

ALLEGATI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/2024

Schede Discipline

Indirizzo di studio: ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

Classe e sezione: 5ASG (MATERIE COMUNI ALLE CURVATURE)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



Allegati.....	1
AREA COMUNE	3
Disciplina: Lingua e letteratura italiana	4
Disciplina: Storia.....	9
Disciplina: Matematica	14
Disciplina: Scienze motorie	19
Disciplina: Religione.....	28
SCHEDE DOCENTI CURVATURA ACCOGLIENZA	30
Disciplina: Tecniche di comunicazione	31
Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	34
Disciplina: Francese.....	38
Disciplina: Laboratorio di Accoglienza turistica	40
Disciplina: Arte e territorio	44
Disciplina: Lingua e cultura inglese.....	46
SCHEDE DOCENTE CURVATURA SALA	49
Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	50
Disciplina: Francese.....	53
Disciplina: Lingua e cultura inglese.....	55
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	59
Disciplina: Laboratorio di sala e vendita	63
Disciplina: Enogastronomia settore cucina.....	67



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



AREA COMUNE



DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Villa Giacomo

N. ore settimanali: 4

Testo adottato: Baldi-Giusso, *Le occasioni della letteratura*, Pearson, vol. 3

COMPETENZE

- Utilizzare strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Comprendere il lessico specifico della disciplina in ambito letterario, i concetti fondamentali dei vari argomenti affrontati; saper prendere appunti. Saper selezionare i contenuti e focalizzare i concetti, organizzando le informazioni acquisite, con appropriati collegamenti e autonomia di giudizio. Comprendere e usare gli strumenti propri della disciplina (riassunti, mappe concettuali, schemi, carte geografico-letterarie, linee del tempo).
- Comprendere e riportare criticamente le informazioni essenziali di varie tipologie di testi letterari e non, come articoli di giornale, saggi critici, storici o di critica letteraria.
- Esporre le informazioni con appropriate modalità espositive e comunicative.
- Analizzare e commentare un testo letterario: strutture, figure retoriche, stile, contenuti; capire il contenuto complessivo e i temi di fondo di un testo letterario in prosa ed in poesia, contestualizzando lo scrittore nel periodo storico e nel contesto letterario, nel quadro politico, culturale e sociale

- Leggere con adeguata espressività un testo poetico o un brano narrativo.
- Consolidare l'abitudine all'uso costante del dizionario di Italiano e di quello dei sinonimi e contrari, la pratica degli esercizi di autocorrezione degli elaborati.
- Produrre un testo scritto efficace rispetto alle consegne, ai contenuti, agli obiettivi; svolgere temi con struttura logica, contenuti pertinenti e linguaggio appropriato e corretto.
- Conoscere finalità, struttura e caratteristiche di testi espositivi, descrittivi, argomentativi.



- Saper utilizzare un linguaggio idoneo, formale attraverso cui proporre e sostenere argomenti letterari e di attualità.

Autonomia e capacità nel raccogliere informazioni e integrare le lezioni attraverso il critico confronto di risultati di ricerche in rete, consultazione di materiali audio/video.

LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Il livello di raggiungimento degli obiettivi è stato raggiunto pienamente dalla maggior parte della classe; una minoranza tra questi dimostra di aver acquisito consapevolezza degli obiettivi, raggiungendo padronanza di competenze comunicative ed espositive, anche se in modo semplice, ma chiaro e pertinente. Una minoranza ha raggiunto gli obiettivi in modo parziale; si segnalano, in questo caso, difficoltà di sintesi, analisi e di esposizione scritta, relativamente alla produzione di elaborati scritti e orali.

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Gli strumenti utilizzati sono piattaforma di Istituto Microsoft Teams, per lo svolgimento e la consegna di elaborati multimediali, Power point, Canva, utilizzo di Padlet.

TIPOLOGIA ADOTTATA E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

- Tipologie di prova di Esame di Stato: Tipologia A (Analisi di un testo letterario italiano), B (Testo argomentativo) e C (Testo espositivo-argomentativo)
- verifiche formative e sommative di analisi del testo
- verifiche con domande a risposta aperta, verifiche strutturate a risposta multipla
- presentazione di elaborati in ppt, relazioni e saggi.
- Verifiche orali (disciplinari e interdisciplinari), volte all'accertamento delle competenze richieste.



La tipologia è fissata dal Dipartimento di Materie Umanistiche in 3 nel trimestre e 4 nel pentamestre (tra scritte e orali).

MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

La letteratura tra Otto e Novecento in Europa e in Italia: il Realismo, Naturalismo e Verismo.

La poesia e la letteratura decadentista

Le avanguardie (Futurismo)

La letteratura come "testimonianza" (Ungaretti)

Il romanzo del Novecento

La poesia tra le due guerre

Il secondo Dopoguerra: la narrativa e la poesia

UDA PROPOSTE

UDA 1	Panorama storico-letterario italiano e europeo alla fine dell'Ottocento	L'età del Realismo; il Naturalismo francese Il Verismo italiano: caratteristiche principali e poetica.
UDA 2	Verga	Biografia e poetica. Lettura delle novelle <i>La lupa</i> . Il ciclo dei vinti (caratteri generali) <i>I Malavoglia</i> : trama e lettura di <i>Prefazione</i> , <i>Primo capitolo</i> e <i>ultimo capitolo</i> (estratti)
UDA 3	Il Decadentismo e il Simbolismo in Europa	Estetismo: caratteri generali. O. Wilde, <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> (cenni).



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



UDA 4	Pascoli	Biografia e poetica. <i>Da Il fanciullino: E' dentro di noi un fanciullino.</i> <i>Da Myricae: Temporal, L'assiuolo, X agosto.</i> <i>La grande proletaria s'è mossa</i> (estratti)
UDA 5	D'Annunzio	Biografia e poetica. <i>Da Laudi, Alcyone, La pioggia nel pineto, La sera fiesolana.</i> <i>Il piacere</i> : trama e significati dell'opera. Lettura di <i>Ritratto di un esteta</i> .
UDA 6	Avanguardie storiche	Avanguardie storiche: Futurismo nell'arte, nella letteratura. Lettura del <i>Manifesto del Futurismo</i> (Marinetti) Palazzeschi, <i>E lasciatemi divertire</i> . Polibibite futuriste e caffè letterari
UDA 7	La poesia come "documento umano" Ungaretti	Biografia, opere e poetica. <i>Da Allegria: Fratelli, Veglia, Mattina, San Martino del Carso, I fiumi</i>
UDA 8	La narrativa del primo Novecento e Svevo	Il contesto europeo: Proust, Kafka, Joyce. Influenze sulla narrativa del primo Novecento "La madaleine" (Alla ricerca del tempo perduto), cenni Lettura de <i>Il risveglio di Gregor</i> (Metamorfosi) Italo Svevo: biografia e opere. <i>La coscienza di Zeno</i> : trama e struttura dell'opera. Lettura de <i>L'ultima sigaretta, La morte del padre, Psicoanalisi</i> (estratti)
UDA 9	Pirandello	Biografia e opere. <i>L'umorismo, "La vecchia imbellettata"</i> <i>Novelle per un anno, Il treno ha fischiato.</i> <i>Il fu Mattia Pascal</i> , trama e significati dell'opera; lettura



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



		dell'introduzione. <i>Uno, nessuno, centomila</i> , trama e significati dell'opera
UDA 10	Montale (da svolgere)	Montale. Biografia, opere e poetica. Da <i>Ossi di seppia</i> : <i>Merigiare pallido e assorto</i> , <i>Spesso il male di vivere</i> .
UDA 11	La seconda metà del Novecento: viaggi tra città reali e città immaginarie (da svolgere)	Esperienze narrative e poetiche nel secondo dopoguerra. Calvino: <i>Le città invisibili</i> (estratti) Pasolini: <i>I ragazzi di vita</i> (estratti)
UDA 12	La scrittura	Gli strumenti per l'analisi poetica e la tipologia A della prima prova Le tipologie B e C, il testo argomentativo e il testo espositivo. La relazione e il report.



DISCIPLINA: STORIA

Docente: Villa Giacomo

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: De Luna-Meriggi, *Sulle tracce del tempo*, Paravia, vol. 3

COMPETENZE

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Comprendere il lessico specifico della disciplina in ambito storico, i concetti fondamentali dei vari argomenti affrontati; saper prendere appunti. Saper selezionare i contenuti e focalizzare i concetti, organizzando le informazioni acquisite, con appropriati collegamenti e autonomia di giudizio. Comprendere e usare gli strumenti propri della disciplina (riassunti, atlanti, mappe concettuali, schemi, carte geo-storiche, glossari, linee del tempo).
- Collocare un fenomeno, un processo, un avvenimento all'interno del contesto storico; saper comprendere elementi particolari di storia e contestualizzarli in un processo storico generale e viceversa.
- Individuare i vari soggetti storici (istituzioni, singoli, partiti, associazioni, ad esempio) e il loro ruolo nella storia moderna e contemporanea. Individuare le forme di governo e le peculiarità dei sistemi politici e statali del periodo preso in esame.
- Conoscere le linee interpretative di diversi fenomeni storici e il dibattito sul "fare storia".
- Utilizzare un lessico specialistico in rapporto con gli specifici contesti storici e culturali: politico, economico, sociale, giuridico. Esporre in maniera chiara, esauriente e precisa fenomeni e avvenimenti.
- Inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici locali, regionali, continentali e globali



- Individuare nessi di causa/effetto, concetti interpretativi e contributi principali della storiografia.
- Individuare le varie tipologie di documento storico, nella loro peculiarità.
- Saper produrre testi di vario tipo (report, relazioni, schemi e mappe concettuali)

LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Il livello di raggiungimento degli obiettivi è stato raggiunto pienamente dalla maggior parte della classe; una minoranza tra questi dimostra di aver acquisito consapevolezza degli obiettivi, raggiungendo padronanza di competenze comunicative ed espositive, anche se in modo semplice, ma chiaro e pertinente. Una minoranza ha raggiunto gli obiettivi in modo parziale; si segnalano, in questo caso, difficoltà di sintesi, analisi e di esposizione.

