'immagine aziendale.            Utilizzare gli strumenti del marketing nell'era del web e dei social media.</p>
<p><b><i>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</i></b></p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
<p>Lezione frontale partecipata            Indicazioni cronologiche dello sviluppo letterario in Italia            Studio degli autori, dell'ideologia di pensiero e della poetica            Analisi testi letterari</p>

ATTIVITA' DI RECUPERO
<p><i>Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo quadrimestre, attraverso:            - lavoro differenziato</i></p>

- peer - education
- controllo assiduo dell'apprendimento

## **STRUMENTI DI LAVORO**

### **Prima del 05 marzo 2020**

*Libri di testo, fotocopie, appunti , esercitazioni ed uso della LIM , Mappe concettuali di sintesi.*

### **Dal 05 marzo 2020**

#### **Materiali di studio**

Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, audio lezioni Mp4, approfondimenti su internet ... video lezioni.

#### **Interazioni con gli alunni**

Uso di applicativi multimediali, quali whatsapp, uso del RE, su piattaforma Argo, Video lezioni su piattaforma Classroom, su applicazione Meet, Chat, utilizzate anche per la restituzione dei compiti assegnati. Verifiche con utilizzo di posta elettronica, chiamate vocali.

#### **Piattaforme, strumenti e canali utilizzati**

Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.

## **VERIFICHE**

### **Prima del 05 marzo 2020**

Verifiche orali, colloqui guidati, verifiche scritte.

### **Dal 05 marzo 2020**

*Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna, osservazione e guida sistematica della crescita formativa degli alunni.*

<i>Documento</i>	<i>PROGRAMMA</i>
<i>Materia</i>	<b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b>
	<p>Le emozioni e il comportamento umano  Le Emozioni nel sistema nervoso centrale e periferico  Il comportamento emotivo e l'intelligenza emotiva  Le emozioni come spinta del comportamento umano  Le emozioni nelle relazioni  La comunicazione assertiva</p> <p>La creazione di un brand e l'utilizzo del marketing mix  Il Brand e il logo di un'impresa  L'analisi del mercato  Il web marketing e l'utilizzo dei social media</p> <p>La comunicazione con gli eventi  Definizione e utilità degli eventi nella comunicazione d'impresa  Pianificazione di un evento  Promozione di un evento</p> <p>Comunicare con la pubblicità  La pubblicità  I mezzi di comunicazione pubblicitaria  Affissioni e cartellonistica  Il manifesto pubblicitario e il volantino  La pubblicità sul web  I contenuti di una campagna pubblicitaria</p> <p>Il Marketing dell'impresa Turistica  Il Marketing mix dell'impresa turistica  Il ciclo di vita del prodotto turistico  La progettazione di un piano di comunicazione  Il Marketing Plan  Il Marketing del territorio</p>

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Laboratorio accoglienza turistica	
Docente	Paola Sciacca	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>• Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</li> <li>• Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> <li>• adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> <li>• attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano Di Marketing</li> <li>- Vendita Del Prodotto Turistico</li> <li>- Fasi Operative Dell'impresa Turistico-Ricettiva</li> <li>- Software Di Settore</li> <li>- Lessico E Fraseologia Di Settore In Lingua Straniera</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive</li> <li>- progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita</li> <li>- Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.</li> <li>- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li> <li>-</li> </ul>
<p><i>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</i></p>		



## METODI DI INSEGNAMENTO

l'attività di gruppo per il rinforzo delle competenze e l'esercizio di capacità
il problem solving
attività di tutor in laboratorio
prove scritte strutturate e non
test, questionari
verifiche orali
prove pratiche di laboratorio, individuali e non.

## ATTIVITA' DI RECUPERO

<i>Pausa didattica e recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre</i>
---

## STRUMENTI DI LAVORO

### *Prima del 05 marzo 2020*

<ul style="list-style-type: none"><li>○ libro di testo Eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento: videoproiettore, appunti dettati o fotocopiati</li><li>○ Attrezzature e spazi didattici utilizzati: Aula, Laboratorio d'indirizzo e Laboratorio di Informatica (se disponibile)</li><li>○ Altro: LIM</li></ul>
---

### *Dal 05 marzo 2020*

#### Materiali di studio

<ul style="list-style-type: none"><li>● Libro di testo sia in formato cartaceo che multimediale</li><li>● Video su youtube attinenti agli argomenti trattati</li><li>● Schemi inviati via mail</li><li>● Siti web di settore</li></ul>
--

#### Interazioni con gli alunni

<i>Video lezioni e restituzione degli elaborati con posta elettronica</i>
---

#### Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

<i>Meet, google classroom, posta istituzionale, whatsapp</i>
--

## VERIFICHE

### *Prima del 05 marzo 2020*

<i>prove orali, prove pratiche di laboratorio, individuali e non</i>
--

### *Dal 05 marzo 2020*

<i>Prove orali</i>
--------------------

Documento	PROGRAMMA
Materia	Laboratorio accoglienza turistica
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Unità didattiche <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Unità nr.1 - Il Marketing</li> </ul> </li> <li>● Concetti fondamentali</li> <li>● L'albergo verso il marketing</li> <li>● Il marketing in albergo</li> <li>○ Unità nr.2 – web marketing</li> <li>● L'importanza di internet</li> <li>● Gli strumenti del web marketing</li> <li>● Il sito web dell'Hotel</li> <li>● La comunicazione</li> <li>● Web reputation</li> <li>● Unità nr.5 - Il Piano di marketing</li> <li>● Definizione, finalità e struttura</li> <li>○ Unità nr.3 - La vendita dei servizi alberghieri</li> <li>● La comunicazione</li> <li>● Le aree della comunicazione d'impresa</li> <li>● La comunicazione esterna</li> <li>○ Unità nr. 4 –Il pricing alberghiero</li> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'apertura dell'attività</li> </ul> </li> <li>● Le tariffe, evoluzione e quadro normativo</li> <li>● La diversificazione tariffaria</li> <li>● Tariffe, costi, ricavi.</li> <li>● Revenue management</li> <li>○ Unità nr. 5 – Intermediazione on line</li> <li>● Rapporti tra gli alberghi e i portali di prenotazione</li> <li>● Channel manager</li> <li>○ Unità nr. 6 – La qualità in albergo</li> <li>● Il sistema di qualità</li> <li>● Concetti fondamentali</li> <li>● L'albergo verso la qualità e il ciclo di Deming</li> <li>○ Unità nr. 7 – Certificazione e marchi</li> <li>● Certificazione</li> <li>● Marchi</li> <li>○ Unità nr. 8 – Apertura e cassazione delle attività alberghiere</li> <li>● Le procedure di apertura</li> <li>● Accessibilità della struttura</li> </ul>

