



Member of
the Association of
European Hotel and
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez. A/Accoglienza Turistica è composta da 25 alunni, di cui 16 ragazze e 9 ragazzi, provenienti dalla IV A/Accoglienza Turistica dell'anno precedente.

Durante il triennio gli alunni, nel complesso, hanno mantenuto comportamenti positivi nei confronti dell'istituzione scolastica, evidenziando senso di responsabilità, osservanza delle regole, partecipazione costruttiva al dialogo educativo e atteggiamento collaborativo. Inoltre si sono impegnati in modo adeguato nel raggiungimento degli obiettivi individuati dai docenti in sede di programmazione di inizio anno.

I rapporti con le famiglie sono stati sporadici ma improntati alla trasparenza, cordialità e rispetto reciproci. Sono avvenuti, principalmente, in occasione delle ore di ricevimento mattutine dei docenti.

Sul piano del comportamento, la maggior parte degli studenti ha dimostrato di aver conseguito un buon livello di consapevolezza sociale, seguendo appieno il regolamento d'istituto e frequentando assiduamente le attività didattiche, al contrario di un esiguo numero di alunni che non ha sempre condiviso le regole dello stare insieme, frequentando le lezioni con minor assiduità. Comunque, si può affermare che, globalmente, il gruppo classe si è dimostrato interessato alle tematiche socioculturali affrontate e che la scuola è stata avvertita come occasione di crescita culturale, umana e professionale.

Per quanto riguarda la presenza dei docenti nella classe, gli studenti, nel corso degli ultimi tre anni, hanno goduto della continuità didattica in quasi tutte le discipline ad eccezione del docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Matematica.

Sul piano didattico si rileva un livello, nel complesso, più che sufficiente di conoscenze e di abilità specifiche, sostenuto, in alcuni casi, da particolare interesse per le attività scolastiche; infatti alcuni studenti hanno raggiunto un grado di maturità cognitiva e professionale di buon livello.

Sul piano del profitto gli studenti presentano gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle capacità individuali e all'impegno profuso. Il grado di preparazione generale può considerarsi più che buono per alcuni studenti che si sono distinti in tutto il corso degli studi per la serietà ed il senso di responsabilità con cui hanno operato, nonché per impegno e partecipazione, mettendo a punto conoscenze precise ed approfondite nelle diverse discipline oltre ad apprezzabili abilità specifiche; di discreto livello per un esiguo numero di alunni che, sempre sostenuti da motivazione e interesse, hanno acquisito conoscenze complete ed adeguate abilità specifiche; di livello complessivamente sufficiente per un altro gruppo di alunni che ha acquisito le conoscenze essenziali degli argomenti trattati ed adeguate abilità specifiche; di livello modesto per alcuni studenti, la cui preparazione risulta superficiale anche a causa di uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti, all'impegno ed alla partecipazione non sempre costanti. Per questi ultimi il profitto risulta ai limiti della sufficienza.

La frequenza dei discenti è risultata complessivamente regolare e solo alcuni di loro hanno accumulato un notevole numero di assenze inficiando, in parte, la qualità della loro preparazione e dimostrando, di conseguenza, di non aver maturato la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno che li attende a conclusione del ciclo di studi.

Buoni sono stati, invece, i risultati raggiunti nell'ambito del Percorso PCTO che ha visto gli alunni impegnati in stage effettuati negli anni scolastici 2018/19, 2019/20, 2020/21, presso aziende turistico-ricettive presenti sul territorio di riferimento regionale e nazionale. Durante tale esperienza tutti gli alunni sono stati disponibili e solerti, dimostrando buone abilità professionali. Sono da considerarsi pienamente sufficienti anche gli esiti della parte teorica prevista per il percorso PCTO.