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Gli strumenti utilizzati sono piattaforma di Istituto Microsoft Teams, per lo svolgimento e la consegna di elaborati multimediali, Power point, Canva, utilizzo di Padlet.

TIPOLOGIA ADOTTATA E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

- verifiche con domande a risposta aperta, verifiche strutturate a risposta multipla
- presentazione di elaborati in ppt, relazioni e saggi.
- Verifiche orali (disciplinari e interdisciplinari), volte all'accertamento delle competenze richieste.



La tipologia è fissata dal Dipartimento di Materie Umanistiche in 2 nel trimestre e 3 nel pentamestre (tra scritte e orali).

MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

I problemi dell'Italia postunitaria, l'emigrazione italiana, la "questione meridionale"

Lo Statuto albertino (focus)

Il Darwinismo, il darwinismo sociale, il socialismo utopistico e scientifico, le teorie economiche classiche e Il Capitale (Marx)

Il colonialismo

La seconda rivoluzione industriale

L'Italia giolittiana

Prima guerra mondiale

I sistemi totalitari: la Russia dalla rivoluzione di ottobre a Stalin

La crisi del 1929 e il primo dopoguerra

I sistemi totalitari: l'ascesa del fascismo e il regime

I sistemi totalitari: il nazismo

La seconda guerra mondiale

La Costituzione italiana

Il secondo dopoguerra e la guerra fredda

Contesti internazionali e contesto italiano negli anni Sessanta (il boom economico)

UDA PROPOSTE



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



UDA 1	L'Italia unita.	Destra e sinistra storica. Analfabetismo, emigrazione, il sistema scolastico (analisi di carte e grafici)
UDA 2	La seconda rivoluzione industriale.	Analisi della rivoluzione industriale in Europa e in Italia. Il triangolo economico e l'economia italiana postunitaria
UDA 3	I sistemi economici a confronto: liberismo e socialismo	Da Smith a Marx, analisi dei principali testi (lettura di estratti) di teoria economica.
UDA 4	Il colonialismo	Analisi delle ragioni del colonialismo; mappa geostorica del fenomeno
UDA 5	L'Italia giolittiana	Principali caratteristiche del periodo
UDA 6	La Prima guerra mondiale	Analisi del contesto politico europeo antecedente la guerra; le principali fasi e i soggetti storici coinvolti, cause e conseguenze del primo conflitto mondiale.
UDA 7	I totalitarismi: la Russia	La rivoluzione russa dalla Rivoluzione d'ottobre a Stalin
UDA 8	Il primo dopoguerra nel mondo e la crisi del 1929	L'assetto mondiale dopo la Grande guerra. Focus: il Medio Oriente e il genocidio armeno La crisi del 1929 e le ripercussioni in Europa
UDA 9	Il dopoguerra italiano: il Fascismo	Nascita e ascesa del Fascismo, analisi dei vari soggetti storici, principali eventi, aspetti sociali, politici, economici legati al Ventennio fascista. (contributi video, immagini)
UDA 10	Il Nazismo	La rapida ascesa del Nazismo in Germania: aspetti, avvenimenti. (contributi video, immagini)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



UDA 11	La Seconda guerra mondiale	Lecture di approfondimento su guerra, contesto sociale, economico e Resistenza italiana. Il sistema concentrazionario (viaggio di istruzione a Terezin) Visita guidata sulla Linea Gotica (uscita didattica su Monte Altuzzo)
UDA 12	Il secondo dopoguerra in Italia e la Costituzione	Contesto italiano dopo la fine della Seconda guerra mondiale; aspetti politici alla base della Costituzione italiana (lettura dei principi fondamentali e struttura).
UDA 13	Linee di storia contemporanea.	L'Italia dal boom economico e lo sviluppo del turismo di massa agli anni di piombo. La Guerra fredda e i cambiamenti mondiali tra anni '60 e '70
UDA Cittadinanz a Costituzion e	Modulo 1: dallo Statuto albertino, alle leggi fascistissime alla Costituzione.	



DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: Conti Rita

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: L. Sasso "Nuova Matematica a Colori-Giallo" Vol. 4, Petrini Editore

A. ANALIZZARE COMPETENZE

Competenze assi culturali (asse matematico)

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico.
- Leggere e comprendere testi di vario tipo.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Competenze chiave europee:

- alfabetica funzionale;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Essere in grado di riconoscere l'equazione di una funzione esponenziale. Saperne tracciare il grafico e riconoscerne le caratteristiche. Saper dedurre dal grafico di una semplice funzione esponenziale le sue caratteristiche. Saper riconoscere saper risolvere semplici equazioni esponenziali. Essere in grado di lavorare con modelli esponenziali
- Conoscere e saper applicare la definizione di logaritmo. Riuscire a calcolare o a dare una stima approssimata del valore di un logaritmo. Conoscere e saper applicare: proprietà dei logaritmi e formula del cambiamento di base. Essere in grado di riconoscere l'equazione di una funzione logaritmica. Saperne tracciare il grafico e riconoscerne le caratteristiche. Saper dedurre dal grafico di una semplice funzione logaritmica le sue caratteristiche. Saper riconoscere saper risolvere semplici equazioni logaritmiche. Essere in grado di lavorare con modelli logaritmici.
- Saper riconoscere le principali caratteristiche di una funzione: dominio, segno, intersezioni con gli assi cartesiani, asintoti, massimi e minimi relativi e assoluti.



- Comprendere intuitivamente il concetto di limite e rappresentarlo graficamente. Essere in grado di leggere limiti richiesti dal grafico. Saper calcolare limiti assegnati, anche in semplici forme indeterminate. Saper utilizzare i limiti per determinare le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali.
- Comprendere il concetto di derivata di una funzione e la sua interpretazione grafica. Essere in grado di calcolare semplici derivate, applicando le regole di derivazione, e di utilizzare i risultati per determinare i punti estremanti di una funzione.
- Costruire il grafico di una funzione utilizzando le informazioni sul dominio, i limiti e la derivata prima.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi minimi si possono considerare mediamente raggiunti, anche se anche se alcuni allievi mostrano ancora difficoltà nella rielaborazione autonoma e il livello di competenze risulta mediamente basso.

Lo studio domestico è stato discontinuo, non sempre approfondito e concentrato solo in prossimità delle verifiche scritte e orali. Nei ragazzi si notano fragilità di tipo espositivo, sia allo scritto che all'orale, e difficoltà nel collegare i vari argomenti della disciplina.

La programmazione della disciplina di inizio anno non è stata svolta in modo completo e si è attestata su livelli minimi di approfondimento. Questo ha fatto sì che la maggior parte degli alunni abbia pressoché raggiunto, in grado diverso per ogni studente, le competenze minime necessarie per affrontare l'esame di Stato. Alcuni alunni presentano, ad oggi, un livello di preparazione non del tutto adeguato agli obiettivi, dovuta in alcuni casi a specifiche difficoltà di partenza, non colmate negli anni precedenti, spesso unite ad un impegno non sempre adeguato.

Gli studenti sono in grado di leggere grafici e di individuare le principali caratteristiche di una funzione dal suo grafico. In casi semplici sono in grado di ricavare con i calcoli opportuni le informazioni necessarie per disegnare il grafico di una funzione. L'esposizione risulta in molti casi poco precisa e non fluida, evidenziando una distanza tra quello che è stato compreso e quello che gli studenti riescono ad esprimere in maniera organica.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- Lezione frontale Discussione guidata Interventi esperti



- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Il libro di testo è stato utilizzato in maniera limitata, per l'introduzione degli argomenti è stato usato il web (video, grafici, ricerca di definizioni) e gli studenti per la maggior parte hanno preferito studiare sugli appunti delle lezioni svolte in classe.

Abbiamo utilizzato diffusamente GeoGebra per costruire i grafici delle funzioni, come controllo dei risultati trovati con i calcoli o per trovare tali risultati.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Nel trimestre sono state svolte tre verifiche scritte e una verifica orale.

Nel pentamestre almeno tre verifiche scritte e almeno una verifica orale.

Le verifiche orali sono state interrogazioni con domande di teoria ed esercizi, presentazioni di argomenti teorici o esercizi assegnati e preparati a casa.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

- Funzione esponenziale
- Funzione logaritmica
- Costruzione di un grafico di una funzione per punti.
- Caratteristiche di una funzione e del suo grafico: dominio, intersezioni con gli assi, segno.
- Limiti di funzioni reali a variabile reale:
- definizione intuitiva, lettura sul grafico, calcolo (funzioni razionali fratte, cenni sulle irrazionali e sulle esponenziali, forme indeterminate infinito/infinito e infinito-infinito (funzioni polinomiali e fratte).
- Asintoti orizzontali e verticali: determinazione, rappresentazione grafica, lettura sul grafico.