- Liberalizzazione delle tariffe
- Chiusura dell'attività
  - Unità nr. 9 – I rapporti con il cliente
- Premessa
- La fase “ante”
- la fase “in”: il check-in
- la fase “in”: il live-in
- La fase check-out
- La fase “post” del ciclo cliente
  - Unità nr. 10 –La classificazione alberghiera
- Evoluzione normativa nazionale
- Armonizzazione europea
  - Unità nr. 11 – La direzione dell'albergo
- **La professione**
- **Mansione competenze e formazione**
- Unità nr. 12 – La gestione delle risorse umane
- **Il personale**
- **Il fenomeno dell'outsourcing**

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Scienze degli Alimenti	
Docente	Pappalardo Agata	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>- 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</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alimentazione nell'era della globalizzazione</li> <li>- Gastronomia internazionale e turismo</li> <li>- Turismo enogastronomico in Italia</li> <li>- La dieta in condizioni fisiologiche</li> <li>- La dieta nelle principali patologie</li> <li>- Allergie e d intolleranze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</li> <li>- Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale</li> <li>- Formula menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>- Definizione dei criteri fondamentali per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</li> <li>- Definizione delle caratteristiche di patologie legate all'alimentazione, dei fattori di rischio e dei criteri per la formulazione di diete specifiche</li> <li>- Espone sulla qualità globale e sui fattori che vi concorrono</li> </ul>
<p><b>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</b></p>		

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, lezione partecipata, discussione in classe, lavori di gruppo

ATTIVITA' DI RECUPERO
Pausa didattica e recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre

STRUMENTI DI LAVORO
---------------------

Prima del 05 marzo 2020
Libro di testo, Appunti presi in classe, fotocopie, ppt proiettati con la LIM, esercitazioni in gruppo

**Dal 05 marzo 2020**

**Materiali di studio**

*Libro digitale, riassunti in ppt, schemi, mappe concettuali, audio con spiegazioni*

**Interazioni con gli alunni**

*Videolezioni (spiegazioni e correzione consegne), chat, restituzione degli elaborati con posta elettronica, registro elettronico*

**Piattaforme, strumenti e canali utilizzati**

*Bacheca didup, argoscuolanext, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale*

**VERIFICHE**

**Prima del 05 marzo 2020**

*Verifiche orali, test a risposta multipla e a completamento, simulazioni di esami di Stato*

**Dal 05 marzo 2020**

*Test a risposta multipla e vero/falso, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna*

<b>Documento</b>	<b>PROGRAMMA</b>
<b>Materia</b>	<b>Scienze degli Alimenti</b>
<p><b>Cibo e Religioni</b> <i>Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose</i> <i>Le regole alimentari nella religione ebraica</i> <i>Le regole alimentari nel Cristianesimo</i></p> <p><b>Il cibo nell'arte</b> <i>Il valore simbolico del cibo nella pittura, nella letteratura, al cinema</i></p> <p><b>Gastronomia internazionale e turismo</b> <i>Turismo e gastronomia in Europa</i> <i>Turismo e gastronomia in America</i> <i>Turismo e gastronomia Orientale</i> <i>Turismo e gastronomia Africano</i></p> <p><b>Turismo enogastronomico nel Nord e nel Centro Italia</b> <i>Enogastronomia della Valle D'Aosta</i> <i>Enogastronomia del Piemonte</i> <i>Enogastronomia della Liguria</i> <i>Enogastronomia della Lombardia</i> <i>Enogastronomia del Veneto</i> <i>Enogastronomia del Trentino Alto Adige</i> <i>Enogastronomia del Friuli Venezia Giulia</i> <i>Enogastronomia della Emilia Romagna</i> <i>Enogastronomia delle Marche</i> <i>Enogastronomia della Toscana</i></p> <p><b>Turismo enogastronomico nel Centro Italia</b> <i>Enogastronomia dell' Umbria</i> <i>Enogastronomia del Lazio</i></p> <p><b>Turismo enogastronomico nel Sud e nelle Isole</b> <i>Enogastronomia dell'Abruzzo</i> <i>Enogastronomia del Molise</i></p>	

*Enogastronomia della Campania*

*Enogastronomia della Puglia*

*Enogastronomia della Basilicata*

*Enogastronomia della Calabria*

*Enogastronomia della Sicilia*

*Enogastronomia della Sardegna*

***L'alimentazione nelle diverse età***

*La dieta nel neonato e nel lattante*

*L'alimentazione complementare*

*La dieta nel bambino*

*La dieta dell'adolescente*

*La piramide alimentare transculturale*

*La dieta dell'adulto*

*La dieta in gravidanza*

*La dieta nella nutrice*

*La dieta nella terza età*

***Diete e stili alimentari***

*Diete e benessere*

*La dieta mediterranea*

*La dieta vegetariana*

*La dieta macrobiotica*

*La dieta sostenibile*

*La dieta e lo sport*

***L'alimentazione nella ristorazione collettiva***

*La ristorazione commerciale*

*La ristorazione di servizio*

*La mensa scolastica*

*La mensa aziendale*

*La ristorazione nelle case di riposo*

*La ristorazione ospedaliera*

*Salute e benessere nei luoghi di lavoro*

***La dieta nelle malattie cronico degenerative***

*Le malattie cardiovascolari*

*Il diabete mellito*

*Alimentazione e tumori*

*L'osteoporosi*

***Obesità e disturbi alimentari***

***Allergie ed intolleranze alimentari***

*Le allergie alimentari*

*Le intolleranze alimentari*

*La celiachia e la ristorazione collettiva*

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	<b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva e Turistica</b>
Docente	<b>Prof.ssa Catalfamo Anna Maria Rita</b>

**OBIETTIVI DISCIPLINARI prima del 5 marzo 2020**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<b>Il sistema turistico e le fonti del diritto</b>		
Riconoscere nel fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, nei diversi contesti nazionali e internazionali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere il fenomeno turistico nei suoi aspetti economici e sociali.</li> <li>-Distinguere gli effetti del turismo sulla situazione economica del Paese.</li> <li>-Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</li> <li>-Distinguere le diverse fonti del diritto</li> <li>-Leggere i dati statistici ed effettuare calcoli per evidenziare le caratteristiche dei fenomeni evidenziati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cos'è il turismo. La sua evoluzione</li> <li>- Quali sono gli aspetti sociali ed economici del turismo</li> <li>-Cosa si intende per turismo sostenibile e responsabile</li> <li>-Utilizzo dei dati statistici per evidenziare le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica, attraverso gli indici di ricettività e gli indici di turisticità.</li> <li>- Le fonti del diritto comunitario e internazionale.</li> <li>- La politica europea per il turismo.</li> </ul>