Il Consiglio di Classe ha svolto nel secondo biennio e nell'ultimo anno un'azione di formazione che ha determinato il conseguimento da parte degli alunni di un grado di preparazione e di sviluppo della personalità da permettere loro di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. L'obiettivo è stato quello di far acquisire conoscenze, capacità e competenze che potessero essere di ausilio e supporto necessario per affrontare l'attività professionale. Per l'orientamento scolastico e professionale sono stati effettuati gli interventi previsti dal P.T.O.F.

A causa della sospensione delle attività didattiche in presenza per l'emergenza epidemiologica affrontata dalla Nazione, il Consiglio di classe ha attivato un'azione di Didattica Digitale Integrata (DDI) in linea con gli obiettivi programmati all'inizio dell'anno scolastico. Il Consiglio di classe ha utilizzato diverse metodologie per eseguire la DDI, in quanto adattate ai contenuti formativi delle differenti discipline.

RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE

n.° 25 studenti promossi; n° studenti non promossi: 0; n° studenti non ammessi ai sensi dell'art.14 comma 7 del DPR 22 giugno n°122: 0

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPSSAR di Molfetta ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89, prima come sede coordinata dell'IPSSAR "Perotti" di Bari e poi dell'IPSIAM di Molfetta; nell'anno scolastico 2000-2001 è divenuto Istituto Autonomo. In questo breve arco di tempo gli studenti sono andati progressivamente aumentando; tra essi numerosi sono i pendolari provenienti da diversi Comuni del Nord Barese. Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l'IPSSAR di Molfetta si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

Gli alunni della V A Accoglienza Turistica provengono da Molfetta e paesi limitrofi. La maggior parte di essi ha già svolto esperienza lavorativa nelle strutture ricettive e ristorative della zona, mentre l'intero gruppo classe ha svolto attività di stage nelle aziende alberghiere del territorio Regionale e Nazionale, sperimentando quel rapporto stretto con il mondo del lavoro e con il territorio che l'IPSSAR si propone tra gli obiettivi principali.

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 53 del 3 marzo 2021, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/21, art. 3 c. 1:

- a) gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica.

OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI E RELAZIONALI (COERENTI CON IL P.T.O.F.)

- Formazione di un soggetto capace di riflettere autonomamente e di esercitare un senso critico maturo rispetto alle più rilevanti espressioni del pensiero umano.
- Consapevole orientamento alle future attività professionali o alle scelte di studi successive per meglio valorizzarsi.
- Elaborazione di un metodo di studio funzionale, consapevole, critico.
- Capacità di assolvere il proprio dovere e di esercitare i propri diritti in maniera consapevole.
- Conoscenza e accettazione di sé stessi per "saper essere", "saper interagire", "saper fare".
- Educazione alla libertà, alla legalità, alla giustizia, alla pace, alla solidarietà, alla tolleranza.
- Rispetto delle regole di convivenza civile.
- Acquisizione dei contenuti specifici di ciascuna disciplina.

OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI (COERENTI CON IL P.T.O.F.)

Capacità di osservare e comprendere:

- esaminare fatti, situazioni, fenomeni, testi, manifestazioni;
- decodificare e riconoscere i messaggi usando il linguaggio in modo corretto ed appropriato.

Capacità espressive:

- completezza e ricchezza di contenuti;
- uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;
- individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
- creatività e originalità.

Capacità logico-critiche:

- organizzare con metodo il proprio lavoro;
- analizzare e sintetizzare;
- stabilire relazioni e confronti;

- porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati;
- valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER AREE DISCIPLINARI

Area linguistico-storico-letteraria/espressiva

- Acquisire la capacità di decodificare un testo.
- Acquisire la capacità di analisi e sintesi, nell'esposizione orale e scritta.
- Acquisire la capacità di leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica.
- Confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni.
- Valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.

