



---

---

# Documento del Consiglio di Classe

(art. 5 Regolamento n. 323/98)

## Classe 5Fm

### Accoglienza Turistica

**Anno Scolastico**    **2023/2024**

**Approvato il**        **11/05/2024**

**Affisso all'albo il**    **13/05/2024**

**Il Coordinatore della Classe**  
Prof.ssa Vincenza Totaro

---



**Il Dirigente Scolastico**  
Prof. Luigi Talenti

---

## SOMMARIO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO.....	4
FINALITÀ ED OBIETTIVI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “MICHELE LECCE” .....	5
IL TERRITORIO, LE RISORSE, L’UTENZA.....	7
IL PERCORSO FORMATIVO .....	9
PROGRAMMAZIONE COLLEGALE.....	11
RAPPORTI SCUOLA -FAMIGLIA.....	15
ATTIVITA’ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI SEE ASSOCIATA MANFREDONIA.....	16
ANNO SCOLASTICO 2021/2022 IIIFM.....	17
ANNO SCOLASTICO 2022/2023 IVFM.....	18
ANNO SCOLASTICO 2023/2024 VFM.....	20
PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L’ORIENTAMENTO.....	22
RELAZIONI FINALI .....	23
RELAZIONE EDUCAZIONE CIVICA.....	23
RELAZIONE DIDATTICA ORIENTATIVA .....	28
MACROTEMI SVOLGIMENTO COLLOQUIO CLASSE 5FM.....	29
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	31
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI STORIA.....	37
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI MATEMATICA.....	42
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE.....	45
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA.....	48
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE.....	51
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA INGLESE.....	57
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE.....	62
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZE MOTORIE.....	66
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI RELIGIONE CATTOLICA.....	69
SIMULAZIONI PROVE D’ESAME.....	72
SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA.....	72
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA.....	78
APPENDICE NORMATIVA.....	80
ALLEGATI .....	95
ELENCO CANDIDATI.....	95
TABELLA DI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO.....	95
ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE PROVA ORALE.....	96
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE.....	97
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	98
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	103

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio della Classe V Sez. Fm, Enogastronomia e ospitalità alberghiera, personalizzazione sala bar servizi di vendita e accoglienza turistica dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce" di San Giovanni Rotondo, riunitosi il 05 maggio 2023, elabora ed approva il presente documento col quale la Classe viene presentata al Presidente della Commissione degli Esami di Stato 2023/24, evidenziandone il percorso formativo.

Il Consiglio di Classe è composto da docenti che non sempre hanno mantenuto la continuità didattica, nell'attività di insegnamento nel triennio del corso di studi, come si evince dalla successiva Tabella n.ro 1.

Il Consiglio della Classe V Sez. Fm risulta così costituito:

**Tab. n. 1 Composizione del Consiglio di Classe**

<b>Materie</b>	<b>Docenti</b>	<b>Continuità didattica</b> Anno Scolastico 2020/21	<b>Continuità didattica</b> Anno Scolastico 2021/22	<b>Continuità didattica</b> Anno Scolastico 2022/23
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	Totaro Vincenza	SI	SI	SI
MATEMATICA	Fidanza Francesco	SI	SI	SI
LINGUA E CULTURA INGLESE	Beverelli Marina	SI	SI	SI
LINGUA E CULTURA FRANCESE *	Lauriola Mariagrazia	NO	NO	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Stefania Leonardo	NO	NO	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE *	D'Acchille Sara	NO	NO	SI
FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	Del Vecchio Giuseppina	NO	SI	SI
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA *	Grilli Cristiano	NO	NO	SI
SC. MOTORIE E SPORTIVE	Marinaro Antonio	SI	SI	SI
RELIGIONE CATTOLICA	Quitadamo Giuseppe	SI	SI	SI

(\*) Commissari d'esame

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

La Classe V Sez. FM, di Accoglienza Turistica, risulta composta da 9 alunni, 5 femmine e 4 maschi, residenti nel comune di Manfredonia, Mattinata e Monte Sant'Angelo. Quasi tutti sono in possesso del Diploma di Qualifica Professionale ai sensi del D.lgs. n.ro 226/05 e della Legge Regionale/PA col relativo Attestato di Competenze, conseguito nell'anno scolastico 2022/2023.

Gli alunni in provenienza risultano come segue: numero 9 dalla Classe IV Sez. FM, promossi per meriti propri.

Relativamente agli insegnanti, non ha goduto, come da Tab.1, nel periodo 2021-2024, della stabile permanenza di tutti, in quanto alcuni si sono alternati, perché trasferiti di corso o di sede o perché insegnanti supplenti.

Durante l'anno scolastico gli alunni della classe hanno tenuto un comportamento serio e maturo, rispettoso delle regole della comunità scolastica.

Grazie ad una frequenza costante e una partecipazione attiva alle lezioni, la classe ha mostrato grande interesse al dialogo educativo, rivelando ottime capacità di rielaborazione personale ed approccio critico verso il sapere.

Il numero non elevato di alunni ha consentito la creazione di un clima di crescita umana e culturale disteso e proficuo.

In corso d'anno scolastico, un'alunna che aveva mostrato un'alta propensione ad assentarsi anche per lunghi periodi, nonostante le comunicazioni alla famiglia e tutti gli interventi da parte della scuola atti ad evitare l'abbandono, ha perseverato in periodi di lunghe ed ingiustificate assenze.

# FINALITÀ ED OBIETTIVI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “MICHELE LECCE”

L’Istituto Professionale di Stato “Michele Lecce”: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, con Corso Serale ad Indirizzo Enogastronomico, opera in un centro urbano di grande valenza turistico-religiosa (fenomeno di Padre Pio da Pietrelcina), su cui si fonda la maggior parte dell’economia. Il territorio, infatti, è caratterizzato prevalentemente dall’esistenza di piccole e medie strutture alberghiere a conduzione familiare.

L’Istituto ha il compito di preparare sul piano umano, culturale e professionale operatore qualificato nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto delle attività economiche del relativo comparto. Gli alunni che lo frequentano hanno la possibilità di optare per il percorso breve, che termina dopo il terzo anno di corso (secondo biennio), con il conseguimento del Diploma di Qualifica professionale (operatore di primo livello), o di proseguire gli studi nel corso biennale post-qualifica (secondo biennio: quarto anno e quinto anno), che forma gli operatori di secondo livello, con il conseguimento del Diploma di Stato di Tecnico dei Servizi della Ristorazione.

Il diplomato in enogastronomia e 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:

<b>Competenze Comuni:</b>
<b>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</b>
<b>2. 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</b>
<b>3. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente</b>
<b>4. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione</b>
<b>5. Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</b>
<b>6. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</b>
<b>7. Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti</b>

<b>8. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</b>
<b>9. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</b>

<b>Competenze specifiche</b>
<b>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b>
<b>2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera</b>
<b>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</b>
<b>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando nuove tendenze di filiera</b>
<b>5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b>
<b>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b>
<b>7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b>
<b>8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche</b>
<b>9. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b>

## **IL TERRITORIO, LE RISORSE, L'UTENZA**

La scuola è situata a San Giovanni Rotondo (FG), con una sede distaccata nel comune di Manfredonia (FG), un territorio connotato da alte valenze naturalistiche, paesaggistiche ed agricole, in cui l'elemento naturale può fare da traino all'agricoltura di qualità ed al turismo sostenibile.

San Giovanni Rotondo e Manfredonia, posti lungo l'asse della Via Sacra Longobardorum, vicino alla grotta di San Michele Arcangelo (Monte Sant'Angelo), luogo di antica religiosità, rappresenta il luogo della moderna spiritualità legata al nome di Padre Pio da Pietrelcina.

Come gli altri territori montani e dell'area interna, non abbonda di imprese. Perché vi possa essere un significativo sviluppo locale, le aziende presenti dovranno riconvertirsi verso pluriattività che includano la produzione di prodotti finiti, la commercializzazione di prodotti e di servizi di ospitalità, la somministrazione di prodotti alimentari nella ristorazione, l'organizzazione di attività sportive, ricreative e culturali. Questo secondo i dati e le indicazioni espresse dall'Assessorato alle attività produttive delle Comunità montane e della Provincia di Foggia. Per lo svolgimento delle attività menzionate risultano indispensabili nuove professionalità, nuovi modelli imprenditoriali che portino ad investire in attività produttive e ad accogliere le occasioni offerte dai tanti fattori positivi presenti: risorse ambientali, artistiche, culturali, religiose, flussi elevati di presenze turistiche, specificità territoriali, eterogeneità geomorfologiche dei vari ambienti.

**Fornire gli strumenti di lettura e di azione** sul proprio territorio, sia in termini di sviluppo per provvedere a bisogni sociali ed economici, sia in termini di conservazione per un territorio interpretato a "misura d'uomo", con tutte le ricchezze del patrimonio storico, artistico e religioso che il Gargano ha accumulato nei secoli, costituisce uno degli obiettivi fondamentali dell'attività formativa dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce", per formare un cittadino con una solida identità culturale e dotato di strumenti idonei ad operare in modo opportuno e consapevole nel tessuto socio – economico della propria terra.

L'utenza proviene da un vasto territorio che comprende oltre al Comune di San Giovanni Rotondo alcuni Comuni limitrofi: San Marco in Lamis, Monte Sant'Angelo, Manfredonia, Mattinata, Rignano Garganico, Cagnano Varano. La gran parte proviene dalle scuole medie inferiori, anche se va aumentando la presenza di giovani provenienti da altri Istituti superiori, alcuni in seguito a ripetuti insuccessi, oppure, come più spesso sta capitando, perché interessati al percorso didattico proposto ed agli sbocchi professionali. Notevole è altresì la presenza di allievi diversamente abili, i quali trovano nelle attività laboratoriali proposte, una concreta possibilità per sviluppare e rinforzare le proprie potenzialità.

La provenienza socio-economica è quella tipica dell'istruzione professionale, che viene vissuta come esperienza formativa più breve, più semplice e con maggiori opportunità di veloce inserimento nei processi produttivi. Sempre crescente è il numero di iscritti al corso serale già in possesso di altro diploma e con esperienza lavorative, i quali, avendo sperimentato delusioni o incertezze nell'impatto con la società ed il mondo del lavoro, nutrono nel percorso professionale dell'Istituto Alberghiero, migliori aspettative.



## IL PERCORSO FORMATIVO

Tenendo presente la riforma degli istituti professionali, la divisione in indirizzi non ha più ragione di esistere. Pertanto le classi prevedono dei quadri orario con prevalenza di discipline professionali (enogastronomia, servizi di sala e vendita, accoglienza turistica, scienza degli alimenti).

La composizione delle classi, per quanto flessibile, cerca di tenere presente l'offerta formativa esistente nelle articolazioni precedenti negli indirizzi, anche considerando le esigenze dell'utenza iscritta e del mercato.

Gli alunni della Classe V Sez. Fm dell'Istituto "Michele Lecce" durante i primi due anni di corso, hanno frequentato anche l'Area di recupero, diurna e pomeridiana, che ha consentito loro di colmare le lacune nella preparazione di base.

Dopo i primi due anni di corso, la frequenza assidua ha reso possibile a quasi tutti gli alunni frequentanti l'attuale classe, di conseguire il Diploma di Qualifica Professionale, che permette loro anche, il rapido inserimento nel mondo del lavoro, e continuare gli studi fino ad arrivare al compimento del quinto anno di corso, per conseguire il Diploma in Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera.

Tutti gli alunni hanno effettuato esperienze di formazione scuola/lavoro, con il coinvolgimento di esperti esterni alla scuola e di aziende del territorio. Tutto ciò renderà, almeno in linea previsionale, molto più probabile il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Durante il quinquennio i docenti stabili e periodici, hanno operato con il preciso intento di gettare le basi per

- **formare** operatori e tecnici che possano rispondere alle variegate figure di processo del settore enogastronomico, tenuto conto della crescente vocazione turistica del territorio;
- **preparare** operatori capaci di affrontare le problematiche emergenti dai bisogni delle persone distribuite tra la prima infanzia e la terza età, tenuto conto in particolare del notevole aumento del numero degli anziani;
- **creare** operatori e tecnici competenti capaci di supportare lo sviluppo, specie delle piccole e medie aziende, attraverso la cura dell'immagine e del prodotto, organizzando anche congrue campagne promozionali e indagini di mercato;
- **fornire** al territorio delle figure competenti per il settore agro-forestale, in considerazione dell'esistenza nella nostra provincia di ampie zone coperte da parchi e aree protette. Questa area formativa viene organizzata anche con la consapevolezza di dover fare spazio ad insegnanti che favoriscano l'interazione più funzionale con l'attività turistica. È necessario, infatti, che le realtà agricole, specie quelle più marginali, si riconvertano, attrezzandosi per rispondere efficacemente alla crescente domanda di agriturismo per recuperare fasce reddituali più soddisfacenti.

La Classe, quindi, è stata sempre seguita col preciso scopo di:

- curare e sviluppare la capacità di saper tracciare il proprio progetto di vita professionale;
- sostenere il loro processo di apprendimento, utilizzando metodologie di insegnamento didattico, che consentono di promuovere conoscenze e fare acquisire le varie capacità e le competenze programmate.

Pertanto, si è cercato di attuare i seguenti obiettivi formativi:

**Cultura del risultato:** Ogni sforzo è teso a far emergere la cultura del risultato, nel senso che viene messo in atto ogni possibile procedura o tecnica di lavoro, che consenta di perseguire effettivamente, gli obiettivi formativi e didattici previsti dai curricula ed esplicitamente descritti nelle programmazioni dei Consigli di Classe e nei piani di lavoro dei docenti.

**Cultura del benessere:** L'azione formativa, pur nel rispetto della personalità e della libertà di coscienza degli allievi, è funzionale ad un complessivo progetto di benessere, attraverso lo sviluppo delle condizioni culturali, economiche, sociali e spirituali della società.

**Cultura della solidarietà, delle pari opportunità, della multietnicità.**

**Formazione alla progettualità:** Si tende a far acquisire agli studenti la capacità di essere in armonia con la realtà in cui sono inseriti e di saper mettere in relazione interattiva, anche attraverso una formazione alla progettualità, il loro bagaglio di conoscenze, competenze e abilità con i problemi sempre nuovi prodotti da un territorio in continua evoluzione e trasformazione.

# PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE

Obiettivi trasversali in termini di

## **Conoscenze**

La classe nel complesso ha acquisito una conoscenza mediamente soddisfacente e in qualche caso discreta di:

- Contenuti (principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure);
- Linguaggi specifici.

## **Competenze**

La classe è in grado di esporre in modo orale e scritto gli argomenti oggetto di studio utilizzando le conoscenze acquisite e i linguaggi specifici, con esiti mediamente soddisfacenti.

La classe è complessivamente in grado di leggere e interpretare, in qualche caso con una certa autonomia testi di varia difficoltà relativi alle diverse discipline.

## **Capacità**

- La classe possiede capacità logico-critiche che si attestano su livelli sufficienti, anche a livello di collegamenti interdisciplinari.
- Accettabili anche le capacità di sintesi; di alcuni allievi sono da evidenziare anche buone doti rielaborative.

## **Metodi, Mezzi, Spazi, Tempi, Criteri di valutazione**

- La lezione dialogata è stata utilizzata nei contesti e nelle discipline in cui gli allievi hanno dimostrato partecipazione e interesse.
- Alla lezione frontale si è fatto ricorso per introdurre nuovi argomenti di studio.
- Per la *valutazione formativa* si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale dell'allievo e anche della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.
- Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari contenuti, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

## **Strumenti di valutazione**

- Libri di testo, quaderni di appunti, vocabolari, materiale reperito nella biblioteca dell'Istituto o in quelle del territorio, audiovisivi, lavagna luminosa, LIM, software didattico, videoproiettore, computer, fotocopie, internet.
- Aula; laboratori di Informatica.

### **Numero e tipologia delle prove scritte**

- Prove scritte: congruo numero per il Primo e Secondo quadrimestre, secondo le diverse tipologie testuali previste per la prima prova d'esame (Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario in prosa e in poesia; Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo; Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità); relazioni, commenti, traduzioni; compiti in relazione alla disciplina e alla tipologia della seconda prova d'esame; prove grafiche; questionari di diverse tipologie.
- Prove orali: interrogazioni su singoli argomenti, su tutto o parte del programma svolto; esposizione di approfondimenti individuali o di gruppo.
- Un congruo numero di prove orali per il Primo e Secondo quadrimestre.
- Sono state previste in autonomia dai singoli docenti dell'Istituto, le simulazioni delle prove d'esame nei giorni 6 maggio 2024 per la prima prova e 18 aprile per la seconda prova.

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE (A)</b>				
	<b>INDICATORI</b>			
	<b>FREQUENZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZA/DISPONIBILITÀ</b>
<b>NULLO/ QUASINULLO</b>  <i>o</i>  <b>SCARSO</b>	Mancata frequenza;  mancate consegne.  Consegne gravemente lacunose	Non evidenziate;  Svolgimento del tutto inadeguato.  Nessuna interazione;  Lo svolgimento delle consegne è inadeguato	Ha una conoscenza frammentaria e lacunosa dei contenuti	Grave difficoltà nel formulare nell'effettuare  Analisi, commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure.  Non organizza il proprio processo di apprendimento. Non interagisce con i compagni
	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>
<b>Voto: :1/3</b>				
<b>INCOMPLETO</b>  <i>o</i>  <b>INSUFFICIENTE</b>	Non sempre elabora un progetto di lavoro.  Ha bisogno di frequenti sollecitazioni. Non è puntuale Non rispetta i	Esegue solo semplici compiti solo se opportunamente guidato.  Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a	Ha appreso i contenuti in modo parziale e superficiale e non li collega tra loro.	Ha acquisito limitate competenze di analisi e di sintesi.  Non propone soluzioni

<i>Voto:4/5</i>	tempi concordati per la consegna	disposizione e a comprendere le consegne		
	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>
<b>ACCETTABILE</b>  <i>o</i>  <b>SUFFICIENTE</b>	<p>Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.</p> <p>Se orientato è in grado di effettuare l'accesso in maniera autonoma.</p>	<p>Riesce ad applicare i contenuti acquisiti in modo corretto ma semplice.</p> <p>Se orientato, comprende le consegne. Nello svolgimento manifesta qualche incertezza. Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.</p>	Ha acquisito i contenuti essenziali.	<p>Ha acquisito sufficienti capacità di analisi e di sintesi.</p> <p>Se orientato, formula richieste, non sempre adeguate. Se sollecitato, interagisce con i compagni.</p>
	<i>Voto: 6</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>
<b>INTERMEDIO</b>  <i>o</i>  <b>BUONO</b>	<p>E' in grado di effettuare l'accesso in modo autonomo. E' puntuale nelle consegne</p>	<p>Sa operare i collegamenti tra i contenuti con coerenza, ma senza un' approfondita rielaborazione.</p> <p>Comprende le consegne e sa svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.</p>	Ha acquisito una conoscenza ampia dei contenuti.	<p>Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed ha acquisito discrete competenze di analisi e di sintesi.</p> <p>Ha acquisito buone competenze di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale</p> <p>Sa formulare richieste pertinenti ed adeguate.</p> <p>Interagisce in modo costruttivo con i compagni.</p>
	<i>Voto: 7/8</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>
<b>AVANZATO</b>  <i>o</i>  <b>OTTIMO</b>	<p>E' in grado di utilizzare le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.</p> <p>E' sempre puntuale nelle consegne.</p>	<p>Sa operare con sicurezza i collegamenti tra i contenuti, possiede padronanza dei linguaggi specifici.</p> <p>Analizza con sicurezza le conoscenze a disposizione per utilizzarle nell'espletamento delle</p>	<p>Ha acquisito una conoscenza approfondita e personale dei contenuti.</p> <p>Ha acquisito piena e sicura padronanza delle problematiche, approfondite in modo personale.</p>	<p>Sa stabilire relazioni in problematiche anche complesse, ha acquisito ottime competenze di analisi e di sintesi. Autonomia di rielaborazione e di valutazione critica.</p> <p>Sa organizzare le informazioni per formulare richieste in</p>

		consegne in modo efficace e costruttivo.		funzione del proprio scopo e a beneficio del gruppo classe.
	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>	<i>Voto:</i>
<i>Voto: 9/10</i>				
<i>Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi</i>				_____ /10

**Nella valutazione della condotta va tenuta in considerazione l'intera esperienza scolastica**

## **RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA**

Il rapporto scuola-famiglia è stato favorito attraverso attività formali di informazione e condivisione della proposta progettuale e sono state assicurate tutte le attività di comunicazione, informazione e relazione con la famiglia previste all'interno del CCNL vigente e dalle norme sulla valutazione. I canali della comunicazione attraverso cui è avvenuto lo scambio sono stati: colloqui in presenza con i singoli docenti nei mesi di dicembre e aprile, colloqui con il coordinatore, bacheca del registro elettronico, contatti telefonici ed email istituzionali.

## **ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI sede associata di Manfredonia**

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto varie attività.

Gli studenti, nel corso del secondo biennio hanno svolto attività documentate agli atti della scuola:

- Stage formativi ed aziendali
- Visite aziendali
- PON
- Orientamento al lavoro e agli studi universitari
- Conferenze
- Visite culturali
- Ecc.



**ANNO SCOLASTICO 2021/2022 – III Fm**

<b>DATA</b>	<b>Attività</b>
13 ottobre 2021	Orientamento in uscita: “Orienta Puglia”
20 dicembre 2021 e 14 gennaio 2022	Open day
27 Gennaio 2022	Giornata della memoria: evento online “Sophie Scholl e la Rosa Bianca, un impegno per l’Europa dei diritti e per la pace contro il razzismo
28 febbraio 2022	Giornata della pace nel mondo: il personale docente invita gli alunni a confrontarsi sul tema della guerra e sul valore supremo della pace.
11 aprile 2022	Donazione sangue
13 aprile 2022	Celebrazione del Precetto Pasquale ore 10:30
03 giugno 2022	Intervento della Croce Rossa italiana sul tema della protezione e della promozione della salute e di stili di vita sani
07 giugno 2022	Progetto RE.A.LE. (Restituiti alla legalità) ore 10:00 – 12:00 sui temi della legalità e della prevenzione
Maggio-giugno 2022	Partecipazione a progetti PON FSE di contrasto alla povertà educativa

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023 – IV Fm**

<b>Data</b>	<b>Attività</b>
13 ottobre 2022	Orientamento in uscita “Orienta Puglia” presso Ente Fiera di Foggia
22 novembre 2022 25 novembre 2022 28 novembre 2022 2 dicembre 2022 5 dicembre 2022	Attività formative in aula nell’ambito del Progetto “Giovani di buona volontà” a cura dell’Associazione Daunia TuR A.P.S.  Terzo settore Costituzione ed educazione alla legalità Stili di vita e sostenibilità Cittadinanza digitale Cittadinanza e partecipazione
12 dicembre 2022	Visita guidata a Salerno
15 dicembre 2022	Incontro formativo con il procuratore aggiunto di Foggia dott. Laronga Antonio, autore del libro “Quarta mafia”.
16 dicembre 2022	Donazione sangue dell’AVIS
21 dicembre 2022	Triangolare dell’amicizia presso il Paladante di Manfredonia
18 gennaio 2023	Open day
27 Gennaio 2023	Giornata della memoria: evento online “Sophie Scholl e la Rosa Bianca, un impegno per l’Europa dei diritti e per la pace contro il razzismo
1 febbraio 2023	Incontro sulla legalità con rappresentanti Istituzionali del Comando dei carabinieri “Cyberbullismo nei social media”
2 marzo 2023	Uscita didattica presso il teatro Giordano di Foggia per la rappresentazione teatrale “Le Petite Prince” in lingua francese.
22 marzo 2023	Orientamento in uscita: incontro formativo con rappresentanza dell’Università “Nicolò Cusano” di Roma
5 aprile 2023	Precetto pasquale presso parrocchia San Giuseppe di Manfredonia
19 aprile 2023	Incontri formativi “Settimana blu e Giornata del Mare”, presso la Lega Navale e il Porto Turistico di Manfredonia.
3 aprile 2023	Attivazione sportello di ascolto per gli studenti
21 aprile 2023	Uscita didattica presso il teatro “Lucio Dalla” di Manfredonia per la rassegna di teatro civile “Le mani che vorrei” a cura della compagnia teatrale “Palcoscenico”

6 giugno 2023	Incontro formativo con Agenzia delle entrate - ufficio di Manfredonia sul tema "Fisco e scuola".

Nel corrente a. s. sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative gli alunni della classe che hanno partecipato fornendo servizi di organizzazione e cura della comunicazione agli eventi, servizio di hostess e concierge.

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024 – V Fm**

DATA	Attività
7 ottobre 2023	Progetto Alleanze Educative: Evento “Musicando Insieme” presso Parco del Papa , San Giovanni Rotondo
26 ottobre 2023	Convegno sul tema del turismo presso I.I.S.S. “G. Toniolo” di Manfredonia
12 ottobre 2023	Evento dell’Università di Foggia
24 ottobre 2023	Convegno con Don Luigi Ciotti presso Teatro “Lucio Dalla” di Manfredonia
11 novembre 2023	Manifestazione “Io aderisco – LiberiAmo Manfredonia”
15 novembre 2023	Incontri orientamento Forze armate e Forze di Polizia
17 e 18 novembre 2023	Incontri formativi organizzati dalla Diocesi di Manfredonia – Vieste “Economy of Francesco” (economie virtuose e sostenibili)
20 novembre- 10 dicembre 2023	Mobilità Erasmus+ all’interno dell’azione KA121 sull’isola di Malta.
28 novembre 2023	Convegno “Professioni d’Amare”, presso Lega Navale di Manfredonia, con la partecipazione della “Grimaldi Lines”, sulle modalità di reclutamento di figure professionali, anche nell’ambito della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera a bordo di navi.
11 dicembre 2023	Visione del film “C’è ancora domani” di Paola Cortellesi, presso il cinema San Michele di Manfredonia
21 dicembre 2023	Giornata di Prevenzione – Tutela Salute ex art.32 Costituzione- 21/12/2023, attività di screening del cervicorarcicoma.
19-20-21-22 dicembre 2023	“La settimana dello sport” – attività previste presso il PalaDante di Manfredonia
novembre – dicembre 2023 gennaio 2024	Attività di orientamento presso le sedi degli Istituti di Manfredonia, Zapponeta e Mattinata.
29 gennaio 2024	Visione de “Les Trois Mousquetaires” presso il cineteatro San Michele di Manfredonia.
5 febbraio 2024	OPEN DAY
20 febbraio 2024	Orientamento formativo a cura del tutor prof. Roberto Martino
26 febbraio 2024	Corso formativo di “Primo Soccorso tra i banchi di scuola” in collaborazione con l’APS QUADRIFOGLIO – Centro di Formazione
6 marzo 2024	Incontro in live streaming con lo “Chef Tre Stelle Michelin” Antonino Canavacciolo si racconta.
18 -19- 20 marzo 2024	Prove Invalsi
18 marzo 2023	Progetto “Estro – versi, alleanze educative, patto educativo di comunità: tutti insieme si può” presso il laboratorio di sala di Manfredonia.

22 marzo 2024	Incontro formativo Capitaneria di Porto di Manfredonia
27 marzo 2024	Celebrazione del Precetto Pasquale presso la chiesa “San Giuseppe” di Manfredonia
11 aprile 2024	Evento “Un Calcio alla Normalità – La Giornata dello Sport – Cultura e Salute Mentale” presso la biblioteca e lo stadio di Monte Sant’Angelo.
16 aprile 2024	Incontro con i rappresentanti dell’ITST ACADEMY di Manfredonia.
18 aprile 2024	Simulazione seconda prova scritta.
4-5-6-7 maggio 2024	Viaggio d’istruzione Progetto “Travel Game” Spagna.
6 maggio 2024	Simulazione prima prova scritta.
8 maggio 2024	Convegno sulla crescita e lo sviluppo della crescita della Capitanata presso il Regio Hotel Manfredi.
30 maggio 2024	Incontro formativo “Centri per l’impiego Foggia e provincia”

Nel corrente a. s. sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative gli alunni della classe che hanno partecipato fornendo servizi di organizzazione e cura della comunicazione agli eventi, servizio di hostess e concierge.

# PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

## **Anni Scolastici 2021/2022– 2022/2023 – 2023/2024**

L'attività di PCTO (Percorsi per le competenze trasversali) è caratterizzata nel triennio, dalla frequenza di attività pratica presso le aziende esterne.

Con l'esperienza degli ultimi anni e la conoscenza dei mercati moderni dell'occupazione, si è reso indispensabile incentivare la capacità di una ricerca autonoma di lavoro e di organizzazione, senza adattarsi ai vincoli esterni, utilizzando positivamente i cambiamenti del contesto tecnologico ed organizzativo.

In tal senso la scuola tenta di dissuadere gli studenti dall'aspettativa del “posto fisso” per prepararli ad auto-collocarsi nel mercato del lavoro.

Il giovane studente, stimolato in tal senso, può prevedere al termine del proprio iter formativo, uno sbocco occupazionale. Sicuramente vive la propria esperienza scolastica con forte motivazione: è così che il rapporto tra sistema scolastico e sistema produttivo crea un diverso approccio allo studio.

Quella del PCTO è una metodologia formativa disponibile per gli studenti che frequentano sia i Licei che gli Istituti Tecnici e Istituti Professionali, allo scopo di maturare meglio le competenze previste dai Profili educativi, culturali e professionali dei differenti corsi di studio.

Questa metodologia formativa ha bisogno di un rapporto vivo, reale e costante con i processi produttivi e sociali presenti in un territorio.

Ha bisogno di considerare i servizi e le imprese pubbliche e private come giacimenti culturali, sociali ed educativi a cui la scuola può attingere per migliorare le conoscenze e le abilità degli allievi e per trasformare queste conoscenze e abilità in competenze.

Attraverso il seguente percorso si punta ad offrire agli allievi coinvolti la possibilità di conoscere il tessuto imprenditoriale locale. In particolare il percorso avrà l'obiettivo di trasferire le metodologie e gli strumenti fondamentali per l'organizzazione e gestione delle tecniche per rilevare e conseguire la soddisfazione del cliente.

La creazione di idonei percorsi formativi può facilitare l'inserimento nel sistema impresa degli allievi fornendo loro una serie di competenze nelle diverse aree funzionali d'impresa curandone soprattutto gli aspetti pratici.

### **Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:**

- 1) Migliorare le condizioni di inserimento nel mondo del lavoro
- 2) Sviluppare lo spirito imprenditoriale
- 3) Incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori

#### 4) Rafforzare le politiche in materia di pari opportunità

Nell'ambito di tali strategie complessive che si stanno attuando, il mondo della formazione è chiamato a dare il proprio contributo, tenuto conto del contesto territoriale nel quale opera e verificato che nell'ultimo ventennio l'attività preminente nell'area Garganica sviluppatasi particolarmente risulta quella del terziario, fortemente percepita da mostrare evidenti e profondi mutamenti strutturali, che hanno determinato un innalzamento della qualità della vita e del benessere socio-economico.

Nell'ambito del terziario particolare sviluppo ha avuto il settore del turismo e della ristorazione e precisamente negli ultimi anni sono esplosi i fenomeni banqueting e le diverse tipologie di ristorazione tali da richiedere specifiche competenze, in grado di rispondere ad una nuova organizzazione del lavoro. Pertanto proprio da tali esigenze, nasce la necessità di pianificare un intervento formativo per i nostri alunni in questo specifico settore della ristorazione KA121 a Malta.

A causa della pandemia, purtroppo, gli alunni attualmente frequentanti la classe quinta, non hanno potuto svolgere nel corso del terzo e del quarto anno le ore programmate di PCTO. Nel corso di quest'anno scolastico, invece, è stata pianificata sulla piattaforma "Educazione digitale" la seguente proposta progettuale a distanza "Youth empowered" – Coca Cola HBC Italia di 25 ore certificate (5 per il primo modulo e 20 per il secondo). Un alunno è stato selezionato all'interno della classe per partecipare all'esperienza di "Group Mobility of School Pupils" all'interno del progetto didattico Erasmus+ dal 20 novembre al 10 dicembre 2023.

Inoltre, tutti gli alunni hanno partecipato all'attività di PCTO presso le aziende del territorio, per un numero complessivo di ore pari a 210.

#### **PCTO: Competenze mirate**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Assi culturali</li><li>• Professionali</li><li>• Cittadinanza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comunicazione nella lingua italiana</li><li>• Comunicazione nelle lingue straniere</li><li>• Spirito di iniziativa e intraprendenza</li><li>• Consapevolezza ed espressione culturale</li><li>• Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili, ma soggetti a cambiamenti.</li><li>• Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</li></ul>
---	--

CONOSCENZE	ABILITÀ
<b>Linguaggio tecnico-professionale nella lingua italiana</b>	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.
<b>Linguaggio tecnico professionale nella lingua straniera</b>	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.
<b>Regole e tempi in azienda</b>	Assumere comportamenti e linguaggi che esprimano rilevanza circa il rispetto delle regole ed i tempi della giornata in azienda.



## RELAZIONI FINALI RELAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

### “TUTELA DELLA SALUTE ed EDUCAZIONE ALIMENTARE”

(benessere psico-fisico, rispetto, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro)

TRAGUARDI FINALI		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali ed economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</li> <li>● Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> </ul>		
OBIETTIVI SPECIFICI		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Essere in grado di tutelare la propria salute attraverso una corretta alimentazione e il rispetto delle disposizioni riguardanti la sicurezza alimentare</li> <li>● Essere in grado di pianificare, attuare e valutare progetti sostenibili volti ad assicurare la salute e il benessere</li> <li>● Prendere coscienza degli effetti negativi delle sostanze dopanti, dell’alcool, del fumo sulla salute</li> <li>● Essere in grado di vivere una cittadinanza attiva e finalizzata alla costruzione del bene comune</li> </ul>		
DISCIPLINE COINVOLTE		
Diritto e tecniche amm. (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	Accesso ai siti della finanza agevolata per la realizzazione di imprese turistiche	Agenda 2030 per un Turismo naturalistico a tutela dell’ambiente e della salute
Storia (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	L’alimentazione di guerra Il “miracolo” alimentare in Occidente (‘900)	L’alimentazione nell’età della globalizzazione Gli scenari futuri
Scienze Motorie (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	Coronavirus: sintomi e trasmissione  Come prendersi cura di sé e gestire lo stress  Calibrare l’attività fisica, curando l’alimentazione, evitando l’assunzione di alcool- fumo - sostanza pericolose e sconosciute	
Scienze degli alimenti (8 ore)	I Quadrimestre 4 ORE	II Quadrimestre 4 ORE
Quinto anno	Mangiare sano dal punto di vista qualitativo e igienico (HACCP)	Diete adeguate in base all’età ed allo stato di salute
Accoglienza turistica (7 ore)		
Accoglienza	I Quadrimestre 4 ore	II Quadrimestre 3 ore
Quinto anno	Web marketing	Affidabilità dei contenuti digitali

## RUBRICA DI VALUTAZIONE

	Livello Avanzato (10-9)	Livello Intermedio (8-7)	Livello Base (6-5)	Livello base (4-1)
<b>PROGETTARE</b>  Elaborare e realizzare progetto valutando aspetto diversi (obiettivi, vincoli, possibilità...)	L'alunno elabora e realizza progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo e verificando i risultati raggiunti.	L'alunno elabora e realizza progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi realistici, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo e verificando i risultati raggiunti.	L'alunno realizza progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio, utilizzando alcune conoscenze apprese per stabilire obiettivi realistici, valutando i vincoli e verificando i risultati raggiunti.	L'alunno saltuariamente realizza progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio, utilizzando conoscenze frammentarie per stabilire obiettivi realistici
<b>COLLABORARE</b>  Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, rispettarli e cercare una soluzione condivisa	L'alunno interagisce in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, cercando di non entrare in conflitto con gli altri, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività di gruppo, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	L'alunno interagisce in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie capacità, cercando di non entrare in conflitto con gli altri, contribuendo alla realizzazione delle attività di gruppo, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	L'alunno interagisce in gruppo valorizzando le proprie capacità, cercando di non entrare in conflitto con gli altri e contribuendo alla realizzazione delle attività di gruppo.	L'alunno interagisce in gruppo occasionalmente contribuendo alla realizzazione delle attività in modo parziale
<b>ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</b>  Acquisire e interpretare informazioni per produrre un testo, una mappa, una presentazione: valutarne l'attendibilità e l'utilità	L' alunno acquisisce ed interpreta criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi valutandone l'attendibilità e l'utilità.	L'alunno acquisisce ed interpreta l'informazione ricevuta attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità.	L'alunno acquisisce l'informazione ricevuta attraverso alcuni strumenti comunicativi, valutandone l'utilità.	L'alunno non sempre acquisisce l'informazione ricevuta utilizzando pochi strumenti comunicativi, senza valutarne l'utilità.

<b>COMUNICARE</b>  Comprendere ed utilizzare messaggi di diverso genere utilizzando vari linguaggi (verbale, matematico, scientifico...)	L'alunno rappresenta eventi, fenomeni, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).	L'alunno rappresenta eventi, fenomeni, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e alcune conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)	L'alunno rappresenta eventi, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando alcuni linguaggi diversi (verbale, matematico, simbolico, ecc.) e le conoscenze disciplinari essenziali, con l'aiuto di qualche supporto (cartaceo e informatico).	L'alunno non sempre rappresenta eventi, atteggiamenti, utilizzando pochi linguaggi (verbale, matematico, simbolico, ecc.) e conoscenze disciplinari lacunose anche con l'aiuto di qualche supporto (cartaceo e informatico).
--	---	---	---	--

**Per ognuno dei 4 indicatori si è espresso un voto compreso tra 1 e 10. Il voto finale è dato dal risultato di una media ponderata.**

Il Curricolo Pluriennale di Ed. Civica del nostro Istituto è stato elaborato in coerenza con le Linee guida di cui al DM n.35 del 2020, a sua volta adottate in applicazione della Legge n. 92 del 2019.

Essendo l'educazione civica un insegnamento che si nutre delle problematiche che agitano la nostra società si è ritenuto opportuno porre in essere un percorso che fosse ben inquadrato anche sanitaria, evidenziando l'importanza della tutela della salute come contemplata dalla nostra Costituzione, *ex art. 32*, e cioè non solo come diritto individuale ma anche come interesse della collettività.

Pertanto, sono state trattate tematiche volte a promuovere l'educazione alla salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare e il turismo sostenibile. Le azioni formative sono state finalizzate ad alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, della natura e a promuovere una partecipazione consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità.

Il Consiglio di Classe ha provveduto a dare coerenza alle 33 ore di educazione civica, in vista del raggiungimento dei traguardi finali e dei risultati d'apprendimento. I docenti delle discipline coinvolte hanno elaborato dei piani di lavoro con contenuti disciplinari diversi, ma interconnessi, curvandoli verso la medesima matrice valoriale, definendo il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima.

Il carattere trasversale impone metodologie idonee a coinvolgere attivamente lo studente e indurlo alla riflessione.

Per la valutazione formativa gli indicatori presi in considerazione sono stati i seguenti:

- partecipazione attiva alla vita della comunità scolastica e alle attività proposte;
- interesse e disponibilità dimostrati;

- autonomia e competenza nella creazione di documenti condivisi;
- rispetto dei tempi, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie, capacità di lavorare in gruppo, valorizzando le proprie e le altrui competenze, cercando di non entrare in conflitto e riconoscendo i diritti fondamentali degli altri;
- uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite;
- capacità di ricerca e gestione delle informazioni capacità di scelta critica e consapevole;
- esposizione e padronanza del linguaggio tecnico;
- completezza, correttezza, lessico e adesione allo scopo comunicativo;
- creatività, autonomia, precisione e destrezza nell'utilizzo del software.

Non è mancata una valutazione sommativa, cioè una valutazione della dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili. Il coordinatore dell'educazione civica, dopo aver raccolto i voti delle singole discipline, è pervenuto alla formulazione della proposta di voto.

## **RELAZIONE DIDATTICA ORIENTATIVA**

Con il D.M. 328/2022 sono state emanate le *Linee guida per l'orientamento*, dove il Ministero ha progettato percorsi di orientamento finalizzati alla riduzione della dispersione scolastica, alla realizzazione del progetto di vita di ogni singolo alunno, nonché a favorire l'attuazione di una didattica personalizzata. L'istituzione scolastica ha nominato, per l'a. s. 2023/24, 10 docenti tutor e un docente orientatore, per la realizzazione di percorsi che prevedano l'acquisizione di competenze attraverso una didattica orientativa, in forma trasversale, che investa i consigli di classe, nonché i tutor assegnati, con il coordinamento dei lavori da parte del docente orientatore. Lo strumento innovativo messo a disposizione del Ministero dell'Istruzione e del Merito è *l'e-portfolio* presente nella piattaforma "Unica", con incontri tra tutor e classi abbinate. Il percorso prevede la realizzazione di uno o più "capolavori", condivisi con il tutor. Il titolo del modulo, comune a tutte le classi del triennio, è "INTRODUZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO", della durata indicativa di 30 ore.