- Derivata: definizione e suo significato geometrico. La derivata in un punto come “velocità istantanea”.
- Retta secante e retta tangente come posizione limite della secante.
- Legame tra segno della derivata prima e crescita/decrecenza di una funzione.
- Calcolo delle derivate con formulario (principalmente abbiamo lavorato con funzioni polinomiali e razionali fratte).
- Lo studio di funzione: costruzione del grafico della funzione dopo aver trovato le informazioni necessarie.

H. UDA PROPOSTE

- **Surriscaldamento globale**

Competenze: Saper utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Saper costruire ed analizzare modelli di crescita e decrescita esponenziale. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Obiettivi: Essere in grado di riconoscere l'equazione di una funzione esponenziale. Saperne tracciare il grafico. Leggere dal grafico le caratteristiche della funzione. Saper lavorare con modelli esponenziali.

- **Funzioni ed equazioni logaritmiche**

Competenze: Saper utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Saper costruire ed analizzare modelli logaritmici. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Obiettivi: Essere in grado di riconoscere l'equazione della funzione logaritmica. Saperne tracciare il grafico. Leggere dal grafico le caratteristiche della funzione. Saper risolvere semplici equazioni logaritmiche. Saper lavorare con modelli logaritmici.

- **Grafici fenomenali**

Competenze: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.

Obiettivi: conoscere il legame tra una funzione e il suo grafico. Saper passare dal grafico alle proprietà delle funzioni e viceversa. Riuscire a riconoscere le proprietà di una funzione e verificarle



algebricamente. Saper applicare le regole del calcolo algebrico per la determinazione di dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno di una funzione.

- **Oltre ogni limite**

Competenze: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico

Obiettivi: definizione intuitiva di limite di una funzione. Essere in grado di tradurre il risultato di un limite in forma grafica e viceversa. Saper calcolare il valore di un limite, anche in forma indeterminata, in casi semplici. Saper applicare lo studio dei limiti alla ricerca e determinazione degli asintoti di una funzione. Saper applicare lo studio dei limiti per classificazione dei punti di discontinuità di una funzione.

- **La misura del cambiamento**

Competenze: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico.

Obiettivi: Saper definire la derivata di una funzione in un punto. Saper interpretare graficamente la derivata. Saper calcolare le derivate richieste, utilizzando anche le regole di derivazione. Saper utilizzare la derivata nella ricerca degli intervalli di crescita/decrecenza di una funzione per determinare massimo e minimo



DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

Docente: Federico Dallai	N. ore settimanali: 2
--------------------------	-----------------------

A. Obiettivi specifici della disciplina

Gli obiettivi specifici della disciplina in termini di competenze, supportate dal possesso di specifiche abilità e conoscenze, sono stati i seguenti:

COMPETENZA	OBIETTIVI	
	ABILITA'	CONOSCENZE
Saper usare schemi motori semplici e complessi ben coordinati nelle loro interazioni.	Possedere uno schema corporeo ben strutturato. Saper rapportare il proprio corpo al tempo e allo spazio. Possedere una sufficiente coordinazione generale e specifica. Saper riconoscere un ritmo nel movimento. Trovare un equilibrio corretto in situazione statica e dinamica.	Conoscere il proprio corpo, le posizioni di partenza, le posture corrette e gli atteggiamenti tendenti al paramorfismo. Conoscere le relazioni tra corpo-spazio e tempo. Conoscere e sperimentare le diverse forme di coordinazione e i vari tipi di equilibrio.
Saper modulare e distribuire il carico di lavoro delle proprie capacità fisiche in relazione alle diverse richieste.	Possedere capacità fisiche (velocità, forza, resistenza, flessibilità) tali da essere in grado di seguire un	Conoscere i principi generali del lavoro aerobico e anaerobico e alcuni sistemi di allenamento.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fis02300n@istruzione.it - PEC fis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FII02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



	programma di allenamento individualizzato.	
Sapere applicare correttamente nella pratica sportiva le regole. Saper eseguire correttamente alcuni gesti tecnici delle discipline sportive presentate.	Possedere schemi motori di base corretti da usare come prerequisiti per l'apprendimento dei gesti tecnici dei diversi sport. Saper collaborare positivamente con i compagni, mettendo a disposizione del gruppo-squadra le proprie abilità tecniche e tattiche per il raggiungimento di un fine comune.	Conoscere, eseguire ed elaborare in modo corretto i gesti tecnici e le regole delle discipline sportive presentate.
Riconoscere i rapporti tra attività fisica e salute.	Conoscere le modificazioni dello stato fisico dovute all'allenamento e gli effetti positivi di tale processo sullo stato di salute, anche in età anziana.	Conoscere, in linee generali, l'anatomia e la fisiologia degli apparati (cenni) in relazione all'attività fisico-sportiva. Conoscere le posture corrette e i difetti posturali. Conoscere le possibilità di interventi di educazione motoria e fisica nella terza età e nelle disabilità.
Saper svolgere positivamente un ruolo di assistenza fisica e psicologica ai compagni, nel rispetto delle diversità, nel lavoro e nel gioco.	Stabilire corretti rapporti interpersonali e mettere in atto comportamenti operativi e organizzativi	Conoscere le regole di convivenza civile e riuscire a valorizzare le diverse capacità individuali. Conoscere le attività sportive e



	all'interno del gruppo-squadra.	motorie per diversamente abili.
--	---------------------------------	---------------------------------

B. Livello di raggiungimento degli obiettivi

La classe nel complesso ha raggiunto, seppur in maniera diversificata tutti gli obiettivi prefissati in fase iniziale. La maggior parte degli studenti ha raggiunto dei buoni obiettivi dimostrando impegno, costanza e applicazione. Una piccolissima parte ha dimostrato invece un raggiungimento ottimale degli obiettivi, mostrando grandissimo impegno, partecipazione, collaborazione, cooperazione sia nelle attività curriculari che extracurriculari.

C. Metodologie di insegnamento adottate

x	Lezione frontale	x	Discussione guidata
	Lezione interattiva	x	Discussione libera
	Visione di materiale audio-video		Interventi esperti
x	Lavoro individuale		Produzione schemi e schede
x	Lavoro di gruppo	x	Laboratori
	Altro (specificare)		

D. Strumenti ed attrezzature utilizzate

Le attività sono state svolte presso la tensostruttura delle piscine e talvolta presso la pista ecoturistica della Sieve.

Nelle attività pratiche sono stati utilizzati strumenti come lo smartphone per il monitoraggio di alcune prestazioni motorie e/o altri dispositivi tecnologici funzionali alla pratica di alcune discipline sportive.

Fotocopie o ricerche internet per gli esonerati a lungo termine dalla pratica dell'attività motoria.

Si utilizzano inoltre piccoli e grandi attrezzi: palloni, funicelle, tappeti, coni, cinesini, ostacoli, pesi, palle mediche, bastoni, racchette, tamburelli, mazze, ecc.



E. Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Le verifiche svolte sono esclusivamente di tipo pratico, ad eccezione di coloro che presentano il certificato di esonero dalle attività motorie, per cui si richiedono valutazioni scritte e/o orali sugli argomenti svolti dalla classe o su approfondimenti inerenti il percorso di studio specifico.

Nel totale sono state svolte, nel corso dell'anno scolastico, almeno 5 verifiche/test pratici o osservazioni inerenti un intero modulo:

1. La rapidità: 30 metri indoor;
2. La resistenza generale: Cooper indoor (corsa di 12 minuti);
3. La coordinazione: circuito a stazioni per coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica;
4. La Forza esplosiva: test salto in lungo da fermo;
5. Atletica leggera: il getto del peso
6. Il Badminton: competenze di base raggiunte nel modulo di tre lezioni.

Sono previste inoltre valutazioni di tipo osservativo riguardante l'impegno, la presenza alle lezioni, la capacità di collaborare e cooperare con gli altri.

F. Macro-argomenti svolti

1 SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE

Temi/Moduli/UDA	Competenze	Obiettivi (abilità e conoscenze)	Ore	Modalità (frontale, laboratoriale, a gruppi, ...)	Prove di verifica previste
UDA 0: Contratto formativo	Conoscere le regole valide per tutto l'anno a cui attenersi per il comportamento, per le giustificazioni,	Si esplicitano le attività che saranno svolte a lezione, le discipline sportive che si approfondiranno, si fa chiarezza su come saranno valutati gli studenti (presenze a	1	frontale	



	le assenze alle lezioni ecc.	lezione, prove pratiche, prove scritte, relazioni ecc.).			
--	------------------------------	----------------------------------------------------------	--	--	--

2 PERCEZIONE DI SÉ E COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE ED ESPRESSIVE

Temi/Moduli/UDA	Competenze	Obiettivi (abilità e conoscenze)	Ore	Modalità (frontale, laboratoriale, a gruppi, ...)	Prove di verifica (numero e tipologia) previste
UDA 1 schemi motori di base e lo stretching	- Conoscere saper utilizzare la ginnastica respiratoria e lo stretching; le regole di utilizzo di questi esercizi e quando sia necessario, o utile, inserirle nell'apprendimento sportivo. - Sapere discriminare il momento migliore per lavorare sulla mobilità e/o sullo stretching.	- Conoscere il proprio corpo, le posizioni di partenza e le posture corrette. Conoscere le relazioni tra corpo e spazio. Conoscere i ritmi nel nostro corpo, saper individuare il ritmo nel movimento. - Conoscere e sperimentare i vari tipi di equilibrio e, in generale, i meccanismi che lo regolano e i rapporti tra equilibrio e movimento. Conoscere gli schemi motori di base.	2	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Osservazioni sistematiche; prove pratiche e/o orali.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fis02300n@istruzione.it - PEC fis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