Area professionalizzante

- Potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle varie imprese turistiche, approfondendo la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing, dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto.
- Acquisire una competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere.
- Potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Area scientifica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi anche di carattere finanziario.
- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- Saper riconoscere le varie forme di aziende ricettive distinguendone le figure professionali e le competenze specifiche.
- Saper applicare le principali norme che condizionano le scelte progettuali delle aziende ristorative e ricettive, con particolare riguardo ai temi dell'igiene, della sicurezza e della prevenzione.
- Saper applicare le tecniche elementari di marketing per un'organizzazione efficace ed efficiente dell'azienda ricettiva; Saper calcolare il costo di un prodotto ricettivo in funzione della determinazione del prezzo di vendita anche con l'utilizzo di software applicativi.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER SINGOLE DISCIPLINE

Lingua e Letteratura Italiana

- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole e critica del patrimonio letterario.
- Saper aggiornare i testi.
- Potenziare le competenze linguistiche, non solo in ambito letterario, ma anche in riferimento alla vita quotidiana e all'attività professionale.
- Padroneggiare le diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativo, dalla raccolta delle idee ed informazioni alla revisione finale.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Storia

- Capacità di utilizzare modelli strumentali per inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici.
- Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali.
- Cogliere l'interdipendenza fra l'evoluzione delle società e dei sistemi produttivi e il contesto politico-istituzionale.
- Saper collegare alla storia generale l'evoluzione nel tempo del settore di indirizzo.

- Saper operare collegamenti interdisciplinari.
- Cogliere la significatività per il presente dei processi storici analizzati.
- Porsi con atteggiamento critico, razionale e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.

Lingua Inglese

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più adeguati ai diversi contesti organizzativi e professionali.
- Redigere relazioni tecniche individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali.
- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi.

Lingua Francese

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più adeguati ai diversi contesti organizzativi e professionali.
- Redigere relazioni tecniche individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali.
- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi.

Matematica

- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Scienza e Cultura dell’Alimentazione

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle esigenze della clientela.

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le caratteristiche della domanda e offerta turistica, effettuare una semplice segmentazione del mercato, individuare le strategie di marketing in relazione alla fase del ciclo di vita del prodotto-servizio nelle aziende turistiche, presentare alcuni elementi di un semplice piano di marketing per un’impresa del settore.
- Documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan.
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti km zero come strumento di marketing.

Tecniche di Comunicazione

- Conseguimento e miglioramento della capacità di interpretare il ruolo dei vari attori nelle relazioni interpersonali.
- Capacità di acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni dei clienti nel contesto professionale.

Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica

- Conoscenza del concetto di marketing e delle strategie di marketing applicate alle imprese ricettive.
- Conoscenza delle fasi di marketing e del ciclo di vita del prodotto/servizio nelle aziende turistiche.

- Saper progettare attività promozionali e pubblicitarie nel settore turistico- ricettivo, in base alla tipologia di struttura e secondo il tipo di clientela.
- Saper redigere un piano di marketing per un'impresa ricettiva.
- Essere in grado d'individuare gli obiettivi, le metodologie e le procedure applicate ai sistemi di qualità nelle aziende ricettive.
- Saper adempiere agli obblighi burocratici per l'apertura, la trasformazione e la cessazione di un'attività ricettiva.
- Saper gestire i rapporti con la clientela nel rispetto della normativa attinente al settore turistico-ricettivo.
- Saper interpretare le politiche e le funzioni svolte dalla direzione alberghiera.

Scienze Motorie

- Coscienza e adeguato utilizzo della propria corporeità grazie ad un armonico sviluppo del corpo e delle sue potenzialità.
- Svolgere compiti motori e operativi adeguati alle variazioni situazionali e spazio-temporali, attraverso l'interazione dinamica con il mondo esterno.
- Acquisizione di una cultura motoria e sportiva, improntata alla socialità e al senso civico, come consuetudine permanente di vita, tesa al mantenimento e al potenziamento della salute e dell'equilibrio psicofisico.
- Padronanza delle proprie capacità relazionali attraverso la coscienza di sé e della propria identità.
- Rispetto del proprio corpo e della propria salute attraverso uno stile di vita attivo e corretto.