**MACROTEMI SVOLGIMENTO COLLOQUIO CLASSE 5Fm**

DISCIPLINA	IL TURISMO E IL TERRITORIO	LA SICUREZZA	LA TRACCIABILITA'	EDUCAZIONE CIVICA
ITALIANO	G. Verga "I Malavoglia"; "Mastro don Gesualdo"  D'Annunzio  Carducci	Ungaretti "Soldati", "Fratelli" Pirandello "Il fu Mattia Pascal", "Uno nessuno e centomila". G. Pascoli "X Agosto"	G. Verga D'Annunzio e l'impresa di Fiume La pioggia nel pineto Pascoli	
STORIA	La Belle Epoque Giolitti La questione meridionale Il turismo alla fine dell'800	Giolitti- La lotta sindacale I regimi totalitari La seconda guerra mondiale Il genocidio degli ebrei	Boom economico degli anni '60 Prima guerra mondiale L'alimentazione durante la guerra	Dall'alimentazione di guerra al "miracolo" alimentare in Occidente  L'alimentazione nell'età della globalizzazione. Gli scenari futuri per fronteggiare la fame nel mondo
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Globalisation and tourism</li> <li>▪ The 2030 Agenda for sustainable development</li> <li>▪ Globalisation: negative and positive aspects</li> <li>▪ The impact of tourism</li> <li>▪ Sustainability</li> <li>▪ Responsible tourism and sustainable tourism</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ How to apply for a job</li> <li>▪ The CV</li> <li>▪ The cover or application letter</li> <li>▪ The job interview</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tourism marketing tools</li> <li>▪ What is marketing?</li> <li>▪ Market segmentation</li> <li>▪ Target market</li> <li>▪ Market research</li> <li>▪ Marketing strategies</li> <li>▪ Swot analysis</li> <li>▪ Marketing mix</li> <li>▪ The marketing mix for services and experiences: 3 extra Ps</li> <li>▪ Tourism promotion</li> </ul>	
FRANCESE				

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Il marketing dei prodotti turistici  Marketing strategico e operativo  Marketing Plan  Marketing turistico territoriale	Analisi SWOT e posizionamento di mercato  Marketing Plan  Turismo sostenibile e responsabile	Il sistema informativo di Marketing  Marketing Mix  Web Marketing	I finanziamenti della regione Puglia  Agenda 2030: l'ecoturismo
LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	La valorizzazione dell'ambiente e del territorio  Promuovere il nostro territorio  Turismo sostenibile ed ecoturismo	La normativa sulla sicurezza  Principali fattori di rischio in un albergo	Profilazione del cliente e gestione dei dati personali  Il sito web di un albergo  Il Remarketing	Agenda 2030  La sicurezza dei dati personali
MATEMATICA	L'andamento degli indicatori nel settore dell'Accoglienza Turistica in Puglia			

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI Lingua e Letteratura Italiana**

**Classe 5<sup>^</sup> sez. Fm prof.ssa TOTARO VINCENZA**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

#### **CONOSCENZE**

Gli allievi conoscono gli elementi distintivi e le linee di evoluzione dei movimenti letterari che hanno caratterizzato la fine dell'ottocento e la prima metà del Novecento; conoscono i principali autori, le vicende più significative della loro biografia, gli elementi della poetica e di stile che li caratterizzano, le opere e i testi fondamentali che connotano l'identità culturale e letteraria degli stessi.

#### **COMPETENZE**

Gli alunni nel corso del triennio hanno acquisito competenze più che sufficienti nell'analisi ed interpretazione dei testi, nella contestualizzazione e interpretazione storica del fenomeno letterario; in termini di coerenza espositiva e argomentativa, di correttezza formale ed espressiva, interessanti sono stati i progressi, in alcuni casi con risultati particolarmente apprezzabili; alcuni limiti espressivi e argomentativi sono emersi soprattutto negli scritti.

#### **CAPACITÀ**

Gli alunni hanno acquisito sufficientemente la capacità di elaborazione personale e critica nella comprensione di un testo.

Hanno raggiunto la capacità di:

- Saper mettere in relazione visioni del mondo, aspetti culturali ed eventi storici.
- Saper mettere in relazione la produzione letteraria dell'Ottocento e del Novecento con il contesto storico sociale.
- Riconoscere gli aspetti innovativi delle opere degli autori rispetto alla produzione precedente.
- Saper confrontare i diversi autori e le loro opere inserendoli nel loro contesto storico-artistico.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULO 1</b> <b>Tra Ottocento e Novecento</b>	<b>Naturalismo e Verismo</b>	Settembre
	<b>Giovanni Verga:</b> vita, opere, pensiero e poetica, le tecniche narrative.	Ottobre
	Da “I Malavoglia” – “La prefazione”, “La famiglia Malavoglia”, “L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni”	
	Le novelle – “Rosso Malpelo”, “La lupa”, “Cavalleria rusticana”, “La roba”.	
	I Malavoglia – “La famiglia Malavoglia”.	
	Mastro don Gesualdo – “La morte di Gesualdo”.	
	<b>Il Decadentismo</b>	Novembre Dicembre
	Baudelaire – I fiori del male - “Corrispondenze”, “L’albatro”.	
	Oscar Wilde – Il ritratto di Dorian Gray.	
	<b>La Scapigliatura</b>	Dicembre G
	<b>Giosuè Carducci</b> – Rime nuove “Pianto antico”, “San Martino”.	Gennaio
<b>MODULO 2</b> <b>Il Decadentismo</b>	<b>Giovanni Pascoli:</b> il pensiero e la poetica. La poetica del fanciullino – “E’ dentro di noi un fanciullino”. Myricae – “L’assiuolo”, “X Agosto”, “Il lampo”, “Il tuono”, “Temporale” Canti di Castelvecchio	Gennaio
	<b>Gabriele D’Annunzio:</b> il pensiero e la poetica.	Febbraio
	Notturmo – “Scrivo nell’oscurità”	
	Il piacere – “Il ritratto di un esteta”	
	Alcyone – “La pioggia nel pineto”, “La sera fiesolana”.	
<b>MODULO 3</b> <b>La letteratura del primo Novecento in Europa</b>	<b>Le Avanguardie</b> Espressionismo, Futurismo, Dadaismo, Surrealismo	Marzo
	<b>Franz Kafka-</b> La metamorfosi “Il risveglio di Gregor”	



<b>MODULO 4</b> <b>Il primo Novecento in Italia</b>	Il Crepuscolarismo, “La Voce”	
	<b>Luigi Pirandello:</b> il pensiero e la poetica	Aprile
	L’umorismo “Il sentimento del contrario”	
	Uno, nessuno e centomila – “Salute”	
	Novelle per un anno – “La patente”, “Il treno ha fischiato”, “La carriola”	
	Il fu Mattia Pascal – “Premessa”	
	Sei personaggi in cerca d’autore	
<b>MODULO 5</b> <b>Letteratura fra le due guerre</b>	<b>Giuseppe Ungaretti:</b> vita e poetica	Maggio
	L’Allegria – “Veglia”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “Soldati”, “Mattina”, “San Martino del Carso”.	
<b>MODULO DI APPROFONDIMENTO</b> <b>Il male di vivere oggi</b>		Maggio-Giugno
	<b>Eugenio Montale:</b> vita e poetica	
	Ossi di seppia – “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Merigiare pallido e assorto”.	
FILM proiettati	“Il padrino”, parte 1; “The imitation game”; “I cento passi”	

## **DIDATTICA ORIENTATIVA**

- Utilizzo di strumenti e metodologie per migliorare la comunicazione con il mondo esterno
- Approccio corretto verso l'utilizzo dei social e la navigazione in rete
- Redazioni di verbali
- Lettere motivazionali
- Redazione del curriculum
- Riscoperta del linguaggio musicale attraverso l'analisi di testi di canzoni italiane
- Come comunicare con la propria voce (intensità, tono, colore)

Testo in uso: “Letteratura Aperta” dal Positivismo alla letteratura contemporanea di Marta Samburgar, Gabriella Salà, La Nuova Italia Editore.

## **SPAZI**

- Aula
- . Classroom di Google
- . Registro elettronico

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Per quanto riguarda la metodologia si è partiti dalla lezione frontale per presentare conoscenze e informazioni. Le lezioni si sono svolte con l'utilizzo del libro di testo, di sussidi audio-didattici, utilizzo della Lim, fotocopie, appunti dell'insegnante. Nel recupero dei dieci minuti dell'orario scolastico, in modalità asincrona, è stato inviato materiale di approfondimento on line agli studenti mediante la piattaforma del Registro elettronico Argo e tramite la piattaforma Google Suite.

Si è utilizzata la discussione guidata sulle tematiche e i testi proposti, con sollecitazione continua al confronto con le tematiche di attualità, come stimolo alla riflessione e allo sviluppo del pensiero critico. Si è quindi seguita una didattica flessibile adeguando il comportamento del docente alle reali situazioni soggettive e modificando le strategie sulla base dei risultati conseguiti nel processo formativo.

In classe, la verifica orale degli apprendimenti, la correzione degli esercizi, e le spiegazioni dei contenuti disciplinari, ha permesso il confronto e l'interazione con i discenti.

## **VERIFICHE**

Le verifiche sono state svolte sia scritte che orali, durante tutto l'arco dell'anno scolastico. Le verifiche, in itinere, hanno prodotto osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti. Le verifiche scritte sono state prodotte in numero di due, sia nel primo che nel secondo quadrimestre sulla tipologia degli Esami di Stato. La simulazione della prima prova è avvenuta il 6 maggio 2024.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Aderenza alla traccia (conoscenza specifica degli argomenti)

Capacità di elaborazione critica e personale (individuazione tesi e argomentazione)

Capacità di organizzare un testo (struttura del discorso)

Originalità e creatività (argomentazione) Correttezza

formale (padronanza della lingua)

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Gli strumenti utilizzati sono stati i libri di testo, appunti forniti dal docente, dispense, utilizzo di mezzi digitali come la Lim, quelli della Piattaforma G-Suite, l'applicazione Classroom, Google drive, Google Moduli, documenti on line, Bachecca del Registro elettronico Argo Nuovo Didup.

Anche i libri di testo on line sono stati condivisi dal docente, file word, PDF e altre risorse. Inoltre, gli alunni hanno potuto partecipare a conferenze, webinar, vedere filmati in condivisione sulla Piattaforma G-Suite.

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe si è rivelata nel complesso interessata al dialogo educativo e rispettosa delle regole della comunità scolastica. Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento rispettoso nei confronti dell'insegnante che ha consentito la creazione di un clima sociale disteso.

Le competenze minime di uscita, indicate in sede di programmazione, si possono ritenere raggiunte per la quasi totalità degli alunni. Una parte della classe ha lavorato con interesse e motivazione; una minoranza si è mostrata piuttosto incostante nello studio.

San Giovanni rotondo, 11 Maggio 2024

**La docente**

*Prof. ssa Vincenza Dotato*

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI STORIA**

**prof. ssa Totaro Vincenza**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

#### **CONOSCENZE**

Gli alunni nello studio della Storia hanno utilizzato schemi causali per spiegare fatti storici.

Hanno ampliato il proprio orizzonte culturale attraverso la conoscenza di sistemi sociali diversi, hanno scoperto e dato significato alla dimensione storico attuale.

La maggior parte di essi, possiede gli elementi fondamentali che danno conto della complessità dell'epoca studiata.

#### **COMPETENZE**

Classificare i fatti storici in relazione alla durata, alle scale spaziali, ai soggetti implicati. Tematizzare in modo coerente un fatto storico, riconoscendo, soggetti, fatti, luoghi, periodi. Collegare i fatti storici con vari contesti sociali, ambientali, istituzionali entro i quali si svolsero. Saper usare un linguaggio settoriale appropriato.

Saper schematizzare la datazione, la successione, la contemporaneità, la durata, la periodizzazione degli eventi storici esaminati.

Collegare in maniera sincronica fattori culturali, religiosi, politici, economici e sociali.

Ricostruire in maniera diacronica l'evoluzione di istituzioni politiche, modelli economici e strutture sociali.

## **CAPACITÀ**

Attitudine alla problematizzazione.

Capacità di orientarsi nel mondo e di riferirsi a tempi e spazi diversi. Capacità di scoprire la dimensione storico del presente.

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<b>MODULO 1: Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento</b>	Le grandi potenze all'inizio del Novecento	Settembre
	L'Italia e l'età giolittiana	Ottobre
	La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali	Novembre
	La Prima guerra mondiale	Dicembre
	La Rivoluzione russa	Gennaio
	La dittatura di Stalin	Febbraio
<b>MODULO 2: La crisi della civiltà europea</b>	La marcia su Roma	Marzo
	La crisi del New Deal	
	La repubblica di Weimar	Aprile
	Il Fascismo	Maggio
	Il Nazismo	
	La Seconda guerra mondiale.	Maggio-Giugno
<b>MODULO DI APPROFONDIMENTO: Sviluppo economico e consumismo alimentare</b>		
	Breve storia dell'hamburger	Maggio
	La diffusione del marchio MacDonald's	

Educazione civica (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
<b>Quinto anno</b>	L'alimentazione di guerra Il "miracolo" alimentare in Occidente ('900)	L'alimentazione nell'età della globalizzazione Gli scenari futuri
verifiche	una verifica	una verifica

Testo in adozione: La storia in 100 lezioni 3, Il Novecento e il Duemila, Antonio Brancati e Trebi Pagliarani, La Nuova Italia Editore.

### SPAZI

Gli spazi utilizzati sono le aule; il materiale didattico è stato inviato anche nella Piattaforma Argo utilizzata dalla scuola e in quella istituzionale Google Suite e Classroom.

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Gli argomenti sono stati proposti in chiave problematica per stimolare gli alunni a proporre risposte cercando di attivare le loro conoscenze pregresse e di stimolare uno studio attivo e non mnemonico della disciplina storica, facendo ricorso a schemi, diagrammi, semplificazioni.

Sono stati svolti esercizi strutturati a casa e in classe, per la comprensione della disciplina.

Inoltre, l'utilizzo della piattaforma Google Suite, mi ha permesso di lavorare su una molteplicità di file da inviare agli alunni. Materiale video, esercizi, pdf, documenti word, powerpoint, sono stati inviati anche tramite la Piattaforma Argo del registro elettronico

## **VERIFICHE**

Dialoghi aperti hanno stimolato gli allievi ad avanzare ipotesi e a porre loro stessi precisi quesiti. Sono state effettuate durante il periodo di didattica a distanza prove orali, prove strutturate e semistrutturate.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Il dialogo aperto ha stimolato gli allievi ad avanzare ipotesi e porre loro stessi precisi quesiti.

Si è valutato, in modo specifico, lo sviluppo delle capacità degli alunni di collegare diversi eventi politici, economici e sociali; di cogliere sia i rapporti di continuità tra vicende ed eventi, sia gli sbocchi imprevedibili. La valutazione è stata attuata in itinere a ogni fine unità didattica, mentre la valutazione finale, sommativa, è servita ad accertare non solo il grado di preparazione raggiunto dagli alunni, ma anche l'efficacia della stessa azione di insegnamento.