**La legislazione turistica**

Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla qualità, alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle responsabilità di chi organizza i viaggi, i trasporti, l'accoglienza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali</li> <li>-Riconoscere le modalità applicative della legge sulla privacy nell'impresa turistica.</li> <li>Conoscere le applicazioni nell'impresa ricettiva delle norme sulla sicurezza sul lavoro e antincendio.</li> <li>-Comprendere i diritti del viaggiatore e le responsabilità degli organizzatori dei viaggi e dei vettori.</li> <li>-Riconoscere le responsabilità di chi gestisce le imprese dell'ospitalità.</li> <li>- Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.</li> <li>-La capacità all'esercizio dell'impresa.</li> <li>-Cosa sono le procedure concorsuali.</li> <li>-Le norme sulla privacy, sicurezza sul lavoro e antincendio.</li> <li>-Il codice del turismo ed il contratto di vendita del pacchetto turistico.</li> <li>-La tutela del viaggiatore nei vari modi di trasporto.</li> <li>-Il contratto d'albergo e le responsabilità dell'albergatore.</li> <li>-Cos'è un sistema di qualità e quali sono i principali marchi di settore.</li> </ul>
--	--	--

**Le Politiche di vendita nelle imprese turistiche**

<p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio.</p> <p>-Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.</p> <p>-Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati.</p>	<p>-Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.</p> <p>-Distinguere micro marketing e macro marketing.</p> <p>-Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato.</p> <p>-Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing.</p> <p>-Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.</p> <p>-Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione.</p> <p>-Individuare il marketing-mix al raggiungimento di obiettivi specifici.</p>	<p>-L'evoluzione del concetto di marketing.</p> <p>-Cos'è il marketing territoriale.</p> <p>-La differenza tra marketing strategico e marketing operativo.</p> <p>-Le fasi di un piano di marketing.</p> <p>-Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.</p> <p>-Le diverse strategie di marketing.</p>
---	--	---

### **La programmazione aziendale**

<p>-Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.</p> <p>-Promuovere e gestire i servizi di accoglienza anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio, individuando le nuove tendenze.</p>	<p>-Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione.</p> <p>-Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio.</p> <p>-Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa ricettiva e compilare il prospetto sui dati semplificati.</p> <p>-Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.</p> <p>-Redigere il business plan di un'impresa ricettiva a dati semplificati.</p>	<p>-Quali sono gli scopi della programmazione aziendale</p> <p>-Cosa sono la pianificazione strategica e la programmazione d'esercizio.</p> <p>-Cos'è il budget e qual è il suo scopo.</p> <p>-Come si costruisce il budget di un'impresa ricettiva.</p> <p>-Qual è lo scopo del business plan equali sono le sue fasi.</p>
--	--	---

**A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica**

#### **METODI DI INSEGNAMENTO Prima del 5 marzo 2020**

metodologie utilizzate:

Brainstorming;	Metodo esperienziale;	Scoperta guidata;
Lezione frontale;	Ricerca individuale e/o di	Lavoro di gruppo;
Lezione dialogata;	gruppo;	Peer education
		Problem solving

#### **ATTIVITA' DI RECUPERO Prima del 5 marzo 2020**

**Modalità Di Recupero**

**Modalità Di Approfondimento**



<p>Per le ore di <b>recupero</b>, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:  Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;  Attività guidate a crescente livello di difficoltà;  Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;</p>	<p>Per le ore di <b>approfondimento</b> invece, le seguenti:  Rielaborazione dei contenuti  Impulso allo spirito critico e alla creatività  Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro</p>
	<p>Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze  Esperienze simulate e sul campo</p>

**STRUMENTI DI LAVORO** Prima del 05 marzo 2020

Libro/i di testo in adozione : Titolo: *Strumenti gestionali per il turismo* Vol.3 Autore : M.R. Cesarano –M.D. Esposito-T .Acampora. Casa Editrice :Clitt.;

integrato con altro testo: Titolo: *Diritto e Tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica*, V anno, Autore: C. De Luca- M.T. Fantozzi, Editore: Liviana.

USO in classe di:

Computer;

LIM;

Fotocopie;

Testi di consultazione;

Sussidi multimediali;

Riviste;

Dal 05 marzo 2020

<p><b>Competenze:</b></p> <p><b>-Asse storico-sociale-matematico-scientifico–tecnologico:</b>  Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>-Asse storico-sociale-scientifico–tecnologico:</b>  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</p> <p><b>Conoscenze:</b>  -gli scopi della programmazione aziendale  -la pianificazione strategica e la programmazione d'esercizio.</p> <p><b>Abilità:</b>  -Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione.  -Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio.</p>	<p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
---	---

<p>- budget e suo scopo.  - il budget di un'impresa ricettiva.  - scopo del business plan e le sue fasi.</p>	<p>-Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa ricettiva e compilare il prospetto sui dati semplificati.  -Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.  -Redigere il business plan di un'impresa ricettiva a dati semplificati.</p>	
--	--	--

#### *Materiali di studio*

*Videolezioni you tube  
Presentazioni autoprodotte dalla docente  
Presentazioni audio/video autoprodotte dalla docente  
Lezioni attraverso meet di G.-Suite for education  
Visione filmati  
Schemi autoprodotti dalla docente*

#### *Interazioni con gli alunni*

*Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza :*

*La docente segue la classe come da nuovo orario disciplinare, rimodulato dalla commissione orario. La frequenza delle video lezioni, e delle altre modalità di lezioni a distanza, è distribuita a cadenza settimanale (una a settimana), così come la restituzione delle consegne, che avviene nelle modalità più consone alla classe ed al singolo alunno, pertanto attraverso:*

*Restituzione delle consegne*

*Si dà spazio ad ogni forma di restituzione privilegiata dall'alunno, dettata dalle modalità di accesso online in base agli strumenti informatici posseduti e dalla disponibilità della rete. In generale:*

- *bacheca di Argo*
- *chat*
- *posta elettronica*
- *chiamate vocali di gruppo*
- *chiamate vocali singole*
- *registrazioni audio*
- *video chiamate con meet di G-Suite*

*Restituzione degli elaborati corretti tramite:*

- *Bacheca di Argo (R.E.)*
- *posta elettronica*
- *classroom*
- *screenshot*
- *videolezioni*