CONTENUTI

I contenuti trasmessi nel corso del corrente anno scolastico, nelle diverse discipline, sono di seguito riportati sotto forma di macro-argomenti.

- **Lingua e Letteratura Italiana:** Cenni su Naturalismo e Verismo, Verga – Decadentismo e Simbolismo – D'Annunzio – Pascoli – le Avanguardie: il Futurismo – Svevo – Pirandello – Cenni sull'Ermetismo – Ungaretti.
- **Storia:** Crisi economica di fine secolo – Colonialismo ed Imperialismo – Sinistra storica – I Guerra Mondiale – Fascismo, Nazismo e Stalinismo – la Crisi Americana e il New Deal – II Guerra Mondiale.
- **Lingua Inglese:** Special interest tourism – Tourism in Italy – Careers in the hospitality industry – Tourism marketing – International tourism
- **Lingua Francese:** Les différentes formes de tourisme – Les métiers du tourisme – Le marketing du tourisme – A la découverte de l'Hexagone et des Possessions d'Outre-mer – De la France coloniale à la France francophone.
- **Matematica:** Disequazioni di primo e secondo grado in una variabile – Disequazioni fratte – I sistemi di disequazioni – Funzioni reali – Limiti di funzioni razionali fratte - Grafico approssimato di funzioni razionali fratte – Ricerca operativa lineare.
- **Scienze e Cultura dell'Alimentazione:** Cibo, turismo e cultura – Turismo enogastronomico in Italia – Principi di dietologia e dietoterapia – Allergie ed intolleranze alimentari.
- **Tecniche di Comunicazione:** Comunicare i prodotti turistici – Il prodotto destinazione – Il prodotto ricettività – Il prodotto pacchetto turistico – Atteggiamenti specifici che determinano la relazione.
- **Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva:**
La domanda turistica e l'evoluzione del sistema di offerta – Il marketing del turismo e della ristorazione, i prodotti turistici, la segmentazione del mercato – Le strategie di marketing e il ciclo di vita del prodotto – I prezzi dei prodotti ricettivi e della ristorazione, la loro distribuzione e promozione – Il web marketing e la sua pianificazione – Funzioni e regole per la redazione del Business Plan – Cenni sui contratti del turismo organizzato.
- **Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica:** Il marketing nelle imprese ricettive – Le fasi del piano di marketing alberghiero – il Web marketing nel settore turistico/ricettivo – Il 'pricing' alberghiero e il Revenue Management – Il sistema qualità nell'industria alberghiera e il turismo sostenibile – La ruota di Deming – L'albergatore e le leggi vigenti nel settore turistico – La direzione dell'albergo e la gestione delle risorse umane – Il fenomeno dell'outsourcing.
- **Scienze Motorie:** Potenziamento fisiologico – Rielaborazione ed integrazione degli schemi motori di

base – Conoscenza e pratica dell'attività sportiva – Tutela della salute e prevenzione degli infortuni – Benessere psicofisico – SPA, terme e centri benessere – Sport in ambiente naturale – Lavorare nel settore sportivo.

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati in ciascuna disciplina e per i contenuti pluridisciplinari, si rimanda ai programmi specifici indicati nelle relazioni dei singoli docenti.

PERCORSO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale di educazione civica è avvenuto mediante lo svolgimento di due UdA, una per ogni quadrimestre. Di seguito si riportano le informazioni essenziali di ciascun percorso.