La valutazione è stata espressa in decimi, attenendosi ai seguenti criteri: sicura conoscenza dei dati, competenza espositiva con uso della terminologia specifica, creazione di schemi, ordinati, esaurienti e comprensibili, pronta e corretta collocazione delle realtà studiate.

In sede di valutazione finale, vengono considerati i livelli di miglioramento espressi rispetto alla situazione di partenza, l'impegno nello studio, la diligenza, l'ascolto e la capacità di dialogo.



## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Libri di testo, appunti, fotocopie, PDF, documenti word e altri file, computer, tablet, smartphone, filmati condivisi con gli alunni dall'insegnante nella Piattaforma G-Suite, nella Bacheca del registro elettronico Argo.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe ha avuto un atteggiamento rispettoso nei confronti dell'insegnante e ha partecipato discretamente al dialogo educativo, rispettando l'ordine e i tempi per l'ascolto.

Dal punto di vista didattico, la classe presenta un esiguo gruppo di alunni che hanno seguito con interesse le lezioni dell'insegnante ed hanno svolto costantemente i compiti assegnati. Un secondo gruppo presenta un livello sufficiente: sono allievi che, dotati di buona volontà, si impegnano e partecipano normalmente alla vita scolastica, però la loro preparazione di base è carente. Questo gruppo riesce a produrre messaggi sufficientemente chiari anche se non sempre adeguati allo scopo e alla funzione.

San Giovanni rotondo, 11 Maggio 2024

**La docente**

*Prof.ssa Vincenza Totaro*



# RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI MATEMATICA

*Prof. Francesco Fianza*

**Classe V Sez. Fm**

**Anno Scolastico 2023 - 2024**

## **CONOSCENZE**

- conoscenza delle tecniche di base dello studio analitico di una funzione;
- conoscenza delle tecniche di calcolo con i limiti fondamentali;
- conoscenza delle tecniche di calcolo con le derivate;
- studio analitico di base e rappresentazione grafica di una funzione;
- conoscenza di base del calcolo integrale;
- conoscenza delle funzioni economiche fondamentali.

## **COMPETENZE**

- saper utilizzare le tecniche di base dello studio delle funzioni sia dal punto di vista grafico che analitico;
- saper applicare il calcolo degli integrali relativo a funzioni elementari;
- saper condurre concretamente semplici procedimenti di deduzione ed induzione;
- saper applicare lo studio delle funzioni nel contesto specifico dell'economia turistica - aziendale.

## **CAPACITÀ**

- di comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre discipline;
- di orientarsi nei diversi contesti operativi in cui si richiede l'utilizzo di tecniche di calcolo e di analisi specifiche del settore.

### **1. CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE PER:**

- Moduli
- Unità Didattiche
- Percorsi formativi
- Eventuali approfondimenti

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>	<b>TEMPI</b>
Funzioni	Funzioni reali di una variabile reale. Rappresentazione grafica di una funzione. Dominio di una funzione e studio dei segni. Continuità di una funzione.	settembre - ottobre 2023
Derivate	Derivazione di una funzione continua. Aspetto analitico e grafico della derivata di una funzione. Regole di derivazione. Applicazione del calcolo alle funzioni economiche: costi ricavi e profitti.	novembre 2023 - gennaio 2024
Integrali (cenni)	Integrali indefiniti e definiti. Calcolo della funzione primitiva $F(x)$ . Calcolo delle aree. Applicazione del calcolo alle funzioni economiche: costi ricavi e profitti.	febbraio – maggio 2024
Studio di funzioni	Aspetti generali dello studio di funzioni e applicazione a funzioni polinomiali intere. Massimo, minimo e flesso di una funzione. Rappresentazione grafica. Applicazione alle funzioni economiche: costi ricavi e profitti. Diagramma di redditività.	aprile -giugno 2024
Approfondimenti	Studio dell'andamento dei flussi e degli indicatori turistici in Puglia (accesso ai dati pubblicati da Puglia Promozione)	aprile -giugno 2024

## **METODOLOGIE**

Dal punto di vista metodologico gli interventi didattici sono stati articolati in modo tale da evidenziare le connessioni e le analogie tra i diversi temi, al fine di garantire una integrazione tra gli argomenti e una maggiore comprensione degli stessi.

La realtà operativa ha costituito punto di riferimento nella trattazione degli argomenti al fine di sviluppare abilità connesse alla modellizzazione di situazioni problematiche, e quindi favorire un approccio sempre più razionale e consapevole.

## **MATERIALI DIDATTICI**

Sussidi didattici (lavagna, testi e manuali scolastici, appunti, riviste scientifiche, calcolatrici scientifiche tascabili); laboratorio di informatica con accesso ad Internet.

## **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Le fasi di verifica e valutazione sono state articolate in relazione al complesso di tutte le attività svolte e strettamente correlate e coerenti al processo di insegnamento - apprendimento della disciplina.

Pertanto, sono state effettuate verifiche scritte e orali nelle fasi *iniziale*, *in itinere* e *finale* al fine di valutare rispettivamente i livelli di partenza, i progressi e il raggiungimento degli obiettivi da parte dei singoli alunni.

Le verifiche scritte sono state predisposte sia sotto forma di esercizi e problemi di tipo tradizionale, sia in forma di test.

**San Giovanni Rotondo**, 11 maggio 2024

**Il docente**  
*prof. Francesco Fidanza*

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI  
CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

**CONOSCENZE**

Destinazione turistica, forme di turismo, caratteristiche e dinamiche del mercato turistico, segmentazione della domanda, analisi SWOT e posizionamento, sistema informativo di marketing, tecniche di marketing strategico ed operativo, scelte strategiche dell'impresa, web marketing, pianificazione e programmazione aziendale, business plan, destinazione Italia, marketing turistico territoriale, turismo sostenibile e responsabile.

**COMPETENZE**

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore; redigere un marketing plan.

**CAPACITA'**

Identificare le caratteristiche del mercato turistico; analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; individuare i segmenti della domanda; analisi SWOT; product, pricing, place, promotion; utilizzare le tecniche di marketing, interpretare fasi e procedure per la realizzazione del web marketing, del marketing plan e del marketing turistico territoriale; individuare fasi e procedure per redigere un business plan; analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; riconoscere le caratteristiche del turismo sostenibile.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULI E UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>	<b>TEMPI</b>
IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI	Imprese turistiche e alberghiere di Giuseppe Aiello, Hoepli editore	SETTEMBRE - OTTOBRE - NOVEMBRE
MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO	Imprese turistiche e alberghiere di Giuseppe Aiello, Hoepli editore	DICEMBRE - GENNAIO - FEBBRAIO - MARZO
IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO	Imprese turistiche e alberghiere di Giuseppe Aiello, Hoepli editore	MARZO - APRILE
TURISMO E TERRITORIO	Imprese turistiche e alberghiere di Giuseppe Aiello, Hoepli editore	MAGGIO
IL TURISMO SOSTENIBILE E RESPONSABILE	Imprese turistiche e alberghiere di Giuseppe Aiello, Hoepli editore	MAGGIO - GIUGNO
EDUCAZIONE CIVICA  - Finanza agevolata  - Agenda 2030: l'ecoturismo	Internet	SETTEMBRE - GIUGNO

### SPAZI

Aula scolastica

### METODOLOGIE E STRUMENTI

Metodo induttivo, metodo deduttivo, lezione frontale, problem solving, ricerca-azione, didattica breve, debate, cooperative learning.

### VERIFICHE

Scritte e orali

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Raggiungimento degli obiettivi prefissati, miglioramento raggiunto dal singolo allievo rispetto alla situazione di partenza, impegno e interesse dimostrato, acquisizione di un linguaggio tecnico appropriato.

### **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Libri di testo, strumenti informatici, materiali di approfondimento, documenti prodotti dal docente, presentazioni in PowerPoint e quaderno degli appunti.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe V FM, indirizzo Accoglienza turistica, è composta da 9 alunni, 4 maschi e 5 femmine di cui un'alunna, in corso d'anno, ha interrotto la frequenza.

La classe, in generale, ha risposto in modo corretto e coerente ai vari argomenti trattati nel corso dell'anno scolastico, raggiungendo un buon livello di preparazione. Solo un paio di alunni si è dedicato allo studio con superficialità, migliorando il rendimento nel corso dell'anno.

Manfredonia, 11/05/2024

**La docente**

prof.ssa D'Acchille Sara

ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024  
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI  
**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA – CLASSE 5FM**

prof. GRILLI CRISTIANO

**OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI  
*CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

**CONOSCENZE**

Tecniche di gestione per l'organizzazione alberghiera in base al livello organizzativo dell'azienda;  
La varietà dell'offerta dei servizi alberghieri e problematiche connesse;  
Le caratteristiche del parco alberghiero in Italia;  
Il marketing turistico-alberghiero;  
La vendita e la comunicazione d'impresa;

**COMPETENZE**

Simulare le modalità operative riguardanti la gestione alberghiera e del personale;  
Conoscere sommariamente l'attività dell'ufficio del personale;  
Sapere fare uso della modulistica interna e degli strumenti digitali e applicativi specifici del settore;  
Utilizzare internet per monitorare il grado di soddisfazione della clientela;  
Impostare un piano di marketing;  
La promozione e la vendita attraverso il web;  
I calcoli del revenue management;  
Elaborare un sistema di qualità;  
Gestire i rapporti con il personale e i clienti;  
Simulare l'organizzazione e il funzionamento di un'azienda ricettiva.

**CAPACITÀ**

Acquisire autonomia nell'espletamento delle esercitazioni pratiche di laboratorio;  
Simulare l'applicazione delle tecniche del marketing all'azienda turistico-alberghiera;  
Simulare la promozione e vendita del prodotto turistico attraverso i diversi canali offerti dalle nuove tecnologie;  
Elaborare un sistema di qualità aziendale;  
Simulare l'organizzazione e il funzionamento operativo di una struttura ricettiva.  
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.  
Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.



## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<p><b>IL TURISMO SOSTENIBILE E ACCESSIBILE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agenda 2030 e turismo sostenibile;</li> <li>2. Il turista sostenibile</li> </ol>	<p><b>Professione accoglienza - Secondo biennio e quinto anno</b></p> <p>Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera (Monica Mainardi, Rita Cascone, Mauro Zanellato)</p>	Settembre -Ottobre
<p><b>LA GUEST EXPERIENCE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'Ospitalità oggi;</li> <li>2. La personalizzazione dei servizi</li> <li>3. Gli elementi della Guest Experience</li> </ol>	<p><b>Professione accoglienza - Secondo biennio e quinto anno</b></p> <p>Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera (Monica Mainardi, Rita Cascone, Mauro Zanellato)</p>	Novembre
<p><b>LEADERSHIP, PROBLEM SOLVING E SOFT SKILLS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La leadership</li> <li>2. Le tecniche di problem solving</li> <li>3. CRM e fidelizzazione del cliente</li> </ol>	<p><b>Professione accoglienza - Secondo biennio e quinto anno</b></p> <p>Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera (Monica Mainardi, Rita Cascone, Mauro Zanellato)</p>	Dicembre
<p><b>IL MARKETING ALBERGHIERO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli elementi del marketing alberghiero</li> <li>2. Il Visual Marketing</li> </ol>	<p><b>Professione accoglienza - Secondo biennio e quinto anno</b></p> <p>Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera (Monica Mainardi, Rita Cascone, Mauro Zanellato)</p>	Gennaio - Febbraio
<p><b>IL REVENUE MANAGEMENT</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli elementi e applicazioni del Revenue Management</li> <li>2. Il ruolo del Front Office nel Revenue Management</li> </ol>	<p><b>Professione accoglienza - Secondo biennio e quinto anno</b></p> <p>Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera (Monica Mainardi, Rita Cascone, Mauro Zanellato)</p>	Febbraio - Marzo
<p><b>IL WEB SOCIAL MARKETING</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il Sito Web</li> <li>2. Il Remarketing</li> <li>3. L'email marketing</li> <li>4. La digitalizzazione di eventi</li> </ol>	<p><b>Professione accoglienza - Secondo biennio e quinto anno</b></p> <p>Corso e laboratorio per i servizi di ospitalità alberghiera (Monica Mainardi, Rita Cascone, Mauro Zanellato)</p>	Aprile - Maggio

## **SPAZI**

Aula - Laboratorio multimediale

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Lezione frontale – Lezione partecipata – Problem solving – Lavoro di gruppo – Esercitazioni individuali e di gruppo - Laboratorio

## **VERIFICHE**

Esercitazioni pratiche ed interrogazioni orali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Voto 4: carenze gravi e insufficiente partecipazione all'attività didattica

Voto 5: carenze lievi e incostante partecipazione all'attività didattica

Voto 6: conoscenza dei contenuti essenziali della disciplina

Voto 7-8: conoscenza completa dei contenuti della disciplina, partecipazione all'attività didattica

Voto 9-10: conoscenza approfondita della disciplina, analisi dei contenuti, capacità critiche e rielaborative

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Libri di testo – Appunti - Ricerche su Internet -Laboratorio

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe frequenta regolarmente le lezioni ad eccezione di qualche elemento che ha partecipato in maniera discontinua alle attività. Globalmente la classe è disciplinata e partecipa all'attività didattica. Gli alunni presentano discrete capacità cognitive. I rapporti interpersonali sono sufficientemente strutturati. L'impegno, in generale, è discreto.

Gli studenti dimostrano capacità di organizzare il loro impegno con una discreta autonomia, spesso però tendono a distrarsi e a perdere la concentrazione, questo influisce sulla capacità di proporsi in modo costruttivo. I prerequisiti culturali della maggior parte degli alunni sono idonei ad un discreto processo di insegnamento-apprendimento della disciplina di studio.

Gli argomenti sono stati affrontati come previsto dalla programmazione rimodulata e si completeranno integralmente entro la fine dell'anno scolastico.

