



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

Esami di Stato a.s.2019/2020

Documento del Consiglio di Classe

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Classe **V** Sezione **E**

Componenti del Consiglio di Classe

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Giorgia Niccolai
Storia, cittadinanza e costituzione	Giorgia Niccolai
Lingua inglese	Emilia Accrocca
Matematica	Anna Gallo
Scienze motorie e sportive	Nicola Verola
Seconda lingua straniera (Francese)	Gabriella Carnevale
Seconda lingua straniera (tedesco)	Nicoletta Sgueglia
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Antonio Di Fato
Tecniche di comunicazione	Caterina Fasanella
Scienza e cultura dell'alimentazione	Maria Di Domenica
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giuseppa Ingiaimo

Il Coordinatore

Prof. Antonio Di Fato

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	14
Femmine	9
Maschi	5
Alunni provenienti dalla IV	12
Alunni provenienti da altre sezioni	0
Alunni provenienti da altri istituti	2
Alunni che ripetono la classe Quinta	0
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	8
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	6

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME	
1.	Bambi	Daniele
2.	Di Dio	Margherita
3.	Gagosta	Kimberly
4.	Geraci	Matteo
5.	Guarna	Denise
6.	Manolea	Marius
7.	Marasco	Alessia
8.	Narvaez	Sheyla
9.	Paramio	Pamela
10.	Piccolo	Giulia
11.	Ravegnani	Alessandro
12.	Sangiorgi	Andrea
13.	Stiattesi	Sofia
14.	Wu	Linda

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V E Accoglienza turistica è composta da 14 alunni, 12 provenienti dalla IV E dello scorso anno scolastico e da due allievi provenienti da altro Istituto. L'attuale assetto si è costituito principalmente al terzo anno, dall'unione di alunni provenienti da varie classi. Fin da subito gli alunni sono riusciti ad integrarsi e a costruire solidi rapporti interpersonali tra loro; ciò ha avuto una ripercussione positiva sia sul clima di classe, anche se a volte ha visto qualche momento di incomprensione, sia nella possibilità di realizzare un dialogo e un confronto costruttivo.

Generalmente gli alunni sono sempre stati rispettosi delle regole, pur manifestando sporadicamente qualche atteggiamento di superficialità e presunzione. Sebbene la classe si sia comportata correttamente, non sempre ha dimostrato la dovuta maturità sia durante il lavoro in aula, sia durante il periodo della didattica a distanza, a causa di livelli di apprendimento e impegno diversi. La classe è divisa in gruppi sia per l'attenzione che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'impegno a casa. Un gruppo ha mostrato scarso interesse verso lo studio, riportando risultati non sempre apprezzabili. Un secondo gruppo ha mostrato interesse e partecipazione discontinui, riportando risultati mediamente sufficienti, infine un altro piccolo gruppo ha sempre mostrato elevato interesse, costanza nello studio, partecipazione al dialogo educativo ed i risultati raggiunti sono molto buoni. Si evidenzia, inoltre, la presenza di alcuni alunni che, pur applicandosi nel lavoro a casa, stentano ad ottenere un profitto adeguato all'impegno profuso. Una parte dei discenti ha finalizzato lo studio quasi esclusivamente alle verifiche orali e scritte e solo recentemente ha compreso la necessità di prestare la dovuta attenzione alle lezioni e allo studio domestico in funzione dell'Esame di Stato. Il Consiglio di Classe nella sua interezza ha più volte richiamato alcuni studenti ad un comportamento più responsabile, ma non sempre tali incitamenti sono stati accolti, anzi in certi casi la risposta è stata caratterizzata da manifestazioni di insofferenza verso gli impegni e a volte verso i docenti.

Complessivamente, la frequenza può considerarsi abbastanza regolare per la maggior parte della classe, anche se alcuni alunni hanno manifestato scarsa puntualità all'orario scolastico, oltre che alle assenze talvolta coincidenti con le verifiche programmate.