		- L'elasticità muscolare e la mobilità articolare come premessa ad una corretta esecuzione del movimento. Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotore in relazione all'attività fisica.			
UDA 2 Le capacità condizionali anaerobiche: la forza e la velocità	Saper sviluppare in un gesto motorio le proprie capacità di forza e di velocità prendendo coscienza dei propri mezzi.	Riconoscere nelle diverse forme di attività fisica il lavoro anaerobico. Conoscere i principi che regolano l'allenamento della forza e della velocità.	6	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Osservazioni sistematiche; prove pratiche e/o orali.
UDA 3 Le capacità condizionali aerobiche: la mobilità articolare, il cuore, i polmoni e la resistenza	-Sapere come valutare lo sforzo attraverso i parametri del corpo; - Utilizzo dell'ascoltazione del cuore attraverso il battito del polso o del petto; - sapersi orientare con i numeri della frequenza cardiaca (a riposo, normale, aerobico, anaerobico e massimale);	- corsa di preparazione alla corsa campestre; informazioni su come si può ascoltare il battito cardiaco; generalità sulla struttura dell'apparato cardiocircolatorio; prove di rilevazione del battito sul polso che sulla carotide; corsa blanda a rilevazione; corsa intensa e rilevazione; prova di corsa aerobica	6	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Osservazioni sistematiche; prove pratiche e/o orali.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



	<p>- Saper modulare e distribuire il carico di lavoro delle proprie capacità fisiche in relazione alle diverse richieste.</p> <p>- conoscere la struttura e la funzione del cuore, i vasi sanguigni, la grande e la piccola circolazione, il sangue, la piccola circolazione o circolazione polmonare.</p>	<p>in coppia continuando a parlarsi.</p> <p>- corsa aerobica e anaerobica a staffette;</p> <p>indicazioni per restare in uno spazio preciso di pulsazioni (da 150 a 160 bpm);</p> <p>osservazioni riguardo alla diversa fatica, alla respirazione.</p> <p>- lezione teorica in classe sugli aspetti principali dell'apparato cardiocircolatorio (schemi e appunti) e respiratorio.</p>			
UDA 4: La coordinazione generale e speciale	<p>-Saper coordinare le diverse parti del proprio corpo in relazione alle diverse richieste.</p> <p>- saper utilizzare gli arti del corpo con coordinazione, timing, ampiezza di movimento e psicodinamica.</p>	<p>- Conoscere e sperimentare le diverse forme di coordinazione, le capacità coordinative generali e speciali.</p> <p>- Esercitazioni singole e a coppie con piccoli attrezzi per il miglioramento della coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica.</p>	4	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Osservazioni sistematiche; prove pratiche e/o orali.

3 SPORT REGOLE E FAIR PLAY

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



Temi/Moduli/UDA	Competenze	Obiettivi (abilità e conoscenze)	Ore	Modalità (frontale, laboratoriale, a gruppi, ...)	Prove di verifica (numero e tipologia) previste
UDA 5 Atletica Leggera: corse e getto del peso	<ul style="list-style-type: none">- sapere utilizzare una buona tecnica di corsa;- saper eseguire i gesti tecnici delle corse veloci, delle corse prolungate, del salto in lungo e del getto del peso.	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le regole le tecniche delle corse veloci, delle corse di resistenza, dei lanci e dei salti;- sapere impostare il blocco di partenza per le gare veloci e la postura per le partenze in piedi.	3	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Osservazioni sistemiche e prove pratiche
UDA 7 Gli sport con la racchetta: Il Badminton e/o palla tamburello	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere in modo elementare il gioco del badminton, conoscerne le regole di gioco e il regolamento.	<ul style="list-style-type: none">- Prova semplice del gioco partendo dai fondamentali e spiegando agli studenti gli elementi minimi del gioco (scopo del gioco, il campo, la palla, i giocatori, il regolamento di massima, i fondamentali individuali e di squadra);svolgimento di una partita facilitata tra i componenti della classe;Valutazione degli studenti in	6	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Osservazioni sistemiche

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



		base al lavoro svolto			
UDA 8 Gli sport di squadra: A) pallamano B) pallacanestro C) pallavolo D) baseball E) calcio a 5	- Conoscere il gioco e le regole "io e la palla"; -Saper eseguire i fondamentali individuali e di squadra delle principali discipline "io, la palla, il compagno"; - Conoscere il gioco nel suo complesso "io, la palla, il compagno, l'avversario"; - essere in grado di utilizzare i Transfer motori nelle diverse discipline.	- Scopo del gioco, il campo, la palla, i giocatori, il regolamento di gioco, i fondamentali individuali; - gioco propedeutico; esercitazioni individuali e a coppie, fondamentali individuali e di squadra, componenti tattiche; - svolgimento di una partita tra i componenti della classe e prova di gioco organizzato.	20	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Prove pratiche e/o orali, test pratici
UDA 9 Giochi popolari/tradizionali: tiro alla fune indoor, corsa con i sacchi ecc.	- cooperazione e collaborazione tra pari; - imparare ad imparare; - saper fare e saper essere.	- Presentazione dei giochi tradizionali; - il tiro alla fune indoor: tecnica di spinta e lavoro in team; - la corsa nei sacchi: il movimento e tecnica di salto	2	Frontale, laboratoriale e a gruppi	Osservazioni



DISCIPLINA: RELIGIONE

Docente: Iacopo Alocci	N. ore settimanali: 1
------------------------	-----------------------

Testo adottato: Nessuno

A. COMPETENZE

Sapersi orientare nel panorama delle principali religioni con un approfondimento storico e teologico della religione Cattolica.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Sapersi orientare nel testo Biblico nell'Antico e nel Nuovo Testamento. Saper delineare la storia della Chiesa dalla sua nascita ad oggi. Saper dialogare sui maggiori temi trattati. Essere capace di esporre e discutere sulle personali convinzioni religiose e sulla propria ricerca di senso.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Ottimo livello in termini di ascolto, interesse, partecipazione, dialogo e risultato dei test finali.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

D. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Audio e Video tratti dai canali: BibiaProject, Geopop, 5pani2peci.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Test interattivi ogni fine lezione.

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI – UDA PROPOSTE

Introduzione alle principali religioni.

Approfondimento su temi specifici riguardanti il Nuovo e L'antico testamento come il concetto di Misericordia, Legge, Fine del Mondo.

Approfondimento su tematiche di attualità come la guerra Israello-Palestinese.

Introduzione a temi di crescita umana nelle relazioni amicali e di coppia.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



SCHEDE DOCENTI CURVATURA ACCOGLIENZA



DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

Docente: Tomarchio Alfa	N. ore settimanali: 2 h
-------------------------	-------------------------

Testo adottato: F. Cammisa, Tecniche della comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa, edizione Scuola e Azienda

A. COMPETENZE

- Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico – alberghieri funzionali alla tipologia di clienti;
- saper utilizzare tecniche di comunicazione, promozione, vendita, con particolare attenzione agli strumenti digitali; elaborare strategie di comunicazione per la vendita di servizi e prodotti turistici alberghieri;
- individuare i mezzi di comunicazione di massa e le loro funzioni.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Individuare gli elementi del marketing, i modelli di comportamento dei consumatori e le diverse politiche di marketing mix da adottare;
- Riconoscere gli aspetti fondamentali del web marketing, dell'e-commerce, del direct-marketing, gli elementi necessari per la costruzione di un sito web;
- Conoscere le tecniche del marketing turistico-alberghiero e il marketing plan;
- Conoscere i cambiamenti avvenuti all'interno della pubblicità nel corso degli anni, quali mezzi di comunicazione di massa sono utilizzati per i messaggi pubblicitari.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha mostrato un adeguato interesse, attenzione e partecipazione nei confronti della disciplina, gli obiettivi proposti sono stati raggiunti discretamente da quasi tutti gli alunni. L'acquisizione delle conoscenze e abilità è stata accertata tramite costanti verifiche orali e scritte, per comprendere meglio il grado di apprendimento degli studenti e delle loro eventuali difficoltà nell'apprendimento di nuove conoscenze.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> X Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> X Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> X Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> X Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> X Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |



- Attività DAD modalità asincrona Attività DAD modalità sincrona X Lavoro individuale
- Altro (specificare):

D. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Slide; Schemi riassuntivi, Mappe; Libro di testo; Appunti.

E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche individuali: verifiche scritte e orali

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

- Il marketing
 - Il web marketing
 - Il direct marketing
 - Il marketing mix delle imprese turistiche
 - Il marketing turistico integrato
 - Comunicare con la pubblicità
- Ed. Civica
- La green economy ed il greenwashing
 - il Copyright: riferimenti normativi

G. UDA PROPOSTE

LA MIA IDEA D'IMPRESA

Ideare un progetto imprenditoriale nel settore turistico-ricettivo, promuoverlo attraverso le tecniche di marketing, valutarne la fattibilità

Competenze



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



Comprendere quali sono le strategie di marketing utilizzate dalle imprese turistiche, riuscire a costruire un piano di marketing cercando di valorizzare le risorse del territorio.