Manfredonia, 03 maggio 2024

**L'Insegnante**  
prof. GRILLI CRISTIANO

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE**

**Prof.ssa LAURIOLA MARIA GRAZIA**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

#### **CONOSCENZE**

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore;
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale;
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso;
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete;
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare, riguardanti il settore d'indirizzo;
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro;
- Lessico di settore codificato da organismi internazionali;
- Aspetti socio-culturali della lingua francese e del linguaggio specifico di settore;
- Aspetti socio-culturali dei Paesi francofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo;
- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici

#### **COMPETENZE**

- 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

#### **CAPACITÀ'**

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro;
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;

- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro;
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo;
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata;
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in francese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<p>DOSSIER 6: LA RESTAURATION ET LA GASTRONOMIE</p> <p>Révision de la grammaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La restauration dans les hôtels</li> <li>• Restauration et Tourisme</li> <li>• Restauration et Gastronomie</li> <li>• La demande de visite et les commandes</li> </ul>	<p>PLANÈTE TOURISME</p> <p>Communication/ Civilisation/ Grammaire</p> <p>Petrini Editore</p>	<p>SETTEMBRE- OTTOBRE - NOVEMBRE 2023</p>

<p>DOSSIER 7: LA CRÉATION ET LA PROMOTION DU PRODUIT TOURISTIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le produit touristique</li> <li>• La conception et la vente du produit touristique et transport sur l'eau</li> <li>• La présentation et la promotion d'un produit touristique</li> </ul>	<p>PLANÈTE TOURISME</p> <p>Communication/ Civilisation/ Grammaire</p> <p>Petrini Editore</p>	<p>DICEMBRE 2023 - GENNAIO 2024</p>
<p>DOSSIER 8: TOURISME ET TRANSPORTS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourisme et industrie</li> <li>• L'organisation du voyage</li> <li>• La réservation et la réclamation</li> </ul>	<p>PLANÈTE TOURISME</p> <p>Communication/ Civilisation/ Grammaire</p> <p>Petrini Editore</p>	<p>FEBBRAIO - MARZO 2024</p>
<p>LA GÉOGRAPHIE TOURISTIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paris</li> <li>• Le contexte historique</li> <li>• Le contexte géographique</li> </ul>	<p>PLANÈTE TOURISME</p> <p>Communication/ Civilisation/ Grammaire</p> <p>Petrini Editore</p>	<p>MARZO/APRILE 2024</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rive Droite et Rive Gauche</li> </ul> <b>ÉDUCATION CIVIQUE: L'AGENDA 2030</b>	<p style="text-align: center;">DISPENSE FORNITE DALLA DOCENTE</p>	
--	---	--

<b>MARKETING ET TOURISME</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Marketing touristique</li> <li>• Les phases du Marketing</li> <li>• La segmentation du marché</li> <li>• Le Marketing stratégique et opérationnel</li> <li>• L'analyse SWOT</li> <li>• Web Marketing touristique</li> </ul>	<p style="text-align: center;">DISPENSE FORNITE DALLA DOCENTE</p>	<b>MAGGIO - GIUGNO 2024</b>
--	---	-----------------------------

### **SPAZI**

- Aula
- Registro elettronico

### **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Durante l'anno scolastico è stato utilizzato un approccio induttivo e comunicativo per coinvolgere attivamente gli studenti in ogni fase del loro percorso di studio. Sono stati presentati testi e documenti relativi al mondo del settore professionale d'indirizzo, tenendo sempre conto della loro funzionalità alle strategie complessive di apprendimento. Tutti i testi sono stati analizzati nelle varie componenti, compresi e sintetizzati per aiutare gli studenti ad acquisire la capacità di riutilizzarli in contesti differenti e in modo autonomo. Sul registro elettronico sono stati materiali digitali e semplificati, schemi, mappe concettuali, files video per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

### **VERIFICHE**

Al fine di verificare i ritmi di apprendimento ed il raggiungimento delle competenze dei discenti, in chiusura di ogni attività didattica, sono state effettuate e valutate due verifiche scritte e almeno due orali per Quadrimestre

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione non è stata considerata come un momento isolato, bensì come un processo che ha avuto una sua continuità, controllata nel tempo, confrontata con le acquisizioni precedenti e con il raggiungimento o meno dei traguardi assegnati. Inoltre si è tenuto conto anche della partecipazione al dialogo didattico- educativo e dell'impegno mostrato.

Sono state oggetto di valutazione, oltre che i risultati oggettivi delle verifiche orali e scritte, anche l'attenzione, l'interesse mostrato nel corso delle lezioni dagli studenti, le loro capacità di rielaborazione critica dei contenuti e di elaborazione strutturale per conseguire gli obiettivi didattici. Quindi per la valutazione finale non si è tenuto conto soltanto delle varie verifiche parziali e dei risultati globali ottenuti, ma anche di tutti gli elementi che entrano in gioco nella vita scolastica.

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

- Libro di testo
- Appunti
- Dispense fornite dalla docente
- Sussidi audio-visivi
- Computer
- File video da scaricare e visionare
- Mappe concettuali
- Smartphone
- PanQuiz
- ChatGPT

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe è composta da alunni corretti ma svogliati, essi hanno partecipato al dialogo educativo, hanno risposto in maniera soddisfacente alle attività che sono state loro proposte e sono stati non sempre puntuali nelle consegne assegnate. Tre sono le fasce di livello in essa presenti: la prima comprende discenti in possesso di preparazione solida e di consolidate capacità ed abilità, la seconda discenti in possesso di preparazione discreta, non sempre accompagnata da un impegno costante e la terza discenti che, pur mostrando un impegno discontinuo ed un metodo di studio non del tutto adeguato, hanno comunque raggiunto un grado di preparazione sufficiente.

San Giovanni Rotondo 30/04/2024

**La docente**

Prof.ssa Maria Grazia Lauriola



## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA INGLESE**

**Prof.ssa BEVERELLI MARINA**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

#### **CONOSCENZE**

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore;
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale;
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso;
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete;
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare, riguardanti il settore d'indirizzo;
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro;
- Lessico di settore codificato da organismi internazionali;
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore;
- Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo;
- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici

#### **COMPETENZE**

- 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

#### **CAPACITÀ'**

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro;
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;

- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro;
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo;
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata;
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

#### PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
SUSTAINABLE TOURISM <ul style="list-style-type: none"> <li>• Globalisation and tourism</li> <li>• The 2030 Agenda for sustainable tourism</li> <li>• Globalisation: negative and positive aspects</li> <li>• The impact of tourism</li> <li>• The economic impact of tourism</li> <li>• The social impact of tourism</li> <li>• The environmental impact of tourism</li> <li>• Sustainability</li> <li>• Responsible tourism and sustainable tourism</li> <li>• Ecotourism</li> </ul>	Giulia Badone, Carla Finello "BOOK NOW!" – Rizzoli Languages	OTTOBRE – NOVEMBRE – DICEMBRE 2023 GENNAIO – FEBBRAIO 2024
TOURISM MARKETING	Giulia Badone, Carla Finello "BOOK NOW!" – Rizzoli Languages	MARZO – APRILE –

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourism marketing tools</li> <li>• What is marketing?</li> <li>• Market segmentation</li> <li>• Target market</li> <li>• Market research</li> <li>• Marketing strategies</li> <li>• SWOT analysis</li> <li>• Marketing mix</li> <li>• The marketing mix for services and experiences: 3 extra Ps</li> <li>• Tourism promotion</li> </ul>		MAGGIO 2024
<p><b>JOBS IN TOURISM</b> (DIDATTICA ORIENTATIVA)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• How to apply for a job</li> <li>• The CV</li> <li>• The cover or application letter</li> <li>• The job interview</li> </ul>	Giulia Badone, Carla Finello “BOOK NOW!” – Rizzoli Languages	MAGGIO 2024

### **SPAZI**

- Aula
- Registro elettronico

### **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Durante l’anno scolastico è stato utilizzato un approccio induttivo e comunicativo per coinvolgere attivamente gli studenti in ogni fase del loro percorso di studio. Sono stati presentati testi e documenti relativi al mondo del settore professionale d’indirizzo, tenendo sempre conto della loro funzionalità alle strategie complessive di apprendimento. Tutti i testi sono stati analizzati nelle varie componenti, compresi e sintetizzati per aiutare gli studenti ad acquisire la capacità di riutilizzarli in contesti differenti e in modo autonomo. Sul registro elettronico sono stati caricati riassunti, schemi, mappe concettuali, files video per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

## **VERIFICHE**

Al fine di verificare i ritmi di apprendimento ed il raggiungimento delle competenze dei discenti, in chiusura di ogni attività didattica, sono state effettuate e valutate due verifiche scritte e almeno due orali per Quadrimestre.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione non è stata considerata come un momento isolato, bensì come un processo che ha avuto una sua continuità, controllata nel tempo, confrontata con le acquisizioni precedenti e con il raggiungimento o meno dei traguardi assegnati. Inoltre si è tenuto conto anche della partecipazione al dialogo didattico- educativo e dell'impegno mostrato.

Sono state oggetto di valutazione, oltre che i risultati oggettivi delle verifiche orali e scritte, anche l'attenzione, l'interesse mostrato nel corso delle lezioni dagli studenti, le loro capacità di rielaborazione critica dei contenuti e di elaborazione strutturale per conseguire gli obiettivi didattici. Quindi per la valutazione finale non si è tenuto conto soltanto delle varie verifiche parziali e dei risultati globali ottenuti, ma anche di tutti gli elementi che entrano in gioco nella vita scolastica.

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

- Libro di testo
- Appunti
- Sintesi
- Lavagna interattiva
- Computer
- File video da scaricare e visionare
- Mappe concettuali
- Smartphone

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe, pur essendo disponibile al dialogo educativo, a volte ha manifestato qualche difficoltà nel seguire le regole della convivenza, nonostante sia composta da un esiguo numero di allievi. La partecipazione all'attività didattica è stata accettabile, ma solo alcuni sono gli alunni che hanno dimostrato un comportamento attivo e costruttivo. La restante parte della classe, a causa di un modesto impegno ed un comportamento piuttosto puerile, ha ottenuto livelli

di apprendimento accettabili. Invece, da studenti di una classe quinta, sul punto di affrontare un Esame di Stato, ci si attendeva un atteggiamento più maturo, consapevole e meno superficiale.

San Giovanni Rotondo 05/05/2024

**La docente**

Prof.ssa Marina Beverelli

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**prof.re STEFANIA Leonardo**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ**

#### **CONOSCENZE**

- Conoscere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti,
- Conoscere le modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari,
- Conoscere i rischi/pericoli derivati dalla contaminazione degli alimenti,
- Conoscere le malattie trasmesse dagli alimenti,
- Conoscere le cause di deterioramento degli alimenti,
- Conoscere la gestione della sicurezza igienico alimentare,
- Conoscere i principi alla base del sistema di autocontrollo aziendale,
- Conoscere gli alimenti e i nuovi prodotti della filiera alimentare,
- Conoscere le tipologie di diete più comuni.

#### **COMPETENZE**

- Saper individuare le cause di contaminazioni di natura fisica, chimica, biologica,
- Saper valutare il rischio/pericolo potenzialmente presente nelle diverse fasi lavorative,
- Saper individuare le idonee tecnologie di conservazione di un alimento,
- Saper valutare un idoneo sistema di qualità,
- Saper valutare un'adeguata dietoterapia.

#### **CAPACITÀ**

- Acquisire comportamenti corretti riguardo all'igiene personale, alla manipolazione degli alimenti e all'uso corretto delle attrezzature,
- Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento,
- Fornire indicazioni sulle comuni patologie trasmesse dagli alimenti,
- Indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>	<b>TEMPI</b>
<b>MODULO 1: SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE DEGLI ALIMENTI</b>		
- Aspetto giuridico	libro di testo	18 ore
- Natura e analisi dei pericoli	dispense del docente	
- H.A.C.C.P.		
<b>MODULO 2: LE PATOLOGIE TRASMESSE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI</b>		
- Infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari	dispense del docente	10 ore
<b>MODULO 3: DETERIORAMENTO DEGLI ALIMENTI</b>		
- Cause che determinano il deterioramento degli alimenti	dispense del docente	10 ore
<b>MODULO 4: LA DIETA NELLE CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b>		
- La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche	dispense del docente	8 ore
- Piramide alimentare mediterranea		
<b>MODULO 5: EDUCAZIONE CIVICA</b>		
- Mangiar sano dal punto di vista sia igienico sia sanitario (H.A.C.C.P.)	dispense del docente	8 ore
- Diete adeguate in base allo stato di salute		
Ore effettivamente svolte dal docente		ore 50/66

## SPAZI

- Aula,
- Video.

## METODOLOGIE

- Lezioni frontali,
- Brain storming,
- Analisi dei casi,
- Scoperta guidata,
- Problem solving.

## **STRUMENTI**

- Testo in adozione,
- Appunti,
- LIM.

## **VERIFICHE**

Le verifiche sono state diversificate in funzione dello specifico obiettivo distinguendo, quelle:

- *formative*, impostate sul dialogo educativo e/o su prove aperte, eseguite durante lo svolgimento dei moduli o delle unità didattiche e destinate essenzialmente alla verifica cognitiva;
- *sommative*, mirate ad accertare i livelli cognitivi raggiunti, le abilità e le competenze acquisite, valutando altresì l'interesse e la partecipazione consapevole.

Le strategie di accertamento sono state varie partendo dalla discussione di un compito di realtà, alle singole interrogazioni, all'analisi e sintesi di documenti letti in classe.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione delle prove è stata adottata la griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti, si è ritenuto inoltre prendere in considerazione tutti gli elementi che hanno potuto concorrere al progresso generale del discente, con particolare riferimento al miglioramento in corso d'anno dell'impiego e dell'applicazione. Non è stata trascurata la valutazione di eventi e situazioni particolari che hanno potuto influenzare il rendimento di ogni singolo alunno.

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Testo in adozione, mappe concettuali fornite dal docente, dispense fornite dal docente.

## **ANDAMENTO DISCIPLINARE**

La classe si è mostrata abbastanza concentrata e partecipativa alle attività didattiche proposte.