I QUADRIMESTRE - TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: Obiettivo 3 Salute e benessere

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile 	<p>Conoscenze</p> <p>D.T.A.R.: conoscere un differente approccio di marketing aziendale, improntato a valori etici e di benessere sociale.</p> <p>Lingua Francese: conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</p> <p>Lingua Inglese: individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali: la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.</p> <p>Italiano-Storia: Riconoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti</p> <p>Religione: Riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose.</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.</p> <p>Scienze Motorie: seguire le basi fondamentali per un sano e corretto stile di vita, l'importanza dell'attività motoria per il benessere psico-fisico</p> <p>Tecniche di Comunicazione: conoscere gli effetti della pubblicità e le strategie per promuovere la salute e il benessere</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore</p> <p>Italiano/Storia 2 DTAR 2 Lingua Francese 2 Lingua Inglese 3 Scienza e Cultura dell'Alimentazione 2 Religione 2 Scienze Motorie 2 Tecniche di Comunicazione 2</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline. - Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare. - Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

II QUADRIMESTRE - TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: obiettivo 11 Città e comunità sostenibili

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza 	<p>Conoscenze</p> <p>D.T.A.R.: valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico</p> <p>Lingua Francese: scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie</p> <p>Italiano-Storia: Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni</p>
--	---

<p>propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p>	<p>Laboratoria dei Servizi di Accoglienza Turistica: saper sensibilizzare ed orientare la clientela e il personale alberghiero verso scelte ecosostenibili. Matematica: saper leggere e interpretare un grafico di funzione o un grafico statistico con competenza, maturando capacità di ricavare informazioni utili con spirito critico Religione: saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico Scienza e Cultura dell'Alimentazione: acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore Italiano/Storia 2 D.T.A.R. 3 Lingua Francese 2 Matematica 3 Scienza e Cultura dell'Alimentazione 3 Religione 2 Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica 5</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni. - Osservare la realtà in modo sistemico e integrato - Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali

METODI – MEZZI – TEMPI

METODI

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

- la lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- le ricerche per stimolare all'approfondimento;
- i controlli mirati e le verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell'esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie.

Nel corso dell'anno scolastico, a causa della situazione epidemiologica, la classe ha alternato periodi di didattica in presenza con periodi di didattica a distanza adattando i contenuti formativi e gli obiettivi alle diverse situazioni di cui sopra.

La Didattica a Distanza si avvalsa delle seguenti metodologie:

- lavoro individuale assistito;
- attività differenziate assistite;
- video lezioni attraverso la piattaforma Google Meet;
- tutorial didattici;
- utilizzazione di materiali (video – file audio – Power Point ecc.) on line;
- Google Classroom;
- utilizzazione di materiali on line
- Cooperative Learning;
- Flipped classroom.

MEZZI E STRUMENTI

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;

- laboratori;
- palestra;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (centri culturali, mondo produttivo);
- competenze culturali di esperti;

Mezzi e strumenti per la DAD:

- PC/Tablet
- Registro elettronico
- Materiale in rete

TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata conformemente a quanto previsto dalle norme ministeriali e dalla programmazione di classe, aderente al P.T.O.F. d'Istituto.

Nell'ambito dell'azione curricolare, gli studenti hanno partecipato, dal 15 novembre al 03 dicembre, alle attività di STAGE AZIENDALE presso varie strutture ricettive e turistiche, presenti sul territorio. Le attività di recupero e di approfondimento sono state effettuate durante le ore curricolari.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Le verifiche scritte e orali, avvenute prevalentemente in modalità a distanza, hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento. I docenti delle singole discipline hanno somministrato prove finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa. Le valutazioni espresse durante il periodo di didattica a distanza sono state di tipo formativo.

Verifica e valutazione del percorso di Educazione Civica

La verifica delle competenze è avvenuta attraverso il compito di realtà assegnato a ciascuno studente. Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su 4 livelli: Avanzato (voto 10 - 9), Intermedio (voto 8 - 7), base (voto 6), inadeguato (voto 5). Lo stesso ha accertato l'approccio dello studente alla complessità del problema, la capacità di adottare i comportamenti più adeguati e di proporre soluzioni, formulando risposte personali e argomentate.