*Agenda del Registro elettronico (strumento obbligatorio)*

*Nel Registro elettronico vengono regolarmente trascritti i contenuti proposti e le modalità di intervento della docente per la classe, nonché le consegne con le relative scadenze.*

*Piattaforme, strumenti e canali utilizzati*

- *piattaforma Argo did up bacheca e scuola next;*
- *piattaforma classroom G-Suite for educational, attraverso account d'accesso istituzionale;*
- *piattaforma meet di G-Suite;*
- *piattaforma meet-classroom;*
- *posta elettronica*
- *messaggi e video-messaggi whatsapp;*

**VERIFICHE**

*Prima del 05 marzo 2020*

**TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA**

*Test di tipologia mista ; a risposta aperta  
Questionari;  
Relazioni;  
Temi;*

*Risoluzione di problemi ed esercizi;  
Interrogazioni;  
Articoli di giornale;*

*Dal 05 marzo 2020*

*Modalità di verifica formativa*

*restituzione degli elaborati corretti (verifica formativa);*

*varie modalità di verifica:*

- videochiamate*
- screenshot;*
- commenti della docente su Bacheca di Argo.*
- posta elettronica*
- classroom*
- colloqui via whatsapp*

Documento	PROGRAMMA SVOLTO
Materia	<b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva e Turistica</b>
<b>MODULO A –Il turismo e le fonti del diritto</b>	
<b>UD1 Il fenomeno turistico</b>	
<i>Il turista. Forme di turismo. Il turismo sostenibile e responsabile. Gli effetti del turismo sull'economia nazionale.</i>	
<i>La Bilancia dei pagamenti in Italia.</i>	
<b>UD2 Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo</b>	
<i>Le fonti statistiche. Gli indici di ricettività e di turisticità. Un settore in rapida crescita. Le macro aree del turismo mondiale. Le minacce del mercato turistico. Le opportunità del mercato turistico. Il posizionamento dell'Italia: l'andamento della domanda turistica- alcune criticità - l'importanza del brand Italia. I cambiamenti negli stili alimentari (cenni).</i>	
<b>UD3 Le fonti del diritto comunitario e internazionale</b>	
<i>La gerarchia delle fonti del diritto in Italia. Le istituzioni dell'UE. Le fonti del diritto comunitario: le fonti primarie, le fonti derivate. Gli accordi internazionali.</i>	
<b>UD4 La politica europea per il turismo</b>	
<i>Perché una politica per il turismo. Dal Trattato di Lisbona a oggi   2009: Trattato di Lisbona   2010: Comunicazione della Commissione Europea "L'Europa prima destinazione turistica mondiale"; 2011: Risoluzione sulla mobilità e l'inclusione delle persone con disabilità   2015: Risoluzione sulle nuove sfide e strategie per la promozione del turismo in Europa.</i>	
<b>MODULO B – La legislazione turistica</b>	
<b>UD1 Le norme obbligatorie per l'impresa</b>	
<i><u>Gli obblighi dell'imprenditore.</u> I requisiti per l'avvio dell'impresa. La capacità all'esercizio dell'impresa. L'obbligo delle scritture contabili. Le procedure concorsuali (cenni). La tutela della privacy (D. Lgs. n. 196/03): la privacy in hotel.</i>	
<i><u>La sicurezza e salute sul luogo di lavoro: il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL) –</u></i>	
<i><u>i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza - la valutazione dei rischi - il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) - la vigilanza e il controllo. La prevenzione incendi.</u></i>	
<b>UD2 La disciplina dei contratti di settore</b>	
<i>I contratti del settore turistico.</i>	
<i>La tutela del viaggiatore nell'UE. Il Codice del Turismo.</i>	
<i><u>Il pacchetto turistico.</u> Il contratto di vendita del pacchetto turistico: il riconoscimento di un importante diritto, il danno da vacanza rovinata.</i>	
<i><u>Il contratto di trasporto: diritti dei viaggiatori a mobilità ridotta (Regolamento UE 1107/2006) –</u></i>	
<i><u>Il contratto di trasporto aereo:</u> tipologie di voli - prenotazione on line - overbooking e negato imbarco - cancellazione del volo - ritardo nella partenza - bagaglio - danni ai passeggeri - code sharing.</i>	
<i><u>Il contratto di trasporto marittimo (e per vie navigabili interne):</u></i>	
<i>tipologie di trasporti - obbligo di informazioni -rinuncia al viaggio da parte del passeggero - mancata partenza della nave o ritardo - responsabilità per danni - crociere.</i>	
<i><u>Il contratto di trasporto ferroviario:</u> titolo di viaggio - tipologie di treni - cancellazione o ritardo del treno - bagaglio - danni per incidente ferroviario. Il contratto di trasporto su strada: tipologie di trasporto.</i>	
<i><u>Il contratto d'albergo:</u> le norme da applicare.</i>	
<i><u>Il contratto di deposito in albergo.</u></i>	
<i><u>Il contratto di catering e di banqueting in hotel:</u> il contratto di banqueting. La responsabilità dell'albergatore.</i>	
<i><u>Il contratto di allotment.</u></i>	
<b>MODULO C – Le politiche di vendita nella ristorazione</b>	
<b>UD1 Il marketing</b>	
<i>L'evoluzione del concetto di marketing. Il Customer Relationship Management (CRM). Il marketing turistico</i>	

territoriale.

*UD2 Le tecniche del marketing*

*Il marketing strategico e operativo. Il piano di marketing. L'analisi della situazione esterna: le ricerche di mercato - l'analisi della domanda - l'analisi della concorrenza. L'analisi della situazione interna: la quota di mercato di un'impresa ricettiva - il posizionamento dell'impresa sul mercato - l'analisi SWOT. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix: la politica del prodotto - la politica dei prezzi - la distribuzione - le forme di comunicazione: la pubblicità | la promozione | le pubbliche relazioni | il direct marketing | il web marketing. Il controllo e la valutazione dei risultati.*

**MODULO D – Programmazione e controllo di gestione**

*UD1 La programmazione aziendale.*

*Perché programmare? I tempi della programmazione. Il budget. Come si costruisce il budget? -il budget economico. Il controllo budgetario (budgetary control).*

*UD2 La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan*

*Dall'idea imprenditoriale al business plan. Le fasi per realizzare un business plan: l'analisi del contesto esterno - l'analisi del contesto interno - la forma giuridica dell'impresa - la definizione delle strategie.*