**MACROTEMI SVOLGIMENTO COLLOQUIO CLASSE 5^FM**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>IL TURISMO E IL TERRITORIO</b>	<b>LA SICUREZZA</b>	<b>LA TRACCIABILITÀ</b>	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Promuovere la fiducia dei consumatori verso i prodotti di qualità.	L'O.S.A. deve conoscere e comprendere i pericoli potenzialmente associati alla produzione di alimenti.	Dalle materie prime alla degustazione: strategie decisionali.	Mangiare sano dal punto di vista qualitativo e igienico (H.A.C.C.P.).  Diete in base allo stato di salute.

Manfredonia, 10/05/2024

docente

prof. Leonardo STEFANIA

## **RELAZIONE FINALE SCIENZE MOTORIE a.s. 2022/23 CL VFM**

**Prof. Marinaro Antonio**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

#### **CONOSCENZE:**

- a) delle basi scientifiche relative a sistemi ed apparati-principali, paramorfismi,
- b) delle capacità motorie (qualità di base - condizionali) e tecniche relative ai fondamentali-tattiche individuali di squadra;
- c) dell'educazione alimentare con i relativi disordini; d) degli elementi di primo soccorso;
- e) delle sostanze dopanti e dell'etica sportiva.

**COMPETENZE:** saper fare-saper essere.

Utilizzare le conoscenze teoriche acquisite, svilupparle praticamente per acquistare maggiore funzionalità e migliore resa motoria.

Prestazione e controllo del movimento.

Adeguaire l'alimentazione per un corretto equilibrio, per mantenere un ottimo stato di salute in funzione dell'attività sportiva e motoria.

Utilizzare in modo corretto le principali tecniche per un primo soccorso.

Conoscere i pericoli derivanti dalle sostanze dopanti.

#### **CAPACITÀ:**

Sono di tipo manuale-pratico e di tipo logico, fanno parte della personalità e del bagaglio genetico dell'alunno. Sono modificabili e sviluppabili.

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
Conoscenza del corpo umano. Potenziamento cardio-circolatorio-respiratorio. Educazione alla salute. Primo Soccorso.	Libro di testo e dispense	ottobre-novembre
Miglioramento delle capacità condizionali o qualità fisiche (forza, velocità, resistenza, mobilità articolare). Potenziamento muscolare generale e specifico. Atletica Leggera	Libro di testo e dispense	dicembre-gennaio
Consolidamento degli schemi motori di base, posturali, di massa. Potenziamento delle capacità coordinative generali e segmentarie Paramorfismi e Dismorfismi	Libro di testo e dispense	febbraio-marzo
Sport di squadra –sport individuali: fondamentali -regole-tattiche di gioco. Doping ed Etica Sportiva	Libro di testo e dispense	aprile
Organizzazione di giochi, gare, percorsi. Creatività proposta dagli alunni (progressione).		maggio
Il livello della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività è positivo		

**SPAZI:** le attività motorie sono state svolte in palestra Paladante. Non sono mancati momenti di approfondimento teorico in aula.

**METODOLOGIE E STRUMENTI:** operativa-individualizzata. Metodo: globale-analitico, mastery - learning.

**VERIFICHE:** test motori, percorsi, progressioni, Circuit - training.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** la valutazione finale ha tenuto conto del risultato tecnico, dei risultati ottenuti da ogni singolo alunno in base alle capacità motorie, all'impegno e alla partecipazione.

**STRUMENTAZIONE DIDATTICA:**

**Testo didattico, attrezzi (grandi e piccoli).**

Andamento Didattico disciplinare: le mete educative hanno utilizzato la motricità come mezzo di espressione e di autocontrollo, di comunicazione nel tempo e nello spazio; le mete didattiche hannomirato al potenziamento delle capacità condizionali e all'affinamento delle capacità coordinative generali e segmentarie. I risultati raggiunti sono nel complesso più che sufficienti.

Manfredonia, 03 maggio 2024

prof. Marinaro Antonio

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antonio Marinaro', written in a cursive style.

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI RELIGIONE CATTOLICA**

**prof. Giuseppe Quitadamo**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

#### **CONOSCENZE**

Un Dio che chiama; Il mistero della vita; Il confronto con le altre religioni; L'etica della vita; La vita come Vocazione; Dalla droga al saio (testimonianze dirette); Il matrimonio come vocazione; La castità nel fidanzamento; la coscienza: Vizi e virtù.

#### **COMPETENZE**

L'alunno riconosce l'importanza di un progetto di vita per dare un significato alla propria esistenza, coglie nei documenti della Chiesa le indicazioni che favoriscono l'incontro, il confronto e la convivenza tra persone di diversa cultura e religione.

L'alunno attraverso alcuni racconti mitologici riconosce come la religione dà una risposta alle grandi domande e riconosce che ogni relazione umana trova nel rispetto e nel dialogo reciproco il suo fondamento.

L'alunno si pone di fronte alla vita in atteggiamento di ascolto ed analisi vedendo, nel Cristianesimo, una proposta di vita estremamente umanizzante.

#### **CAPACITÀ**

L'Alunno sa interrogarsi sul trascendente e porsi domande di senso, cogliendo l'intreccio tra dimensione religiosa e culturale.

A partire dal contesto in cui vive, sa interagire con persone di religione differente, sviluppando un'identità capace di accoglienza, confronto e dialogo.

Coglie le implicazioni etiche della fede cristiana e le rende oggetto di riflessione in vista di scelte di vita progettuali e responsabili.

Sa, inoltre, confrontarsi con la complessità dell'esistenza e imparare a dare valore ai propri comportamenti, per relazionarsi in maniera armoniosa con se stesso, con gli altri, con il mondo che lo circonda.

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
1. IN CAMMINO VERSO LA REALIZZAZIONE: MODELLI DI UOMO E DI ANTROPOLOGIA CRISTIANA	MATERIALE FORNITO DI VOLTA IN VOLTA DAL DOCENTE	SETTEMBRE
2. LA MORTE E LA VITA NELL'ALDILA'. TEORIE, OPINIONI A CONFRONTO		OTTOBRE
3. MORTE E IMMORTALITA'		NOVEMBRE
4. NASCERE DONNA, NASCERE UOMO: DIFFERENZA ED IDENTITA'		DICEMBRE
5. LA "VIRALITA'" DEI VIZI		GENNAIO
6. ACCIDIA E INVIDIA		FEBBRAIO
7. GOLA E SUPERBIA		MARZO
8. LUSSURIA E ITRA		APRILE
9. LE VIRTU'		MAGGIO

### SPAZI

L'aula didattica.

### METODOLOGIE E STRUMENTI

Sono state effettuate, a seconda dell'argomento svolto, lezioni frontali affiancate sempre a lezioni partecipate e/o dibattiti.

Spesso con l'ausilio di video tutorial, la visione di film su tematiche svolte, sono stati valorizzati gli argomenti svolti.

Talora le analisi testuali son servite per avvalorare le idee discusse e le tematiche affrontate

### **VERIFICHE**

Le verifiche fondamentalmente sono state effettuate tenendo conto della partecipazione in classe degli allievi, degli interventi da posto e, talora, con prove strutturate ed interrogazioni su argomenti ridotti

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per le verifiche e la valutazione si rinvia a quanto indicato nella programmazione annuale del Consiglio di classe, nel P.T.O.F. e nei verbali delle riunioni dipartimentali

### **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Libri di testo, Materiale fornito di volta in volta dal docente, strumentazioni multimediali.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe, nell' arco dell'anno scolastico è rimasta corretta e sostanzialmente tranquilla, anche se ancora caratterizzata, in alcuni soggetti, da atteggiamenti piuttosto infantili.

L'interesse si è rivelato sostanzialmente buono anche se la partecipazione per alcuni, poco inclini alla riflessione se pur sollecitati, non è da ritenersi soddisfacente.

San Giovanni Rotondo, 11/05/2024

**Il docente**



# Ministero dell'istruzione e del merito

## ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

### PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

##### **PROPOSTA A1**

**Gabriele D'Annunzio**, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve per  
entro il cavo della mano in ozio  
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse per  
l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup> che  
offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano era,  
clessidra il cor mio palpitante, l'ombra  
crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup> quasi ombra  
d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

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

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

##### **Interpretazione**

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

##### **PROPOSTA A2**

**Grazia Deledda**, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

---

<sup>1</sup> *Come*: mentre

<sup>2</sup> *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

<sup>4</sup> *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte



il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

## *Ministero dell'istruzione e del merito*

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e avolte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare<sup>1</sup> che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommara dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatorie di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

### **Comprensione e analisi**

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

## Ministero dell'istruzione e del merito

### Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

#### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia dicoinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

#### **Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale '*un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine*'?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra '*esercito*' e '*paese*'?
4. Quali fenomeni di '*adattamento*' e '*disadattamento*' vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

## Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B3**

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligente così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro<sup>1</sup>. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*<sup>2</sup> e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

### **Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

<sup>1</sup> Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro. <sup>2</sup> Il vocabolario online Treccani definisce l'onlife "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini online ('in linea') e offline ('non in linea'): onlife è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (on + life).

2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo asua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

## Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

5. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
6. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo asua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
7. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

## Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

#### PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e

vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia escuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957- 1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono '*passione e fantasia*': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

**TIPOLOGIA C**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

**Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

**Documento n. 1****Sostenibilità e turismo enogastronomico**

Attualmente la sensibilità nei confronti dello sviluppo sostenibile è sempre più diffusa e trasversale e questo nuovo “atteggiamento” non si limita alla dimensione ambientale ma abbraccia anche la dimensione sociale ed economica della sostenibilità.

La “sostenibilità ambientale” è un processo di cambiamento e di sviluppo nel quale le risorse naturali sono sfruttate nell’ottica di preservare il loro potenziale attuale e futuro senza disperderlo.

Con il termine “sostenibilità sociale” si è soliti indicare quelle azioni, intraprese da territori, aziende e singoli individui, volte a rendere la società in cui si vive più equa.

La “sostenibilità economica” si riferisce all’insieme di azioni volte ad uno sviluppo duraturo e capace di garantire la redditività delle imprese e del capitale, minimizzando, al contempo, gli effetti negativi sulla società, sulla cultura e sull’ambiente.

Traslando questo concetto nel turismo, sostenibilità significa fare un uso ottimale delle risorse ambientali mantenendo i processi ecologici essenziali e contribuendo a conservare il patrimonio naturale e la biodiversità; consolidare i diritti economici, politici e socioculturali specialmente delle fasce più svantaggiate garantendo parità di genere e riduzione delle disuguaglianze; perseguire operazioni economiche di lungo termine in grado di fornire benefici socioeconomici equamente distribuiti tra tutte le parti interessate.

Il turismo enogastronomico è un possibile strumento per rendere il settore dei viaggi più sostenibile poiché, quando ben gestito e amministrato, può favorire un più solido legame tra aree urbane e rurali avvicinando produttori, ristoratori, operatori del turismo e consumatori, contribuendo a creare filiere corte e, in definitiva, generando benefici diffusi sul territorio.

Tra l’altro i turisti che viaggiano con motivazione primaria l’enogastronomia, apprezzano particolarmente proposte e servizi connotati dal rispetto dei principi della sostenibilità e questo può rappresentare un incentivo per le aziende e per chi, in generale, offre esperienze enogastronomiche.

Per quanto concerne la sostenibilità ambientale, i viaggiatori enogastronomici gradirebbero anzitutto che l’esperienza adottasse un approccio green nella gestione dei rifiuti e degli imballi. Altri aspetti sono l’utilizzo di carta riciclata per locandine e brochure, l’approvvigionarsi da fornitori che adottano pratiche di agricoltura biologica e/o biodinamica.

Passando alla sensibilità e responsabilità sociale ed economica, per i turisti enogastronomici è importante che le

aziende con le quali vengono in contatto adottino politiche etiche e che sia data la possibilità di vivere esperienze a stretto contatto con i produttori e con la comunità ospitante.

Tratto e modificato da *Rapporto sul turismo enogastronomico 2021*

## **CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una agenzia di viaggi ricettivista della propria Regione in qualità di travel organizer con il compito di realizzare una serie di servizi turistici.

**A)** Con riferimento alla **comprensione del documento introduttivo**, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1. Quali sono le diverse dimensioni nelle quali si articolano le azioni volte allo sviluppo sostenibile?
2. Perché il turismo enogastronomico può favorire lo sviluppo sostenibile?
3. Quali sono gli aspetti sui quali si concentra l'attenzione del turista che viaggia per motivi enogastronomici?

**B)** Il candidato, utilizzando le **conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento**, acquisite nel corso degli studi o attraverso le proprie esperienze, presenti il tema del turismo sostenibile come strumento di valorizzazione e salvaguardia di un territorio.

In particolare:

1. introduca i caratteri del turismo sostenibile;
2. indichi gli elementi che costituiscono una destinazione turistica;
3. si soffermi sulle caratteristiche del territorio nel cui contesto si ipotizzi stia operando, riservando particolare attenzione ai prodotti enogastronomici tipici e certificati;

**C)** Con riferimento alle **competenze tecnico – professionali** conseguite, il candidato ipotizzi di dover progettare un servizio turistico complesso indirizzato al segmento dei *food trotter* che rispetti i principi della sostenibilità e che preveda la degustazione di almeno un prodotto enogastronomico certificato.

In particolare:

- individui e illustri quale servizio turistico intende produrre;
- predisponga il servizio turistico nelle sue varie componenti definendone il costo ed il prezzo;
- riferisca quali forme di promozione e di pubblicità intende utilizzare, con particolare attenzione alle modalità del web marketing.

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

## APPENDICE NORMATIVA

- **Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62**
- Nota MIM Prot. n. 12115 del 7 marzo 2024: utilizzo calcolatrici elettroniche nelle prove scritte dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione - a.s. 2023/2024.
- Nota 12423 del 26 marzo 2024: indicazioni formazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2023/2024.
- O.M n. 55 del 22 marzo 2024: disciplina esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.
- Nota del 22 febbraio 2024 su indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente.
- D.M. n. 10 del 26 gennaio 2024 Individuazione discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame.
- Nota Ministeriale n. 33701 del 12 ottobre 2023 su tempi e modalità di presentazione delle domande per i candidati interni per gli esterni.
- D. M. 164 del 15 giugno 2022: quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.1: **prove equipollenti per i candidati con disabilità**
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.2: prove differenziate
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.3: **presenza del docente di sostegno durante l'Esame di Stato**
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.13: **rilasciato l'attestato di credito formativo (e non il diploma**
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.8; c.10-11: **Candidati con DSA e strumenti compensativi**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione  
[dp.il@ustacert.istruzione.it](mailto:dp.il@ustacert.istruzione.it)

Oggetto: diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito dei C.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative.