La valutazione quadrimestrale ha tenuto conto altresì del livello di partecipazione, del rispetto degli impegni assunti, della relazione con gli altri.

IL COLLOQUIO D'ESAME

(Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame)

Art. 18 Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/21.

1. L'esame è così articolato e scandito:
 - a. discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

- b. discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10.
- c. analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare.
- d. esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).
3. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata indicativa di 60 minuti.
6. La sottocommissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato B.

GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore,	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	

anche in lingua straniera	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				/40

PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE

DECIMI	QUARANTESIMI
10	40
9	36
8	32
7	28
6	24
5	20
4	16
3	12
2	8
1	4

In relazione alla discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti (OM 53/2021, art. 18, comma 1, lett. a), ai candidati sono stati assegnati i seguenti argomenti:

I testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale (OM 53/2021, art. 18 comma 1 lett. b) sono:

- Verga G. – Nedda da *“Tutte le novelle”*; La famiglia Toscano da *“I Malavoglia”*
- D'Annunzio G. – Il conte Andrea Sperelli da *“Il piacere”*. La pioggia nel pineto da *“Alcyone”*.
- Pascoli G. – Il fanciullino che è in noi da *“Il fanciullino”*; Novembre; Lavandare; X agosto (da *“Myrica”*).
- Svevo I. – L'ultima sigaretta da *“La coscienza di Zeno”*; Augusta, la salute personificata (da *“La coscienza di Zeno”*).
- Pirandello L. – L'amara conclusione, da *“Il fu Mattia Pascal”*. Il naso di Moscarda da *“Uno, nessuno e centomila”*.
- Ungaretti G. – Il porto sepolto da *“Il porto sepolto”*. Poesie di guerra: Veglia, San Martino del Carso, Fratelli da *“Il porto sepolto”*.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO svolto dalla classe nel corso del triennio costituisce parte integrante del presente documento ed è disponibile sul sito dell'istituzione scolastica al link <http://www.alberghieromolfetta.it/?p=1801>

CONSIDERAZIONI FINALI

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul raggiungimento degli obiettivi prefissati per la maggior parte degli studenti, anche se in tempi e modi differenti.

Sul piano dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti adattandoli al ritmo di lavoro dei ragazzi, alle loro capacità e alle difficoltà incontrate durante il periodo di Didattica Digitale Integrata.

Va sottolineato il senso di responsabilità emerso negli alunni durante le varie attività d'Istituto nel corso del triennio. La maggior parte della classe si è impegnata nel servizio accoglienza per diversi eventi interni ed esterni all'Istituto. Tali manifestazioni hanno arricchito professionalmente ciascun alunno, poiché aver imparato a coordinare il “lavoro di squadra”, impegnandosi con responsabilità, rimarrà nel loro bagaglio educativo e professionale. Gli studenti si sono variamente impegnati nello studio individuale, rapportandosi alle tematiche delle differenti discipline in relazione alle proprie attitudini e capacità, cogliendone gli aspetti essenziali. La partecipazione alle lezioni, costante e costruttiva per alcuni alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti e frequenti ripetizioni degli argomenti svolti.

In un clima di stima e collaborazione, gli studenti sono tuttavia divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze, elaborando più articolati progetti professionali; sono pervenuti in modo eterogeneo, all'acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello più che buono per alcuni studenti, discreto per altri, sufficiente per la restante parte.

Costituisce parte integrante del presente documento l'allegato 1) relativo ai nodi tematici trasversali.