Obiettivi

- Il marketing mix delle imprese turistiche
- Il piano di comunicazione e il marketing plan
- Il marketing turistico integrato: il marketing turistico pubblico (pubblica amministrazione e turismo, marketing del territorio, la valorizzazione delle risorse)
- Il marketing della destinazione turistica (il ciclo di vita della destinazione turistica, le strategie di marketing)



DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Biemmi Chiara	N. ore settimanali: 4
------------------------	-----------------------

Testo adottato: Gestire le imprese ricettive UP Accoglienza Turistica, S. Rascioni, F. Ferriello, editore Tramontana

A. COMPETENZE

- Individuare gli elementi del patrimonio e del reddito di un'impresa ricettiva, saperli classificare e rappresentare
- Comprendere il significato dell'analisi di bilancio per indici per un'impresa turistica
- Conoscere e saper analizzare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Elaborare semplici budget di imprese turistico-alberghiere
- Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan di un'impresa ricettiva
- Conoscere le tecniche di marketing applicate al settore turistico-ricettivo
- Formulare semplici marketing mix di settore
- Conoscere le principali fonti normative nazionali e internazionali

Competenze di educazione civica:

- Capire l'importanza della Costituzione all'interno delle fonti del diritto
- Capire il significato di Costituzione rigida, compromissoria, democratica e programmatica
- Analizzare la realtà facendo riferimento critico ai principi costituzionali
- Prendere consapevolezza della privacy come diritto
- Comprendere i requisiti e gli obblighi a cui sono soggetti gli imprenditori commerciali in tema di trattamento dei dati
- Riconoscere le responsabilità di chi gestisce i dati personali

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Abilità:

- Effettuare semplici analisi di bilancio per indici
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Redigere semplici business plan di impresa ricettiva
- Redigere semplici budget economici di impresa ricettiva
- Individuare le tecniche di marketing relative a semplici casi aziendali
- Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica



Conoscenze:

- Elementi del reddito e del patrimonio, bilancio d'esercizio e analisi di bilancio
- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Significato, fasi e procedure di redazione di un business plan e di un budget economico d'albergo
- Concetto di marketing e tecniche di marketing
- Principali norme di settore

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

L'atteggiamento in classe degli alunni è stato generalmente positivo per quanto riguarda il comportamento e l'attenzione per le attività proposte; tuttavia, la partecipazione è stata attiva solo da parte di un gruppo ristretto di persone. Lo studio domestico è stato per la maggior parte della classe discontinuo, non sempre approfondito e concentrato solo in prossimità delle verifiche scritte e orali. Alcuni alunni non hanno rispettato le date concordate per le verifiche orali. Una buona parte della classe non ha svolto con regolarità e impegno gli esercizi assegnati per casa e questo ha fatto sì che il programma sia proseguito a rilento. Alcuni studenti hanno avuto una frequenza scolastica discontinua che non sempre sono riusciti a colmare intensificando lo studio domestico e chiedendo all'insegnante spiegazioni aggiuntive.

In alcuni ragazzi si notano fragilità di tipo espositivo, sia allo scritto che all'orale, e difficoltà nel collegare i vari argomenti della disciplina e la disciplina stessa con altre affini.

La programmazione della disciplina di inizio anno, svolta in modo completo, si è attestata su livelli minimi di approfondimento. Questo ha fatto sì che la maggior parte degli alunni abbia raggiunto, in grado diverso per ogni studente, le competenze minime necessarie per affrontare l'esame di Stato. Alcuni alunni presentano, ad oggi, un livello di preparazione non del tutto adeguato agli obiettivi.

Le difficoltà maggiori si sono registrate nelle verifiche scritte relativamente alle parti applicative del programma che prevedono procedure di calcolo e redazione di documenti contabili. Altre difficoltà hanno riguardato l'uso consapevole di un linguaggio tecnico appropriato. In alcuni studenti si registrano difficoltà relative a dei prerequisiti non del tutto acquisiti in modo solido.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|-----------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| X Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | X Interventi esperti |
| X Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |



- | | | | |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | X | Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> | Attività DAD modalità sincrona | X Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | | |

E. STRUMENTI E ATTREZZATURE UTILIZZATE

- Libro di testo
- Appunti presi a lezione
- Sintesi fornite dalla docente
- Fotocopie di esercizi
- LIM

F. TIPOLOGIE ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Tipi di prove: verifiche orali tradizionali, interventi brevi, correzione esercizi assegnati per casa, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, domande aperte, temi, trattazione sintetica di argomenti, casi aziendali, simulazioni seconda prova d'esame.

Numero delle verifiche svolte: durante il trimestre sono state svolte due verifiche sommative scritte e una orale; nella prima parte del pentamestre, fino alla data odierna, sono state svolte una verifica sommativa scritta, due simulazioni di seconda prova e due interrogazioni. Come ulteriore verifica sommativa orale, è prevista una interrogazione programmata da svolgersi nell'ultima parte dell'anno.

G. MACRO ARGOMENTI SVOLTI

0: **Bilancio d'esercizio**

1: **Analisi di bilancio**

2: **Il mercato turistico**

3: **Pianificazione e programmazione**

4: **Marketing**

5: **Normativa del settore turistico-alberghiero**

Educazione civica: **La Costituzione**

Educazione civica: **La privacy**



H. UDA PROPOSTE

UDA multidisciplinare: La mia idea d'impresa

Competenze e obiettivi: Conoscere e capire le problematiche relative alla valutazione della fattibilità di un'idea imprenditoriale: i punti da chiarire, la valutazione economica. Valutare un progetto di impresa, redigere un business plan, scegliere la forma giuridica, valutare la fattibilità di un progetto d'impresa. Ideare un progetto imprenditoriale nel settore turistico-ricettivo, promuoverlo attraverso le tecniche di marketing, valutarne la fattibilità.



DISCIPLINA: FRANCESE

Docente: Brunazzo Patrizia

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Objectif Tourisme

A. COMPETENZE

Utilizzare la terminologia specifica per descrivere le diverse forme di hotel. Acquisire e utilizzare la terminologia specifica per parlare dei diversi mestieri legati al mondo del turismo. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro in particolare il linguaggio del marketing, dei metodi promozionali, il linguaggio utilizzato su internet e acquisire e utilizzare la terminologia specifica per descrivere ad un eventuale cliente le diverse forme turistiche

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della micro-lingua di settore. Saper consigliare le diverse forme di turismo. Saper conoscere tutte le strategie marketing. Conoscere le varie forme di turismo. Conoscere le imprese turistiche. Conoscere il marketing e la promozione turistica.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Per quanto concerne gli obiettivi di apprendimento didattico riferiti ai singoli moduli affrontati, la classe ha maturato un livello di raggiungimento di questi ultimi molto eterogeneo. La disparità di apprendimento è essenzialmente dovuta al diverso livello di applicazione, studio ed impegno profuso dai singoli allievi, nonché dalle loro specifiche peculiarità. Una parte degli allievi non sempre ha mostrato, durante l'anno scolastico, una buona disponibilità al dialogo educativo, l'impegno è stato discontinuo e applicazione superficiale nello studio in classe e a casa. Mentre una buona parte era collaborativa e si applicava con impegno sia a scuola che a casa. Si è cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di motivare gli allievi ad un impegno sempre maggiore, di stimolarli ad uno studio individuale più approfondito e proficuo. Da rilevare inoltre per alcuni le numerose assenze personali.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |



- Attività DAD modalità asincrona Attività DAD modalità sincrona Lavoro individuale
- Altro (specificare):

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Libro di testo, fotocopie, lavagna interattiva

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Nel trimestre 1 verifiche scritte e due orali, nel pentametre 2 verifiche scritte e una 2 verifiche orali. Le valutazioni sono state di tipo sommativo.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Les hébergements touristiques

Les intermédiaires de voyage

Le marketing touristique

Les méthodes promotionnelles

Internet lié au tourisme

Les produits touristiques

H. UDA PROPOSTE

La mia idea di impresa

le marketing touristique, les phases du marketing , le marketing mix, l'analyse SWOT des destinations touristiques , le web marketing, les méthodes promotionnelles.

Comprendre les différentes strategies du marketing,et utiliser langue pour traduire une partie d'une analyse SWOT

Lezione frontale, dispense, laboratorio e internet

Valutazione orale



Disciplina: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente: Cairo Antonietta

N. ore settimanali: 6

Testo adottato: Nuovo Hotel Italia Vol. 5 Giani-D'Amico-De Rinaldis Le Monnier Scuola

A. COMPETENZE

Acquisire competenze multiculturali nella gestione dell'ospitalità nel territorio e nelle imprese alberghiere per fare della diversità un punto di forza della propria professionalità.

Acquisire alcuni strumenti di base per valutare, sviluppare e presentare un progetto di impresa nel settore turistico-ricettivo.

Acquisire competenze di base per applicare le specificità del marketing al settore ricettivo.

Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Conoscere i fondamenti del marketing territoriale.

Acquisire competenze di base sulle modalità di promozione e vendita online di prodotti e servizi nel marketing alberghiero e territoriale.

Acquisire i principi di base del revenue management e comprendere le tecniche di diversificazione tariffaria.

Comprendere il concetto di qualità totale e approfondire gli scopi e le procedure dei sistemi di qualità aziendale attuati nel comparto alberghiero.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

ABILITÀ

Comprendere l'evoluzione del turismo.

Sviluppare e promuovere la cultura imprenditoriale e la valorizzazione del proprio territorio.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.

Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

Saper analizzare la struttura e i contenuti del marketing plan.

Analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva.

Impostare una campagna di web marketing.



Impostare un piano di marketing.