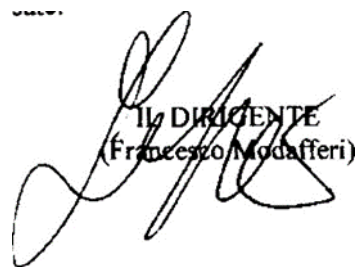
Diverse sono state, nel corso degli ultimi mesi, le iniziative volte ad aumentare l'attenzione del sistema dell'istruzione sull'importanza di un approccio corretto e consapevole alla protezione dei dati personali da parte di tutti gli attori che lo compongono.

È importante che le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscano nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

In questo quadro sono state rilevate, nel recente passato, alcune criticità in relazione alle modalità di redazione del C.d. "documento del 15 maggio", di cui all'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323, che sovente hanno dato luogo a indebite diffusioni di dati personali riferiti a studenti, anche tramite la rete internet, da parte di numerose istituzioni scolastiche.

Alla luce di precedenti pronunciamenti dell'Autorità, si ritiene quindi opportuno trasmettere un documento protezione dei dati personali, del richiamato documento del 15 maggio, con preghiera di darne la massima nel qua sono riportate specifiche indicazioni sulla corretta redazione, sulla base della disciplina in materia di protezione dei dati personali, del richiamato documento del 15 maggio, con preghiera di darne la massima diffusione presso le scuole interessate per ogni ulteriore chiarimento.

Il DIRIGENTE  
(Francesco Modafferi)





Indicazioni operative sulle corrette modalità di redazione, alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali, del C.d. "documento del 15 maggio" di cui all'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323.

#### 1. Il documento del 15 Maggio

Entro il 15 maggio 2024 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendimento di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.

2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

E' previsto, inoltre, che prima della elaborazione del testo definitivo, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

Per effetto, poi, dell'art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69 "A far data dal 1<sup>o</sup> gennaio 2010, gli obblighi di pubblicazione di atti e provvedimenti amministrativi aventi effetto di pubblicità legale si intendono assolti con la pubblicazione nei propri siti informatici da parte delle amministrazioni e degli enti pubblici obbligati, sovente i documenti così redatti vengono pubblicati, invece che all'albo dell'istituto, sul sito internet istituzionale della scuola, nonché indicizzati nelle rete.

#### 2. La disciplina in materia di protezione dei dati personali

Come anticipato, la prassi da ultimo descritta non risulta, per le ragioni di seguito evidenziate, conforme alla disciplina in materia di protezione dei dati personali.

##### 2a. I principi di necessità e proporzionalità

E' principio cardine della protezione dei dati personali, quello di necessità in base al quale ciascun titolare è tenuto ad escludere trattamenti di dati personali quando le finalità perseguite nei singoli casi possono essere realizzate mediante, rispettivamente, dati anonimi od opportune modalità che permettano di identificare l'interessato solo in caso di necessità (art. 3 del Codice).

In altre parole, "i dati personali dovrebbero essere trattati solo se la finalità del trattamento non sia ragionevolmente conseguibile con altri mezzi" (considerando n. 39 e par. 5 Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 679 del 2016).

Quando necessari per il perseguimento di specifiche finalità, i dati trattati devono, in ogni caso, essere solo quelli effettivamente pertinenti e non eccedenti per il perseguimento di tali scopi (art. 1 del Codice). Risulta, quindi, illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati.

#### 2,b. Presupposti giuridici per la diffusione di dati personali

In tale quadro, il Codice dispone specifiche regole per la diffusione di dati personali (diversi da quelli sensibili e giudiziari), da parte di soggetti pubblici e privati.

Nel rispetto dei richiamati principi di necessità e proporzionalità i soggetti pubblici possono diffondere dati personali solo se tale operazione di trattamento risulta ammessa da una norma di legge o di regolamento (art. 3, I I e 19, comma 3, del Codice).

Fermi i richiamati principi, i soggetti privati per poter diffondere dati personali necessitano del consenso espresso, libero ed informato degli interessati ovvero di un requisito ad esso equipollente quale l'adempimento ad uno specifico obbligo di legge (arti. 23 e 24 del Codice).

#### 3. Indicazioni per la redazione del documento del 15 maggio

Come già evidenziato dal Garante, a fronte di specifici obblighi normativi che impongono la diffusione di atti o documenti amministrativi, le amministrazioni pubbliche prima di mettere a disposizione sui propri siti web istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali, ovvero valutare, caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento (art. 4, comma 1, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e 7.2, comma 1 l. con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).

### GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il senso del documento è quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono.

Lo stesso dato normativo, nonché le successive indicazioni ministeriali al riguardo, non lasciano margini a un'interpretazione estensiva circa il contenuto del documento tale da comprendere anche riferimenti ai singoli studenti, risultando quindi priva del necessario fondamento normativo la diffusione di un documento così redatto.



*Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca*

VISTA la legge 10 luglio 2015, n. 107, recante “*Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*”;

VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, riguardante “*Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado*”;

VISTA la legge 10 dicembre 1997, n. 425, avente a oggetto “*Disposizioni per la riforma degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore*”;

VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante “*Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione*”;

VISTA la legge 11 gennaio 2007, n. 1, recante: “*Disposizioni in materia di esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore e delega al Governo in materia di raccordo tra la scuola e le università*”

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, avente a oggetto: “*Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59*”;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, che adotta il «*Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, che adotta il «*Regolamento recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, che adotta il «*Regolamento recante revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. 263, avente a oggetto “*Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*”;

VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante “*Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107*”, e in particolare, l'articolo 17;

CONSIDERATO che l'articolo 17, commi 5 e 6, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, prevede l'emanazione di un decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca per la definizione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione concernenti la prima e la seconda prova scritta degli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione;

CONSIDERATA la rilevanza dell'apprendimento degli eventi storici nel contesto nazionale, europeo ed internazionale per la formazione di una cittadinanza consapevole e responsabile dei giovani;

RITENUTO, pertanto, di integrare il quadro di riferimento della prima prova scritta, di cui al D.M. del 26 novembre 2018, n. 769, prevedendo che almeno una delle tracce della tipologia B debba riguardare l'ambito storico;

VISTO il parere favorevole del CSPI approvato nell'adunanza plenaria n. 31 del 13 novembre 2019

RILEVATO che l'accoglimento del suggerimento contenuto nel parere sopra richiamato porterebbe ad aumentare il numero complessivo delle tracce proposte per la prima prova scritta da sette ad otto;

CONSIDERATO che tale aggiunta porterebbe, inoltre, ad un sostanziale squilibrio tra le tipologie di prova rispetto alla struttura complessiva del quadro di riferimento, aumentando il peso della tipologia B rispetto alle altre;

VALUTATA la non opportunità di modificare numero e formulazione degli indicatori inseriti nella griglia di valutazione;

TENUTO CONTO delle osservazioni e delle indicazioni contenute nel parere e nel documento allegato al parere, concernenti alcuni adattamenti formali del testo del quadro di riferimento

## **D E C R E T A**

### **Articolo 1**

Per le motivazioni indicate in premessa il quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, di cui al D.M. del 26 novembre 2018, n. 769, è sostituito come da allegato, che è parte integrante del presente provvedimento.

IL MINISTRO  
Lorenzo Fioramonti



## Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato

Tutti i percorsi e gli indirizzi dell'istruzione liceale, tecnica e professionale

# Caratteristiche della prova d'esame 1) Tipologie di prova

- A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- B Analisi e produzione di un testo argomentativo
- C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del D. lgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti, saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A, tre per la tipologia B e due per la tipologia C.

## Struttura delle tracce

**Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

**Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo.** La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia dei singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

**Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.** La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

Durata della prova: sei ore

#### **Nuclei tematici fondamentali**

Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D. Lgs 62/2017, e cioè:

- Ambito artistico,
- Ambito letterario,
- Ambito storico,
- Ambito filosofico,
- Ambito scientifico,
- Ambito tecnologico, • Ambito economico,
- Ambito sociale.



### **Obiettivi della prova**

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale, sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere solo in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

## Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

### Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

#### INDICATORE 1

- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.
- Coesione e coerenza testuale.

#### INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.

#### INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

### Indicatori specifici per le singole tipologie di prova Tipologia A

#### Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

## Tipologia B

### Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.

## Tipologia C

### Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

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

## **Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

### **ISTITUTO PROFESSIONALE** *Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

#### **Caratteristiche della prova d'esame**

La prova, in linea con la dimensione tecnico – pratica e laboratoriale di ciascun indirizzo, richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### **TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

#### **TIPOLOGIA C**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

#### **TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

### **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
  2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
  3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
  4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
  5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
  6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
  7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
- Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

### **Obiettivi della prova**

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

ALLEGATI:

- ELENCO CANDIDATI
- TABELLA DI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE PROVA ORALE
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA
- Uda PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE

ELENCO CANDIDATI

CANDIDATI INTERNI

COGNOME	NOME
DI CARLO	ALESSIO
DI LASCIA	AURORA
GRILLI	ADRIANA
LA TORRE	ORAZIO
PACILLO	PASQUALE
PLAIU	BARBARA EUGENIA
POTENZA	GIOELE
PRENCIPE	ROSA

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

TABELLA ALLEGATA AL DECRETO 62/2017

Attribuzione credito formativo

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



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE PROVA ORALE

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

### GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

#### TIPOLOGIA A:



**I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"**

**Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospita**

Indirizzi – "Enogastronomia" – "Servizi di sala e di vendita" – "

C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717

sito web: [www.ipeoalecce.edu.it](http://www.ipeoalecce.edu.it) – peo: [fgrh060003@istruzione.it](mailto:fgrh060003@istruzione.it) – pec: [fgrh060003@pec.istruzione.it](mailto:fgrh060003@pec.istruzione.it)



a" –

Candidato:

#### **INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)**

##### **INDICATORE**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

##### **INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

##### **INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A MAX (40 PT)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo- se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S</b> <b>+</b>	<b>B/</b> <b>D</b>	<b>0/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S</b> <b>+</b>	<b>B/</b> <b>D</b>	<b>0/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S</b> <b>+</b>	<b>B/</b> <b>D</b>	<b>0/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S</b> <b>+</b>	<b>B/</b> <b>D</b>	<b>0/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**Il docente:**

### LEGENDA:

**SC** = Scarso - **M** = Mediocre - **S/5+** = Sufficiente/Piu che suff. - **B/D** = Buono/Distinto - **0/E** = Ottimo/Eccellente

### DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. **LIVELLO SCARSO** = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. **LIVELLO MEDIOCRE** = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. **LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE SUFFICIENTE** = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. **LIVELLO BUONO/DISTINTO** = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. **LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE** = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

**TIPOLOGIA B:**

**I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"**  
**Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospita**  
 Indirizzi – "Enogastronomia" – "Servizi di sala e di vendita" – "  
 C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717



a" –

sito web: [www.ipeoalecce.edu.it](http://www.ipeoalecce.edu.it) – peo: [fgrh060003@istruzione.it](mailto:fgrh060003@istruzione.it) – pec: [fgrh060003@pec.istruzione.it](mailto:fgrh060003@pec.istruzione.it)

**Candidato:****INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)****INDICATORE**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B MAX (40 PT)**

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	P T
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	P T
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	P T
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)**

**VOTO IN VENTESIMI (PT/5)**

**Il docente**

**LEGENDA:**

**SC = Scarso - M = Mediocre - S/5+ = Sufficiente/Piu che suff. - B/D = Buono/Distinto - O/E = Ottimo/Eccellente**

**DESCRITTORI DI LIVELLO:**

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

**TIPOLOGIA C:****I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"****Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospita**

Indirizzi – "Enogastronomia" – "Servizi di sala e di vendita" – "

C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717

sito web: [www.ipeoalecce.edu.it](http://www.ipeoalecce.edu.it) – peo: [fgrh060003@istruzione.it](mailto:fgrh060003@istruzione.it) – pec: [fgrh060003@pec.istruzione.it](mailto:fgrh060003@pec.istruzione.it)

a" –

**Candidato:****INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)****INDICATORE**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C MAX (40 PT)**

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT

Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**Il docente:**

**LEGENDA:**

**SC = Scarso - M = Mediocre - S/5+ = Sufficiente/Piu che suff. - B/D = Buono/Distinto - O/E = Ottimo/Eccellente**

**DESCRITTORI DI LIVELLO:**

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

## Griglia di valutazione della seconda prova scritta elaborata dalla Commissione

CLASSE: .....

CANDIDATO/A: .....

INDICATORI (ministeriali)	DESCRITTORI (della Commissione)	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	<b>1</b>	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	<b>2</b>	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	<b>3</b>	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e non coerente.	<b>1</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	<b>2</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	<b>3</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	<b>4</b>	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	<b>5</b>	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	<b>1</b>	
	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	<b>2</b>	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	<b>3</b>	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	<b>4</b>	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	<b>5</b>	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	<b>6</b>	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	<b>7</b>	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	<b>8</b>	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	<b>1</b>	
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	<b>2</b>	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	<b>3</b>	
<b>Punteggio massimo</b>		<b>20</b>	
<b>Punteggio totale assegnato</b>			

VOTO ASSEGNATO \_\_\_\_\_/20



IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
ITALIANO, STORIA	Totaro Vincenza	
MATEMATICA	Fidanza Francesco	
LINGUA E CULTURA INGLESE	Beverelli Marina	
LINGUA E CULTURA FRANCESE	Lauriola Maria Grazia	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Stefania Leonardo	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	D'Acchille Sara	
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Grilli Cristiano	
FILOSOFIA E SCIENZE UMANE	Del Vecchio Giuseppina	
SC. MOTORIE E SPORTIVE	Marinaro Antonio	
RELIGIONE CATTOLICA	Quitadamo Giuseppe	

*San Giovanni Rotondo, 11 maggio 2024*



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Prof. LUIGI TALIENTI