Molfetta, 15 maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio



NODO	DISCIPLINA	CONTENUTI
1. EVOLUZIONE DELLA DOMANDA TURISTICA	Lingua e Letteratura Italiana	D'Annunzio: Alcione o un'estate in Versilia
	Storia	Storia settoriale: dal turismo di élite al turismo di massa
	Lingua Inglese	Special interest tourism
	Matematica	Funzioni ed economia
	Scienze Motorie	Il benessere psicofisico
	Religione	Religioni ed ecumenismo
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Turismo enogastronomico in Italia
	D.T.A.R.	I flussi turistici e gli indicatori della domanda e dell'offerta turistica
	Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	Il processo di segmentazione della clientela turistica
	Lingua Francese	Le différentes formes de tourisme
Tecniche di Comunicazione	La comunicazione pubblicitaria	
2. LE NUOVE FRONTIERE DEL TURISMO	Lingua e Letteratura Italiana	Turismo sostenibile e responsabile - Ungaretti
	Storia	Storia settoriale: tendenze del turismo contemporaneo
	Lingua Inglese	Welcome to Italy
	Matematica	Statistiche relative al turismo
	Scienze Motorie	Spa e centri benessere
	Religione	Il benessere
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Diete e stili alimentari
	D.T.A.R.	Il turismo esperienziale e food turismo
	Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	Il web marketing
	Lingua Francese	De la France coloniale à l'Espace francophone
Tecniche di Comunicazione	Il Direct Marketing	

NODO	DISCIPLINA	CONTENUTI
3. DIRITTO E LAVORO NEL SETTORE TURISTICO	Lingua e Letteratura Italiana	Verga: Lavoro senza diritti per i personaggi della narrativa verghiana
	Storia	Giolitti e la politica sociale
	Lingua Inglese	Jobs in tourism
	Matematica	La sicurezza dei dati personali. La crittografia
	Scienze Motorie	Lavorare nel settore turistico
	Religione	Il credente, l'economia e il lavoro
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	I disturbi del comportamento alimentare
	D.T.A.R.	Il budget del personale
	Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	La gestione delle risorse umane nelle imprese ricettive
	Lingua Francese	Les métiers du tourisme – L'entretien d'embauche
	Tecniche di Comunicazione	I gruppi di lavori
4. LA VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE COME STRUMENTO DI RIQUALIFICAZIONE DEL TURISMO	Lingua e Letteratura Italiana	Pascoli: la dimensione simbolica dell'ambiente nella poesia pascoliana
	Storia	La politica coloniale
	Lingua Inglese	The changing face of tourism
	Matematica	L'albergo di Hilbert
	Scienze Motorie	Sport in ambiente naturale
	Religione	Dio ha un progetto di solidarietà: lo sviluppo sostenibile
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	La qualità totale degli alimenti
	D.T.A.R.	Il turismo sostenibile e responsabile
	Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	La certificazione di qualità totale nelle imprese ricettive
	Lingua Francese	La France et ses régions
	Tecniche di Comunicazione	I rapporti con i media

NODO	DISCIPLINA	CONTENUTI
5. LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO / SERVIZIO TURISTICO	Lingua e Letteratura Italiana	Svevo: attività letteraria e attività commerciale
	Storia	Il primo Novecento
	Lingua Inglese	Tourism marketing and advertising
	Matematica	Ricerca operativa
	Scienze Motorie	Le sponsorizzazioni nel mondo dello sport
	Religione	Persona e relazione
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Alimentazione e salute
	D.T.A.R.	Il marketing e le leve strategiche
	Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	I canali di vendita dei servizi alberghieri
	Lingua Francese	Marketing du Tourisme
Tecniche di Comunicazione	Comunicare con gli eventi	
6. TURISMO E CRISI ECONOMICA	Lingua e Letteratura Italiana	Pirandello o la crisi di ogni certezza
	Storia	La crisi del '29 e il New Deal
	Lingua Inglese	The U.K. and U.S.A.
	Matematica	Geometrie non euclidee
	Scienze Motorie	La crisi economica e lo sport
	Religione	Cultura e religione: un'alleanza precaria
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Tipi di ristorazione
	D.T.A.R.	Il marketing integrato e le politiche territoriali
	Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	Il Revenue Management
	Lingua Francese	Itinéraires hors de France
Tecniche di Comunicazione	Vendita e comunicazione con il cliente	