Tecniche per l'analisi dei punti di forza/ Il marketing e il web marketing.

Le tecniche di comunicazione per la promozione dei prodotti e dei servizi offerti debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT).

Saper analizzare la struttura e i contenuti del piano di marketing territoriale.

Impostare una campagna di web marketing.

Promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative.

Cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management.

Riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendale attuati nel comparto alberghiero.

Riconoscere il valore delle certificazioni ISO 9001, ISO 14001, EMAS e dei marchi di qualità.

CONOSCENZE

Conoscere l'insieme delle norme che regolamentano il settore e gli enti cui è affidata la competenza in materia di turismo.

Mercato turistico e sue tendenze.

Conoscere gli adempimenti da assolvere per avviare un'impresa ricettiva.

La conoscenza delle tradizioni locali, il valorizzare delle risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

La realtà del territorio e la vocazione turistica della destinazione dal punto di vista culturale; le principali attrattive del territorio in termini di beni artistici, culturali e risorse enogastronomiche.

Conoscere scopi e caratteristiche della pianificazione strategica e della programmazione operativa di un'impresa.

Il concetto di marketing, il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto.

Le specificità del marketing applicato al settore ricettivo.

L'uso di Internet come strumento di marketing.

Struttura e contenuti del piano di marketing.

Il marketing territoriale.

Le tecniche di comunicazione per la promozione dei prodotti e dei servizi offerti.

Conoscere i fondamenti del marketing digitale.

I servizi d'intermediazione sul web.

Conoscere i principali indici di performance alberghiera.

La qualità aziendale e i sistemi di qualità.

Il ciclo di Deming.

Le norme e le certificazioni di qualità (anche ambientale).

I marchi di qualità nel settore ricettivo italiano.



C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

L'approccio alla disciplina, da parte della classe, è stato abbastanza positivo. Si è cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di motivare gli allievi ad un impegno sempre maggiore, di stimolarli ad uno studio individuale più approfondito e proficuo, e il risultato è quasi soddisfacente. In preparazione alle verifiche si è curato il saper esporre correttamente i concetti acquisiti utilizzando il linguaggio tecnico specifico. Permangono, ancora, incertezze da parte di alcuni alunni, per quanto riguarda la padronanza espositiva, sia scritta che orale e la rielaborazione critica dei contenuti. L'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze è stata verificata attraverso prove scritte, orali e pratiche. Alcuni studenti hanno mostrato interesse e motivazione riuscendo ad acquisire discrete competenze, in grado di affrontare al meglio l'esame di stato. Un numero esiguo di alunni ha manifestato un impegno e coinvolgimento nello studio a casa poco intenso, alcuni limiti nelle conoscenze acquisite, raggiungendo una preparazione comunque sufficiente ad affrontare l'esame di stato.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | Lavoro
<input checked="" type="checkbox"/> individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Laboratorio d'informatica
LIM
Power point
Dispense
Libro di testo

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE



Nel trimestre è stata svolta 1 verifica scritta, 1 orale e 1 pratica, tutte sommative. Nel pentamestre sono state svolte 2 verifiche scritte, 2 orali e 1 prova pratica, tutte sommative. Sono state effettuate 2 simulazioni scritte di seconda prova d'esame e 1 simulazione di colloquio. Per la valutazione, oltre ai risultati delle verifiche, sono stati presi in considerazione:

- puntualità nelle consegne
- le competenze digitali
- l'uso della terminologia corretta
- la capacità di esporre i contenuti
- l'impegno
- la partecipazione alle attività proposte
- la progressione nell'apprendimento

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Il Turismo

Il marketing in hotel

Il marketing territoriale

Il marketing digitale per l'hotel e il territorio

La qualità nel settore ricettivo

H. UDA PROPOSTE

UDA: La mia idea di business

OBIETTIVI

Saper ideare e progettare un'attività da lanciare sul mercato turistico-ricettivo, partendo dalla verifica dell'inclinazione a fare impresa e dall'analisi del contesto e dei bisogni del target di riferimento, dalla valutazione della fattibilità economico-finanziaria del progetto fino all'individuazione degli strumenti e delle risorse necessarie per conseguire gli obiettivi di marketing e valutarne la fattibilità.

Promuovere la conoscenza dei valori turistici del territorio locale, la conoscenza degli aspetti folkloristici e artistici, le curiosità, le tradizioni, i suoi prodotti tipici, l'ospitalità.



DISCIPLINA: ARTE E TERRITORIO

Docente: Giovanna Vinci	N. ore settimanali: 3
-------------------------	-----------------------

Testo adottato: S. Hernandez, E. Barbaglio, A. Beltrami, M. Diegoli, S. Maggio, Arte e Territorio/ Vol- 2 – Dal Rinascimento al Neoclassicismo – Electa Scuola

A. COMPETENZE

Esprimere le proprie conoscenze attraverso un lessico appropriato ed un linguaggio specifico corretto. Saper leggere un'opera d'arte.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Conoscere gli artisti, le opere e il contesto, privilegiando l'omogeneità dei centri e delle correnti culturali e la loro continuità evolutiva e contestualizzazione storica.

Conoscenza del linguaggio e dell'aspetto espressivo dell'arte, ponendo l'opera stessa fortemente al centro dell'indagine e del lavoro didattico.

Conoscenza della dimensione spazio-temporale delle correnti artistiche.

Conoscenza del lessico specifico della disciplina.

Esporre in modo scorrevole, logico e consequenziale i contenuti studiati.

Stabilire confronti tra le opere del passato e le opere contemporanee.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Rispetto ai livelli di partenza la maggioranza della classe ha progressivamente migliorato le proprie conoscenze, abilità e competenze raggiungendo gli obiettivi prefissati

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------|
| x Lezione frontale | x Discussione guidata | x Interventi esperti |
| x Lezione interattiva | x Discussione libera | x Laboratori |
| x Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | x Lavoro di gruppo |



- Attività DAD modalità asincrona Attività DAD modalità sincrona Lavoro individuale
- Altro (specificare):

D. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Computer, cellulari, tablet, libro di testo e appunti

E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Verifiche orali, video presentazioni e power point.

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Secondo Rinascimento

Manierismo

Barocco

Neoclassicismo, Romanticismo, pittura storica e Realismo

I Macchiaioli

Impressionismo

Post-Impressionismo

Art Nouveau

Espressionismo

Cubismo

Futurismo

Video presentazione delle terme di Montecatini Terme (PT) (ore di educazione civica)



DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: La Pietra Adelaide	N. ore settimanali: 3
-----------------------------	-----------------------

Testo adottato:

Mastering Hospitality – Alison Smith, Casa editrice ELI

A. COMPETENZE

Essere in grado di leggere ed analizzare un testo a livello lessicale e delle strutture morfo-sintattiche principali; essere in grado di comprendere i contenuti essenziali e saperli esporre oralmente e per iscritto in base ad un livello di competenze media – secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea; Consolidare le abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti; Potenziare ed approfondire il linguaggio settoriale.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della micro-lingua del settore dell'ospitalità alberghiera, partendo dalla conoscenza delle varie forme di turismo, delle imprese turistiche e ricettive e dei servizi aggiuntivi all'ospitalità alberghiera, quali l'organizzazione e vendita di viaggi e vacanze. Conoscere ed essere in grado di parlare del marketing e la promozione turistica. Conoscere le principali forme di trasporto. Conoscere ed essere in grado di parlare di alcune delle principali città d'arte italiane e straniere.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La materia ha un duplice obiettivo: da un lato lo studio, il consolidamento e il potenziamento delle strutture grammaticali della macrolingua inglese; dall'altro l'acquisizione di linguaggio settoriale o microlingua, da sfruttare nel relativo settore lavorativo.

Per ciò che concerne gli obiettivi di apprendimento didattico riferiti alle singole unità affrontate, la classe ha maturato un livello di raggiungimento non del tutto eterogeneo. La disparità di apprendimento tra gli alunni è essenzialmente frutto del diverso livello di applicazione e costanza nello studio individuale, nonché delle loro specifiche caratteristiche. Una parte buona parte degli allievi ha mostrato disponibilità al dialogo educativo ma, nonostante tutto, permangono ancora incertezze da parte di alcuni di loro per quanto riguarda la padronanza espositiva, sia scritta che orale. Di conseguenza, all'interno del gruppo classe, il profitto si è attestato su due diversi livelli:



buona parte degli alunni si sono distinti per interesse e volontà raggiungendo una buona o sufficiente preparazione e competenze adeguate, mentre pochi altri, non hanno acquisito conoscenze pienamente sufficienti. Nonostante tutto, l'intero consiglio di classe ha lavorato molto sulla motivazione allo studio, cercando di stimolare gli allievi all'impegno costante e sempre maggiore, anche in prospettiva futura post diploma.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Lo strumento di studio principale è stato il libro di testo in adozione: Mastering Hospitality – Alison Smith, Casa editrice ELI, affiancato da fotocopie fornite dalla docente; lavagna interattiva; Mappe e schemi, Internet, materiale audio-video

E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Sono state svolte 4 verifiche nel trimestre e 3 nel pentamestre, in forma di Comprensione del testo e produzione scritta e orale su argomenti specifici dell'indirizzo; traduzioni di testi relativi ai contenuti trattati, compito di realtà. Le valutazioni sono state di tipo sommativo.