**MODULO E – La contabilità dei costi e la determinazione dei prezzi di vendita**

*Come si classificano i costi. Costi fissi e costi variabili. Costi diretti e indiretti. Gli oneri figurativi e l'economicità della gestione. La graduale formazione del costo di produzione: il costo primo - il costo complessivo - il costo economico-tecnico. La ripartizione dei costi comuni o indiretti. Il Break Even Point (analisi del punto di equilibrio). Il diagramma di redditività.*

<b>Documento</b>	<b>SCHEDA DISCIPLINARE</b>
<b>Materia</b>	<b>Matematica</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof. Luca Bonanno</b>

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><i>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.</i></p> <p><i>Rappresentare un insieme e utilizzare le procedure di calcolo fra insiemi</i></p> <p><i>Rappresentare un insieme. Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche</i></p> <p><i>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche</i></p> <p><i>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni</i></p>	<p>(RECUPERO ARGOMENTI ESSENZIALI DEL PRECEDENTE ANNO SCOLASTICO) LE DISEQUAZIONI DI 2° GRADO E DI GRADO SUPERIORE AL 2°, SISTEMI DI DISEQUAZIONI.</p> <p>LE FUNZIONI : PRIMA PARTE</p> <p>LE FUNZIONI : SECONDA PARTE</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE</p> <p>LE DERIVATE E LO STUDIO DELLE FUNZIONI (NON SVOLTO)</p>	<p><i>Saper risolvere le equazioni, le disequazioni ed i sistemi di disequazioni, interpretandone la soluzione.</i></p> <p><i>Riconoscere i concetti di funzione, dominio, codominio, grafico di una funzione. Saper classificare una funzione.</i></p> <p><i>Saper leggere il grafico di una funzione. Saper calcolare il dominio, il segno di una funzione, le intersezioni con gli assi cartesiani e interpretarli graficamente nel piano cartesiano.</i></p> <p><i>Saper riconoscere il concetto di limite di una funzione e interpretarlo graficamente. Saper calcolare i limiti finiti e infiniti delle funzioni algebriche</i></p> <p><i>Saper spiegare il concetto di derivata di una funzione e riuscire a calcolarla per le funzioni più semplici. Utilizzare lo strumento di derivazione per risolvere semplici</i></p>

<p>grafiche Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi.</p>		<p>problemi.</p>
<p><b>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</b></p>		

#### **METODI DI INSEGNAMENTO**

*Lezione frontale partecipata, dialogo, discussione dibattito; esercitazioni individuali e gruppi di lavoro; questionari a risposta aperta, scelta multipla e V/F; utilizzo della LIM; brain storming.*

#### **ATTIVITA' DI RECUPERO**

*Sono state effettuate pause didattiche e attività di recupero di gruppo e individuali, qualora se ne sia ritenuto necessario durante l'anno scolastico. In particolare dopo il primo quadrimestre.*

#### **STRUMENTI DI LAVORO**

##### *Prima del 05 marzo 2020*

*Libri di testo o presenti in biblioteca; materiale fornito dall'insegnante: formulari, appunti e schede; materiale informatico; LIM e calcolatrice.*

##### *Dal 05 marzo 2020*

*materiale fornito dall'insegnante: formulari, appunti e schede; materiale informatico;*

<i>Materiali di studio</i>
<i>Testi didattici, materiale fornito dall'insegnante: formulari, appunti e schede; materiale informatico; calcolatrice.</i>

<i>Interazioni con gli alunni</i>
<i>Periodica e secondo orario scolastico attraverso i canali indicati</i>

<i>Piattaforme, strumenti e canali utilizzati</i>
<i>Registro elettronico, Google Suite:Classroom, whatsApp</i>

<b>VERIFICHE</b>
------------------

<i>Prima del 05 marzo 2020</i>
<i>Verifiche scritte con cadenza mensile, ed orali, almeno una per quadrimestre.</i>

<i>Dal 05 marzo 2020</i>
<i>Verifiche di attività inviate dall'insegnante.</i>

Documento	PROGRAMMA
Materia	Matematica
<b>Moduli</b>	
(RECUPERO ARGOMENTI ESSENZIALI DEL PRECEDENTE ANNO SCOLASTICO) <b>LE DISEQUAZIONI DI 2° GRADO E DI GRADO SUPERIORE AL 2°</b>	
Le FUNZIONI reali di variabile reale: concetto, dominio ,codominio, grafico, caratteristiche. Lettura, interpretazione e costruzione di un grafico.	
LIMITI E FUNZIONI CONTINUE	
LE DERIVATE E LO STUDIO DELLE FUNZIONI (non svolto)	



<b>Documento</b>	<b>SCHEDA DISCIPLINARE 5BR</b>
<b>Materia</b>	<b>Francese</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Cuddé Giuseppina</b>

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Saper comprendere espressioni d'uso quotidiano e professionale.</p> <p>Essere in grado di riassumere un testo e di rispondere a delle domande aperte sul testo stesso. Essere in grado di riassumere un testo e di rispondere a delle domande aperte sul testo stesso.</p> <p>Saper rispondere , oralmente e per iscritto, a delle domande su un argomento conosciuto.</p> <p>Sapere padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le realtà più attinenti alla professione ed esprimerli in modo semplice e corretto.</li> <li>- Conoscere il lessico e la fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.</li> <li>- Conoscere gli aspetti socio-culturali dei Paesi francofoni con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi di Sala e Vendita.</li> <li>- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</li> <li>- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore Accoglienza e Promozione Turistica.</li> <li>- Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le idee principali di testi professionali.</li> <li>- Saper sostenere discussioni tecniche del settore professionale con lessico semplice e chiaro.</li> <li>- Saper rispondere in modo pertinente ed autonomo a domande relative al tema trattato.</li> <li>- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto professionale.</li> <li>- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</li> </ul>
<p><b>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</b></p>		

<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>
<p><i>Lezione frontale, Lezione partecipata, Metodo induttivo, Metodo deduttivo, Metodologia della ricerca, Funzionale-comunicativo, Tutoraggio, Giochi di ruolo, Approccio meta cognitivo, Apprendimento cooperativo, Soluzione di problemi reali,</i></p>

<b>ATTIVITA' DI RECUPERO</b>
<p><i>Lavori di gruppo, Lavoro di ricerca, Dialogo-discussione-dibattito, Questionari a risposta aperta, Esercitazioni individuali.</i></p>

## STRUMENTI DI LAVORO

### Prima del 05 marzo 2020

Libro di testo, Dispense dell'insegnante, Documenti filmati, LIM.

### Dal 05 marzo 2020

#### Materiali di studio

Libro di testo, Dispense dell'insegnante, Documenti filmati Youtube.