Area Professionalizzante (materie curriculari, stage, PCTO ex alternanza scuola lavoro) La preparazione professionale è risultata adeguata, in alcuni casi eccellente, i risultati conseguiti nell'attività di stage sono nei più apprezzabili.

Area giuridico- amministrativa e logico-matematica. Per quanto riguarda l'area giuridico amministrativa, la preparazione risulta mediamente sufficiente per la maggioranza degli alunni della classe e per un piccolo gruppo più che discreti o buoni. Per alcuni allievi è risultata, invece, particolarmente difficoltosa la rielaborazione dei contenuti e l'acquisizione dei

linguaggi tecnici specifici, nelle discipline dell'area giuridico-amministrativa e logico-matematica.

Area linguistica-storico-letteraria

Per l'area storico-letteraria la classe ha mostrato, per lo più, una sufficiente partecipazione al dialogo educativo e all'attività didattica svolta in classe.

Gli obiettivi di apprendimento prefissati possono dirsi raggiunti a livello sufficiente o quasi per alcuni elementi della classe, per alcuni anche discreto e buono.

Relativamente all'acquisizione delle competenze linguistiche (lingue straniere) si rileva la presenza di alcuni alunni con una buona padronanza in entrambe le lingue, sia nella produzione scritta che nell'esposizione orale, di alunni che manifestano alcune incertezze nella sintassi e nel lessico, di altri che non hanno raggiunto gli obiettivi minimi previsti, probabilmente a causa delle lacune pregresse.

1.2.PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (discipline dell'area)

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Niccolai Giorgia	NO	NO	SI
Storia, cittadinanza e costituzione	Niccolai Giorgia	NO	NO	SI
Lingua inglese	Emilia Accrocca	SI	SI	SI
Matematica	Anna Gallo	SI	SI	SI
Scienze motorie e sportive	Nicola Verola	SI	SI	SI
Seconda lingua straniera - Francese	Gabriella Carnevale	SI	SI	SI
Seconda lingua straniera - tedesco	Nicoletta Sgueglia	NO	SI	SI
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Antonio Di Fato	SI	SI	SI
Tecniche di comunicazione	Caterina Fasanella	NO	NO	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione	Maria Di Domenica	NO	NO	SI
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giuseppa Ingiaimo	SI	SI	SI

2. BREVE PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

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

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio

2.1.OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI

L'insegnamento delle varie discipline mira a far acquisire allo studente un'adeguata preparazione in cui gli aspetti professionali e culturali siano fortemente integrati, in modo che egli consegua consapevolezza del proprio ruolo, sia come operatore del settore che come cittadino, e costruisca la propria personalità attraverso una sempre più organica rielaborazione degli elementi di connessione dei vari percorsi didattici.

Si individuano, perciò, i seguenti obiettivi generali trasversali:

- capacità di generalizzazione e di astrazione;
- strutturazione analitica e logica dei contenuti (analisi, ricerca degli elementi significativi e delle relazioni logiche o matematiche che li legano);

- capacità critica (sintesi e valutazione critica);
- capacità di effettuare scelte e di assumere decisioni consapevoli e documentate;
- consolidamento delle capacità di organizzazione autonoma nel lavoro individuale e di gruppo;
- capacità di effettuare collegamenti tra varie discipline;
- lettura, interpretazione e redazione di documenti;
- capacità di comunicare efficacemente, utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
- documentazione adeguata del proprio lavoro;
- consolidamento ed ampliamento delle conoscenze acquisite, sia a livello ricettivo che produttivo e relative sia alla cultura di base che alla specifica cultura professionale;
- ampliamento degli orizzonti umani e sociali tramite una conoscenza più approfondita di realtà socio-culturali diverse;
- capacità di memorizzazione;
- consolidamento e potenziamento delle capacità espressive, di collegamento, di sintesi e di rielaborazione critica attraverso l'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione.