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI



The world of Tourism: The tourism Industry, Motivations and destinations

Services : Transport

Marketing: Marketing and promotion

F. UDA PROPOSTE

UDA 1 The world of Tourism: The tourism Industry, Motivations and destinations

UDA 2 Services: Transport

UDA 3 Marketing: Marketing and promotion

UDA 4 Exploring Countries: Explore Italy- Italian Cities of art; Explore the British Isles-
Around England: London.

UDA ED. CIVICA: Sustainable tourism



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"
Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it
Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480
Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



SCHEDE DOCENTE CURVATURA SALA



DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Biemmi Chiara	N. ore settimanali: 4
------------------------	-----------------------

Testo adottato: Gestire le imprese ricettive UP Enogastronomia – Sala e Vendita, S. Rascioni, F. Ferriello, editore Tramontana

A. COMPETENZE

- Individuare gli elementi del patrimonio e del reddito di un'impresa ricettiva, saperli classificare e rappresentare
- Comprendere il significato dell'analisi di bilancio per indici per un'impresa turistica
- Conoscere e saper analizzare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Elaborare semplici budget economici di imprese ristorative
- Individuare le fasi e le procedure per redigere semplici business plan di un'impresa ristorativa
- Conoscere le principali tecniche di marketing
- Formulare semplici marketing mix di settore

Competenze di educazione civica:

- Capire l'importanza della Costituzione all'interno delle fonti del diritto
- Capire il significato di Costituzione rigida, compromissoria, democratica e programmatica
- Analizzare la realtà facendo riferimento critico ai principi costituzionali
- Prendere consapevolezza della privacy come diritto

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Abilità:

- Comprendere le principali voci del bilancio d'esercizio
- Effettuare semplici analisi di bilancio per indici
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Redigere alcune parti del business plan
- Redigere semplici budget economici di impresa ristorativa
- Individuare le tecniche di marketing relative a semplici casi aziendali

Conoscenze:

- Elementi del reddito e del patrimonio, bilancio d'esercizio e analisi di bilancio



- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Significato, fasi e procedure di redazione di un business plan e di un budget economico d'albergo
- Concetto di marketing e tecniche di marketing

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe si è caratterizzata per lo scarso numero di studenti, solo quattro. L'atteggiamento in classe degli alunni è stato generalmente positivo per quanto riguarda il comportamento e l'attenzione e la partecipazione alle attività proposte. Lo studio domestico è stato a volte discontinuo, non sempre approfondito e concentrato solo in prossimità delle verifiche scritte e orali. In alcuni ragazzi si notano fragilità di tipo espositivo, sia allo scritto che all'orale, e difficoltà nel collegare i vari argomenti della disciplina.

Il programma è proseguito a rilento in quanto, ad inizio anno, la maggior parte degli alunni non possedeva i prerequisiti per affrontare in modo sereno gli argomenti del quinto anno. La programmazione della disciplina di inizio anno non è stata svolta in modo completo e si è attestata su livelli minimi di approfondimento. Questo ha fatto sì che la maggior parte degli alunni abbia raggiunto, in grado diverso per ogni studente, le competenze minime necessarie per affrontare l'esame di Stato. Alcuni alunni presentano, ad oggi, un livello di preparazione non del tutto adeguato agli obiettivi.

Le difficoltà maggiori si sono registrate nelle verifiche scritte relativamente alle parti applicative del programma che prevedono procedure di calcolo e redazione di documenti contabili. Altre difficoltà hanno riguardato l'uso consapevole di un linguaggio tecnico appropriato. In alcuni studenti si registrano ancora difficoltà relative a dei prerequisiti non del tutto acquisiti in modo solido.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input checked="" type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |



E. STRUMENTI E ATTREZZATURE UTILIZZATE

- Libro di testo
- Appunti presi a lezione
- Sintesi fornite dalla docente
- Fotocopie di esercizi
- LIM

F. TIPOLOGIE ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Tipi di prove: verifiche orali tradizionali, interventi brevi, correzione esercizi assegnati per casa, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, domande aperte, temi, trattazione sintetica di argomenti, casi aziendali, simulazioni seconda prova d'esame.

Numero delle verifiche svolte: durante il trimestre sono state svolte due verifiche sommative scritte e una orale; nella prima parte del pentamestre, fino alla data odierna, sono state svolte due verifiche sommative scritte, due simulazioni di seconda prova e una interrogazione. Come ulteriore verifica sommativa orale, è prevista una interrogazione programmata da svolgersi nell'ultima parte dell'anno.

G. MACRO ARGOMENTI SVOLTI

0: **Bilancio d'esercizio**

1: **Analisi di bilancio**

2: **Il mercato turistico**

3: **Pianificazione e programmazione**

4: **Marketing**

Educazione civica: **La Costituzione**

Educazione civica: **La privacy**

H. UDA PROPOSTE

Nessuna.



DISCIPLINA: FRANCESE

Docente: Finizio Simona

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Sublime Service – Christine Duvallier - Eli

A. COMPETENZE

Saper leggere e analizzare un testo sia dal punto di vista del lessico che delle strutture grammaticali principali. Riuscire a capire i contenuti di base e saperli esporre sia per iscritto, che oralmente. Approfondire il linguaggio del settore alberghiero.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Saper usare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti del settore della sala-bar. Cercare di capire il rapporto tra cultura ed enogastronomia attraverso i prodotti tipici della cucina italiana e quelli tipici della cucina francese.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Studio e consolidamento delle strutture grammaticali da saper usare nella micro-lingua e nella macro-lingua sia dal punto di vista scritto che orale.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Libro di testo, schede fornite dalla docente e Lim.



Tipologia adottate e numero delle verifiche svolte

Sono state svolte 3 verifiche scritte sia nel trimestre che nel pentamestre.

Comprensione del testo e traduzione di parti dei capitoli trattati.

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Cap. 5: En salle

Cap. 6: Cartes et menus

Cap. 7: Les vins

Cap. 8: Le bar et les boissons

Ed. Civica: La citoyenneté digitale

G. UDA PROPOSTE

UDA 1: Paris ville lumière

UDA 2: Spécialités gastronomiques de la France

UDA 3: Les fromages français

UDA 4: Spécialités gastronomiques italiennes



DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: La Pietra Adelaide	N. ore settimanali: 3
-----------------------------	-----------------------

Testo adottato:

Mastering Service – Catrin Elen Morris, Alison Smith - Eli

A. COMPETENZE

Essere in grado di leggere ed analizzare un testo a livello lessicale e delle strutture morfo-sintattiche principali; essere in grado di comprendere i contenuti essenziali e saperli esporre oralmente e per iscritto in base ad un livello di competenze media – secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea; Consolidare le abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti; Potenziare ed approfondire il linguaggio settoriale. Per le competenze da raggiungere nelle UDA INTERDISCIPLINARI: Saper comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Saper produrre testi scritti e orali in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della micro-lingua del settore della ristorazione e nel settore specifico della sala e bar partendo dalla conoscenza delle caratteristiche specifiche della sala ristorante, delle sue attrezzature e le modalità del Table setting e la distinzione dei ruoli e delle funzioni dello staff. Comprendere le principali caratteristiche del banqueting. Comprendere ed identificare le principali caratteristiche del bar, delle attrezzature e dello staff. Comprendere e delineare il rapporto tra cultura ed enogastronomia attraverso i prodotti Made in Italy .

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La materia ha un duplice obiettivo: da un lato lo studio, il consolidamento e il potenziamento delle strutture grammaticali della macrolingua inglese; dall'altro l'acquisizione di linguaggio settoriale o microlingua, da sfruttare nel relativo settore lavorativo.

Per ciò che concerne gli obiettivi di apprendimento didattico riferiti alle singole unità affrontate, la classe ha maturato un livello di raggiungimento non del tutto eterogeneo. La disparità di



apprendimento tra gli alunni è essenzialmente frutto del diverso livello di applicazione e costanza nello studio individuale, nonché delle loro specifiche caratteristiche. Parte degli allievi ha mostrato disponibilità al dialogo educativo ma, nonostante tutto, permangono ancora incertezze di alcuni di loro per quanto riguarda la padronanza espositiva, sia scritta che orale. Di conseguenza, all'interno del gruppo classe, il profitto si è attestato su due diversi livelli: un alunno si è distinto per interesse e volontà raggiungendo una buona preparazione e competenze adeguate, mentre altri hanno acquisito conoscenze sufficienti o quasi sufficienti. Nonostante tutto, l'intero consiglio di classe ha lavorato molto sulla motivazione allo studio, cercando di stimolare gli allievi all'impegno costante e sempre maggiore, anche in prospettiva futura post diploma.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

D. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Lo strumento di studio principale è stato il libro di testo in adozione: Mastering Service – Catrin Elen Morris, Alison Smith, Casa editrice ELI, affiancato da fotocopie fornite dalla docente; lavagna interattiva; Mappe e schemi, Internet, materiale audio-video

E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Sono state svolte 2/3 verifiche nel trimestre e 4 nel pentamestre, in forma di Comprensione del testo e produzione orale su argomenti specifici dell'indirizzo; traduzioni di testi relativi ai contenuti trattati. Le valutazioni sono state di tipo sommativo.

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Restaurant Service: In the restaurant; The art of service



Plan a banquet: Banqueting and Feast

Bar Service: At the bar

ED CIVICA Sustainable tourism: Made in Italy in Supporting local economies and involving local communities.