#### Interazioni con gli alunni

Bacheca Didup, Argo Didup, Classroom, Videoincontri Meet, Chat WhatsApp di gruppo e privata, Videochiamate.

#### Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Classroom, G Suite for Education.

## VERIFICHE

### Prima del 05 marzo 2020

Verifica orale (due/tre al Quadrimestre) - Lettura, comprensione del testo scritto, domande a risposta aperta;

Verifica scritta (due/tre al Quadrimestre) - Comprensione del testo scritto e questionario a risposta aperta/multipla.

### Dal 05 marzo 2020

Verifica orale (due/tre) - Lettura (produzione vocale);

Verifica scritta (due/tre) - Comprensione del testo scritto mediante traduzione e questionario a risposta aperta.

Documento		PROGRAMMA
Materia	Francese	
<b>Attività in classe : per ognuna → traduzione, lettura, questionario a risposta aperta</b>		
1. Histoire et évolution du tourisme :		
a. La naissance du tourisme		
b. Les éléments qui attirent les touristes		
c. Les initiateurs du tourisme		
d. Les premiers sites touristiques		
e. Le premier moyen de communication entre les sites touristiques		

2. Les différents types de tourisme :

- a. Le tourisme culturel
- b. Le tourisme littoral ou balnéaire
- c. Le tourisme de santé
- d. Le tourisme d'affaire
- e. Le tourisme bleu
- f. Le tourisme de loisir
- g. Le tourisme sportif

3. Les métiers du tourisme :

- a. Agent de comptoir
- b. animateur
- c. Chef de produit voyage
- d. Guide-accompagnateur
- e. Guide-interprète
- f. Hôtesse d'accueil

**Attività in D.A.D. : per ognuna → traduzione, lettura (vocale), questionario a risposta aperta**

4. Les divers types d'hébergement :

- a. Les Hôtels
- b. Les résidences du tourisme
- c. Les Appartements
- d. Les Gîtes
- e. Les Chalets
- f. Les Chambres d'hôtes

g. Les Campings

h. Les Refuges

5. Le Cinéma

a. La naissance du cinéma et les Frères Lumière

b. Le Festival du cinéma – Cannes

c. La Palme d’Or

d. Le César (Baldaccini)

6. Le Musée du Louvres

7. Le Musée D’Orsay

<b>Documento</b>	<b>SCHEDA DISCIPLINARE</b>
<b>Materia</b>	<b>Scienze Motorie e Sportive</b>
<b>Docente</b>	<b>Saverio Enrico Maria Pomara</b>

<b>OBIETTIVI</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Essere consapevoli delle competenze motorie.</li> <li>-Saper accettare i propri limiti e affrontare le prove senza timore.</li> <li>-Saper utilizzare le esperienze sportive acquisite adattando in situazioni nuove ed inusuali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le caratteristiche di base delle capacità motorie e dei fondamentali e la loro applicazione in alcune fasi delle specialità dell'atletica leggera e degli sport di squadra.</li> <li>-Conoscere le regole del gioco e/o dello sport e per l'arbitraggio</li> <li>-Conoscere i gesti fondamentali di gioco e la loro tecnica di esecuzione .</li> <li>-Conoscere le modalità relazionali e strutturali per valorizzare le differenze di ruoli.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare le abilità motorie e sportive adattando il movimento in situazioni specifiche.</li> <li>-Utilizzare i piani di lavoro proposti per migliorare le proprie abilità motorie riconoscendo la relazione tra l'intensità dell'attività e i cambiamenti fisiologici e morfologici anche rispetto all'età in evoluzione.</li> <li>-Utilizzare le abilità motorie adattandole alle diverse situazioni anche in modo personale.</li> </ul>
<p><b>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</b></p>		

<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>
Lezione frontale, metodo induttivo.

<b>ATTIVITA' DI RECUPERO</b>
Argomenti trattati nel 1° quadrimestre, e ripasso inizio 2° quadrimestre, durante il fermo didattico.

## STRUMENTI DI LAVORO

-Le lezioni di Scienze Motorie si sono svolte in due attività:

Attività Pratica, dove gli alunni cercavano di apprendere le spiegazioni e i gesti pratici da parte dell'insegnante all'interno di un campo adiacente alla struttura scolastica.

Attività Teorica, l'insegnante tramite libro di testo, e gli appunti svolgeva delle lezioni frontali approfondendo argomenti non solo sul corpo umano, ma di varie tematiche riguardante la salute e stili di vita errati.

Prima del 05 marzo 2020

Libro di testo, Appunti, ricerche su internet

Dal 05 marzo 2020

### Materiali di studio

Ricerche su internet, svolgere gli argomenti trattati in classe.

### Interazioni con gli alunni

Restituzione degli elaborati sul registro elettronico, o e-mail o WhatsApp dell'insegnante

### Piattaforme, strumenti e canali utilizzati

Argo scuola didup, Bacheca, condivisione documenti, Google Meet, email, Whatsapp.

## VERIFICHE

Prima del 05 marzo 2020

Verifiche orali, verifiche Pratiche

Dal 05 marzo 2020

Le conoscenze, le abilità, e le competenze sono state svolte in parte nel 1° quadrimestre a livello pratico. Dopo il 5 marzo è stata approfondita con la teoria tramite video lezioni e interrogazioni in merito agli argomenti svolti.

Documento	PROGRAMMA
Materia	Scienze Motorie e Sportive
<p>Il programma che dal 5 marzo ho fatto svolgere alla classe è stato in base alle conoscenze tramite tematiche e approfondimenti riguardanti la Salute come bene prezioso. Tutti gli argomenti trattati sono serviti alla classe nella cultura del sapere e della prevenzione agli stili di vita sbagliati, e nelle probabili patologie che possono incorrere se non si ha una giusta attenzione.</p> <p>Gli argomenti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La Piramide Alimentare, principi nutritivi, Apparato Digerente,</li> <li>-Apparato Cardiocircolatorio, Cuore, Grande e piccola circolazione sanguigna,</li> <li>-Apparato Respiratorio funzioni e organi, differenza tra atto respiratorio e frequenza respiratoria,</li> <li>-Malattie a trasmissione sessuale, come proteggersi, cultura sulla prevenzione,</li> <li>-Disturbi Alimentari, Anoressia, Bulimia, Obesità.</li> </ul> <p>Questi sono tutti gli argomenti che ho proposto alla classe di approfondire ad ogni video lezione fino alla fine dell'anno scolastico.</p>	

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia		INGLESE
Docente		Prof.ssa COSTA ISABELLA GIOVANNA