G. UDA PROPOSTE

UDA 1 Restaurant Service: In the restaurant; The art of service

UDA 2 Plan a banquet: Banqueting and Feast

UDA 3 Bar Service: At the bar; beverages

UDA 4 Culture: The United Kingdom and the British cuisine; Enogastronomic tour of Italy

UDA INTERDISCIPLINARE: IL BARTENDER

UDA INTERDISCIPLINARI: I PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA

UDA ED CIVICA Sustainable tourism: Made in Italy in Supporting local economies and Involving local communities.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO





DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MANNINO ALFIO MAURIZIO	N. ore settimanali: 3
---------------------------------	-----------------------

Testo adottato:

"Scienza e cultura dell'alimentazione" per la classe quinta di *L. La Fauci, Markes Rizzoli Education*

A. COMPETENZE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare
- Saper interpretare e redigere un piano HACCP
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela
- Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.



- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe risulta costituita da 4 allievi di cui 1 non frequentante dalla fine di Marzo. Per quanto concerne gli obiettivi di apprendimento didattico riferiti alle singole Uda affrontate, la classe ha maturato un livello di raggiungimento di questi ultimi molto eterogeneo. La disparità di apprendimento è essenzialmente dovuta al diverso livello di applicazione, studio ed impegno profuso dai singoli allievi, nonché dalle loro specifiche peculiarità.

Nel complesso gli allievi hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo, ma solo pochi allievi hanno partecipato all'attività di apprendimento in maniera continua. Si è cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di motivare gli alunni ad un impegno sempre maggiore, di stimolarli ad uno studio individuale più approfondito e proficuo.

Le considerazioni e gli interventi effettuati da quasi tutti gli allievi hanno aiutato in modo positivo il lavoro svolto in classe. Diverse sono state le assenze personali dovute soprattutto dalla mancanza di impegno (in particolare nei giorni di verifiche scritte e/o orali).

Per alcuni allievi l'impegno e l'applicazione nello studio in classe e a casa è stato superficiale e discontinuo, per gli altri è stato quasi costante durante l'anno scolastico, anche se in alcuni momenti dell'anno hanno mostrato poca volontà alle attività proposte.

Per quanto riguarda il livello di apprendimento e raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina è risultato essere disomogeneo; infatti si evidenzia che solo alcuni sono stati fin dall'inizio coinvolti nell'attività didattica e impegnati nello studio a casa ed hanno conseguito una preparazione adeguata per sostenere le prove d'esame; il resto ha manifestato un impegno e coinvolgimento nell'attività didattica e nello studio a casa meno intenso e discontinuo, alcune carenze nelle competenze acquisite raggiungendo quindi una preparazione piuttosto superficiale, incompleta e non sempre adeguata.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| X Lezione frontale | X Discussione guidata | X Interventi esperti |
| X Lezione interattiva | X Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |



- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

D. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Sono stati seguiti i criteri stabiliti nella programmazione didattica educativa individuale di inizio anno. Nello specifico sono state utilizzate le seguenti risorse:

- LIM per proiettare appunti e schemi progettati dal docente;
- Appunti e schemi alla lavagna;
- Libro di testo;
- Condivisione di materiale multimediale attraverso il registro elettronico.

E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

In merito alle modalità e alla frequenza delle verifiche, tenendo presenti le indicazioni stabilite nei singoli dipartimenti disciplinari e coerentemente con quanto indicato nel PTOF, sono stati seguiti i criteri stabiliti nella programmazione didattica educativa del Consiglio di Classe. Sono state effettuate un congruo numero di verifiche scritte di tipologia strutturata e semi-strutturata o produzione di un testo con forma e modalità simile alla seconda prova dell'esame di Stato, opportunamente integrate con verifiche orali svolte in itinere. Le valutazioni prevalentemente di tipo sommativo, sono state opportunamente integrate con la tipologia formativa, attraverso brevi interrogazioni o proposte riflessive indirizzate ai singoli allievi. Si è cercato di raccogliere opportuni feedback, al fine di apportare opportune integrazioni o modifiche alle metodologie didattiche adottate.

Si sono adoperate valutazioni di tipo formativo utilizzando prove semi strutturate (domande aperte, domande a risposta multipla, domande vero o falso), produzione di elaborati con forma e modalità simili alle seconde prove dell'esame di Stato effettuate negli anni precedenti (comprensione di testi introduttivi, produzione di un testo per valutare conoscenze e competenze acquisite in ambito tecnico – professionale e brevi quesiti orali; si è cercato, quindi, di monitorare attentamente il livello di raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze previste per i moduli affrontati. In modo particolare, nel primo trimestre sono state svolte quattro verifiche; nel



successivo pentamestre allo stato attuale sono state svolte 4 verifiche e due simulazioni della seconda prova scritta dell'Esame di Stato.

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

CONOSCENZE FONDAMENTALI DI ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

- Principi nutritivi – macronutrienti e micronutrienti

CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

- Fattori tossici e contaminazione alimentare
- La contaminazione biologica

IGIENE, SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E SISTEMA HACCP

- Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo
- Sicurezza alimentare e sistema HACCP

PRINCIPI DI DIETETICA, MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO E DIETOTERAPIA

- Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento
- Le malattie del benessere
- Reazioni avverse agli alimenti

QUALITÀ, PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ, NUOVE TENDENZE DI FILIERA E ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE

- Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"
- Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"
- Nuovi prodotti alimentari
- Alimentazione, cultura e tradizioni religiose

G. UDA PROPOSTE

LE ABITUDINI ALIMENTARI NEL SECONDO DOPOGUERRA

- Rapporto tra alimentazione, cultura e società
- Il passaggio della società da agricola e artigianale ad industriale e post industriale
- Dalla pellagra e *battaglia del grano* al boom economico
- Crescita della domanda di alimenti tradizionali e del territorio



DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Docente: Rubino Roberto

N. ore settimanali: 5

Testo adottato: Maitre e Barman con Masterlab Vol. 2° biennio e 5° anno Faracca – Galie
Capriotti- Ficcadenti Le Monnier Scuola

A. COMPETENZE

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

ABILITÀ

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di



vista ambientale. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. Utilizzare internet come strumento di marketing.

CONOSCENZE

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Come utilizzare i social media per il marketing del ristorante

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

L'approccio alla disciplina, da parte della classe, è stato abbastanza positivo. Si è cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di motivare gli allievi ad un impegno sempre maggiore, di stimolarli ad uno studio individuale più approfondito e proficuo, e il risultato è quasi soddisfacente. In preparazione alle verifiche si è curato il saper esporre correttamente i concetti acquisiti utilizzando il linguaggio tecnico specifico. Permangono, ancora, incertezze da parte di alcuni alunni, per quanto riguarda la padronanza espositiva, sia scritta che orale e la rielaborazione critica dei contenuti. L'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze è stata verificata attraverso prove scritte, orali e pratiche. Alcuni studenti hanno mostrato interesse e motivazione riuscendo ad acquisire discrete competenze, in grado di affrontare al meglio l'esame di stato. Un numero esiguo di alunni ha manifestato un impegno e coinvolgimento nello studio a casa poco intenso, alcuni limiti nelle conoscenze acquisite, raggiungendo una preparazione comunque sufficiente ad affrontare l'esame di stato.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE



- | | | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM

Power point

Dispense

Libro di testo

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Nel trimestre sono state svolte 2 prove pratiche. Nel pentamestre sono state svolte 2 prove pratiche, 1 verifica orale e 1 prova scritta. Sono state effettuate 2 simulazioni scritte di seconda prova d'esame e 1 simulazione di colloquio.

Per la valutazione, oltre ai risultati delle verifiche, sono stati presi in considerazione:

- puntualità nelle consegne
- le competenze digitali
- l'uso della terminologia corretta
- la capacità di esporre i contenuti
- l'impegno
- la partecipazione alle attività proposte
- la progressione nell'apprendimento

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

Ristorazione commerciale e collettiva.

- Attività, operatori e attrezzature.

Catering e Banqueting.



- La preparazione di un evento speciale.

Il lavoro di sala.

- Il ciclo cliente in sala – attrezzature e mise en place.

Sicurezza e sostenibilità

- La sicurezza alimentare – la sicurezza sul lavoro.

Aspetti particolari del servizio di sala.

- La cucina di sala – la prima colazione in albergo.

Analisi sensoriale e degustazione.

- La sommellerie – L'analisi organolettica del vino.

Criteri di abbinamento cibo vino.

- I principi di abbinamento – la scheda grafica di abbinamento.

Tecniche di comunicazione professionale.

- La comunicazione con il cliente – la comunicazione interna: i briefing.

Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails.

- I cocktail e le attrezzature – le tecniche di miscelazione.



DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Docente: MICHELE OCCHIBOVE

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: Nessun testo adottato. Dispense del docente.

A. COMPETENZE

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Tipologie di intolleranze alimentari
- Spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

- Progettare menu per tipologia di eventi.
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento
- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione
- Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post



evento

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe ha raggiunto parzialmente gli obiettivi prefissati.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| X Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| X Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | X Laboratori |
| X Visione di materiale audio-video | X Produzione schemi e schede | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | X Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

D. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LEZIONI, POWERPOINT, DISPENSE, MATERIALE DIDATTICO ON LINE

E. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

VERIFICHE SCRITTE, ORALI, E LABORATORIALI

F. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

LA BANCHETTISTICA IN GENERALE

IL CATERING

IL BANQUETING

MAGAZZINO

IL MONDO DEL VINO

G. UDA PROPOSTE

1) Valorizzazione del made in Italy, produzione, conservazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici

2) Catering, Banqueting, Allestimento Buffet, Ristorazione Viaggiante.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO