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Padroneggiare la lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e culturale.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Comprendere globalmente una varietà di messaggi orali, in contesti diversificati, trasmessi attraverso vari canali.</p> <p>Sapersi orientare nella lettura e comprensione di un testo di attualità o di carattere professionale, ricavandone le informazioni principali.</p> <p>Sostenere una conversazione su argomenti di carattere quotidiano e professionale interagendo in modo adeguato al contesto.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio.</p> <p>Produrre testi scritti di carattere generale e specialistico in modo sufficientemente corretto.</p> <p>Sviluppo della competenza comunicativo-relazionale.</p> <p>Conseguimento di una autonomia operativa che consenta al discente di muoversi ad un livello di competenza medio-alta secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea.</p> <p>Acquisizione di basi culturali, oltre che professionali, che</p>	<p><i>Funzioni comunicative e strutture linguistiche di base</i></p> <p><i>Microlingua relativa al settore turistico, lessico specifico, Aspetti culturali del paese di cui si studia la lingua.</i></p> <p><i>Conoscenza delle strutture e dei meccanismi linguistici che operano ai livelli semantico-lessicale e morfo-sintattico.</i></p> <p><i>Conoscenza di strategie di esposizione orale in contesti di studio e di lavoro.</i></p> <p><i>Conoscenza di modalità di produzione di testi comunicativi scritti ed orali.</i></p> <p><i>Conoscenza degli aspetti più significativi della civiltà inglese e micro lingua legata all'inglese del settore turistico.</i></p> <p><i>Leggere e comprendere documenti per cogliere aspetti della realtà quotidiana e culturale del paese di cui si studia la lingua, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale.</i></p> <p><i>Acquisire nozioni relative al proprio ambito specialistico</i></p>	<p>Consolidamento delle abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti.</p> <p><i>Esprimersi su argomenti generali in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale;</i></p> <p><i>- Acquisire il linguaggio settoriale riferito alla futura professione attraverso testi scritti per usi diversi;</i></p> <p><i>Sostenere una conversazione accettabile dal punto di vista lessicale dando la giusta importanza anche agli elementi paralinguistici (intonazione, ritmo, accento);</i></p> <p><i>Produrre semplici testi di tipo funzionale;</i></p> <p>Applicare strategie diverse di lettura.</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico.</p> <p><i>Essere in grado di comprendere, sia a livello orale che scritto, documenti autentici di vario tipo tratti da fonti della vita quotidiana e del mondo professionale;</i></p> <p><i>Produrre testi scritti rispettando le regole morfo-sintattiche;</i></p> <p><i>- Riuscire a rapportare la microlingua in un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale.</i></p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</p> <p><i>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</i></p>



possano favorire un efficace inserimento nella società multiculturale.		
--	--	--

### **METODI DI INSEGNAMENTO**

Lezione frontale, Lezione dialogata, Metodo induttivo, Metodo deduttivo, Lavoro di gruppo, Ascolto e comprensione di dialoghi e testi.  
DAD: in modalità sincrona e asincrona.

### **ATTIVITA' DI RECUPERO**

DAD: Dopo il primo quadrimestre per quegli alunni che presentavano carenze più o meno importanti, sono state proposte delle attività individuali e anche di gruppo per cercare di colmare le lacune precedentemente accumulate.  
*Nel complesso gli alunni hanno dimostrato buona partecipazione e un apprezzabile impegno.*

### **STRUMENTI DI LAVORO**

Libro di testo in adozione, Dizionario bilingue, Fotocopie, Mappe concettuali, Lim.  
DAD: Classroom, Meet, RE.

### **VERIFICHE**

Verifiche orali  
Verifiche scritte svolte in classe, Test, Questionari  
Verifiche scritte svolte a casa, Relazioni  
DAD: Compito in Classroom, orale in Meet.

<i>Documento</i>	<b>PROGRAMMA</b>
<b>Materia</b>	INGLESE
<b>Docente</b>	Prof.ssa COSTA ISABELLA GIOVANNA
	<p><b>MODULE 3</b></p> <p><i>THE INDUSTRY OF TOURISM</i> <i>TYPES OF TOURISTS</i> <i>WORKING IN A TRAVEL AGENCY</i> <i>ONLINE BOOKING</i></p> <p><b>MODULE 4</b></p> <p><i>Kinds of tourism</i> <i>The travel and tourism sector</i> <i>Tour operators and travel agents</i> <i>Travel services</i> <i>Online travel services</i> <i>Tourism before tourism: The times of the Romans</i> <i>The grand tour</i> <i>The first travel agency: Thomas Cook</i> <i>Recent developments in tourism</i></p>

	<p><i>Sustainable tourism</i> <i>Emergency situations</i> <i>Marketing mix</i></p> <p><b>ITINERARY</b></p> <p><i>Palermo day tour</i> <i>Naples history e heritage tour</i></p> <p><b>READING</b></p> <p><i>Millennials</i> <i>Gastronomic tourism</i> <i>Albergo diffuso</i> <i>Agriturismo</i></p>
--	--

Documento		SCHEDA DISCIPLINARE
Materia	Religione	
Docente	Satariano Giacoma	

OBIETTIVI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il valore pedagogico e culturale dell'IRC.</li> <li>- Interpretare criticamente l'origine e i vari aspetti del fenomeno religioso.</li> <li>- Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano</li> <li>- Riconoscere l'importanza del dialogo al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lineamenti generali della riflessione sul rapporto tra fede e scienza.</li> <li>- Natura e valore delle relazioni umane alla luce della visione cristiana</li> <li>- La realtà sociale e religiosa nel mondo contemporaneo.</li> <li>- La cultura contemporanea e il ruolo della famiglia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riflettere sui propri atteggiamenti nei confronti dell'IRC.</li> <li>- Individuare il senso cristiano nelle relazioni.</li> <li>- Riconoscere il valore delle radici cristiane per la crescita dell'Europa.</li> <li>- Riconoscere il grande valore della solidarietà, della bioetica e dell'ecologia.</li> </ul>
<p><b><i>A partire da 05 marzo 2020 gli obiettivi, compresi quelli per gli alunni certificati con percorso didattico differenziato, sono stati rielaborati e per essi si rimanda alla programmazione rimodulata consegnata in segreteria didattica</i></b></p>		

#### METODI DI INSEGNAMENTO

*Il metodo è finalizzato alla partecipazione attiva e all'apprendimento significativo degli alunni, partendo dalla loro esperienza vissuta, dai loro stili cognitivi, ed in risposta alle loro esigenze reali, si utilizzano: Lezione frontale; dialogo educativo e confronto; lezione cooperativa, lezione audiovisiva, brainstorming...*

#### ATTIVITA' DI RECUPERO

*Pausa didattica e/o recupero in itinere di tutti gli argomenti trattati nel primo e secondo quadrimestre*

#### STRUMENTI DI LAVORO

##### Prima del 05 marzo 2020

*Libri di testo, fotocopie esercitazioni ed uso della LIM, Mappe concettuali di sintesi.*

--

**Dal 05 marzo 2020**

*Materiali di studio*

*Libri di testo, parti di testo digitalizzato, materiale prodotto dall'insegnante, approfondimenti su internet, videolezioni, video-didattici, films.*

*Interazioni con gli alunni*

*Videolezioni (spiegazioni e correzione consegne), Chat, Restituzione degli elaborati con posta elettronica, chiamate vocali.*

*Piattaforme, strumenti e canali utilizzati*

*Bacheca didup, argonext (condivisione documenti), G Suite, classroom, google meet, whats app, mail istituzionale, you tube, drive.*

**VERIFICHE**

**Prima del 05 marzo 2020**

*Verifiche orali, colloqui guidati, osservazione sistematica della crescita formativa globale dell'alunno.*

**Dal 05 marzo 2020**

*Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso diversi e diversificati elementi di verifica: esercitazioni scritte, test on line, verifiche orali, partecipazione alle videolezioni, puntualità nella restituzione degli elaborati proposti e rispetto dei tempi di consegna, osservazione e guida sistematica della crescita formativa degli alunni.*

<i>Documento</i>	<i>PROGRAMMA</i>
<i>Materia</i>	<i>Religione</i>
	<p>Perché l'IRC a scuola</p> <p>Religioni naturali, politeiste, monoteiste, panteiste, rivelate</p> <p>Il rapporto complementare tra Fede e Scienza</p> <p>Il valore del cibo</p> <p>Cibo ed ambiente</p> <p>Lotta agli sprechi</p> <p>Gli Organismi Geneticamente Modificati</p> <p>La posizione della Chiesa e gli OGM</p> <p>Un OGM di successo: Il pomodoro di Pachino</p> <p>Le eccellenze alimentari oggi presenti nel nostro territorio:</p> <p>Ramacca: carcioffo e pane</p> <p>Mineo: olio e ricotta</p> <p>Castel di Iudica: Tavolate di san Giuseppe</p> <p>Etica del Lavoro</p> <p>emigrazioni e sfruttamento</p> <p>Alternanza scuola lavoro: Opportunità o problema</p> <p>Momento formativo di importanza eccezionale</p> <p>Pianificare il proprio futuro professionale</p> <p>Custodi dell'ambiente</p> <p>Ecologia integrale</p> <p>Energie rinnovabili</p> <p>Difendere l'ambiente tutti i giorni: i dieci consigli di papa Francesco</p> <p>.....</p> <p>* I diritti degli animali</p> <p>Città del Vaticano: il primo Stato ad emissioni zero</p> <p>I pannelli fotovoltaici</p>

## ALLEGATI

### A.1 ELENCO TRACCE ELABORATO – O.M. 16 MAGGIO 2020 ART. 17 COMMA 1.a

#### DISCIPLINE : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (D.T.A.) LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA

ALUNNI	ARGOMENTI
<b>APÀRO CARMELO</b>	Il Turismo e le sue forme; in particolare il turismo accessibile, sostenibile e responsabile La prenotazione alberghiera
<b>AUTERI ALICE</b>	L'evoluzione storica del Turismo; gli effetti del Turismo sull'economia nazionale. L'intermediazione online.
<b>BARRALE MARTINA</b>	Obblighi e requisiti dell'imprenditore commerciale. Tutela della Privacy, in particolare la privacy in hotel. La certificazione e i marchi di qualità
<b>COCUZZA ILENIA</b>	Il Piano di marketing e le sue fasi. Analisi della situazione esterna ed interna all'impresa. Analisi SWOT. Il marketing mix
<b>FARRUGGIO GIUSI</b>	Il processo di formazione dell'U.E. La politica europea per il turismo. La classificazione alberghiera
<b>GAMBUZZA ALESSANDRA</b>	Il Contratto in generale; il contratto d'albergo e le responsabilità dell'albergatore. Particolari forme di responsabilità. Le fasi in del ciclo del cliente (check-in, live-in)
<b>PARDO GABRIELE</b>	La Pianificazione e la Programmazione aziendale. Il Budget in generale. L'apertura e cessazione di un'attività ricettiva
<b>LASPINA ARIANNA</b>	Il Marketing e le forme di Comunicazione, dalle tradizionali alle più innovative. Il web marketing

<b>RINAUDO FEDERICA</b>	Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro. La valutazione del rischio d'incendio. La gestione delle risorse umane

## A.2 ELENCO TESTI LINGUA E LETT. ITALIANA – O.M. 16 MAGGIO 2020 ART. 17 COMMA 1.b

### Elenco testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento della disciplina Lingua e Letteratura Italiana.

<b>Giosuè Carducci</b>
- <u>Pianto Antico</u> - <u>San Martino</u>
<b>Giovanni Verga</b>
- <u>I Malavoglia prefazione - trama- analisi personaggi</u> - da Novelle Rusticane: <u>La Roba</u> - da Vita Dei Campi: <u>La Lupa</u> - <u>Storia di una Capinera: trama- analisi personaggi</u>
<b>Luigi Capuana</b>
- da Le Paesane: <u>Fastidi Grassi</u>
<b>Giovanni Pascoli</b>
- da Myricae: X Agosto - Temporale - Novembre - Mare - Lampo
<b>Gabriele D'Annunzio</b>
- da <u>Il Piacere: trama- analisi personaggi</u> da <u>Le Laudi: La sera Fiesolana</u> <u>La Pioggia nel Pineto</u> da <u>I Canti di Castelvecchio: Il Gelsomino Notturmo</u>
<b>Italo Svevo</b>
- <u>La Coscienza di Zeno</u> : struttura – contenuto
<b>Luigi Pirandello</b>
- <u>Il fu Mattia Pascal</u> : struttura – contenuto

- da Novelle per un anno: <u>La Patente</u>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>
- da L'Allegria: <u>Veglia</u>
- <u>San Martino del Carso</u>
- da Sentimento del Tempo: <u>La Madre</u>
<b>Eugenio Montale</b>
- da Ossi di Seppia: <u>Meriggiare Pallido e assorto</u>
- <u>Spesso il male di vivere ho incontrato</u>
<b>Salvatore Quasimodo</b>
- <u>Ed è subito sera</u>