2.2.OBIETTIVI SPECIFICI NEI VARI AMBITI DISCIPLINARI

Per l'area linguistico-storico-letteraria, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di capacità di comprensione globale e di analisi di testi relativi ad argomenti del vivere quotidiano, di civiltà, professionali e storico-letterari, che hanno costituito oggetto di studio;
- acquisizione di capacità di produzione scritta che consentano allo studente di esprimersi (attraverso lettere, relazioni, temi, articoli, saggi brevi o sintetiche risposte a quesiti aperti) in modo semplice, ma organico e coerente, dimostrando adeguata proprietà terminologica, correttezza formale e abilità ad argomentare logicamente e criticamente con riferimento alle tematiche affrontate.

Per l'area di indirizzo, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di competenze che consentano scelte consapevoli in merito alla costituzione e alla gestione dell'azienda ricettiva, sulla base di adeguate conoscenze circa gli aspetti economici, finanziari, commerciali e legali relativi alla

vita dell'azienda e circa i processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione;

- acquisizione di capacità che consentano di organizzare il proprio lavoro individuale e di coordinarlo all'interno di un'attività di gruppo;
- sviluppo di capacità gestionali anche in riferimento a quelle abilità organizzative necessarie per coordinare il lavoro di più settori operativi.

Tematiche trattate in ambito di cittadinanza e costituzione

Argomenti trattati	Discipline coinvolte
Evoluzione del Concetto di Guerra (argomento sviluppato nell'incontro con la Ong Emergency)	Italiano, Storia, Inglese
Diritto Internazionale del Mare e Flussi Migratori (Incontro con la Ong SOS Mediterranée)	Inglese
Le Istituzioni dell'Unione Europea	Diritto e Tecnica amministrativa
Le fonti del diritto comunitario	Diritto e Tecnica amministrativa
Carta dei diritti fondamentali dell'UE con particolare attenzione ai diritti alla persona	Diritto e Tecnica amministrativa
Artt. 19, 32 35, 36 e 37 della Costituzione	Scienza dell'Alimentazione

Per un'analisi degli obiettivi e dei risultati si rimanda alle relazioni delle singole discipline allegare al presente documento (Allegato 2).

3. METODI DI INSEGNAMENTO

Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Italiano	Storia	Inglese	Seconda lingua	Matem.	Tecn. di comun.	Aliment.	Acc. turistica	Diritto e Tec. Ammin.	Scienze Motorie
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva			x	x	x	x		x		
Lavoro individuale	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Lavoro di gruppo			x			x	x	x	x	x

Discussione guidata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Discussione libera	x	x	x	x		x			x	x
Interventi di esperti			x	x				x	x	
Produzione schemi	x	x	x		x		x	x	x	
Attività laboratoriale								x		
Lezioni onliee	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

4. MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I mezzi comunemente usati in classe (in diversa misura a seconda delle varie discipline) sono:

- testi in adozione;
- materiale digitale;
- materiale audiovisivo;
- materiale in fotocopia prodotto dai docenti.

Per lo svolgimento delle attività didattiche, gli allievi hanno potuto usufruire di:

- aula assegnata alla loro classe;
- laboratorio informatico di accoglienza turistica;
- aula LIM;
- auditorium per conferenze e dibattiti.
- palestra e campi sportivi

Per una più puntuale precisazione si rimanda alle relazioni finali dei docenti (Allegato A) ed ai programmi delle singole discipline.

5. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

Sono stati attuati gli opportuni raccordi tematici, sia nella trattazione di argomenti che prevedevano il coinvolgimento di più discipline, sia nell'organizzazione delle prove di verifica che sono state svolte.

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

Sono state svolte le seguenti attività:

21/11/2019 Incontro con la Ong SOS Mediterranée sul Diritto Internazionale del Mare e Flussi Migratori

13/12/2019 Visita alla mostra della pittrice Natalia Goncharova

07/02/2020 Incontro con la Ong Emergency sull'Evoluzione del Concetto di Guerra

27/02/2020 Incontro con la Onlus Mali sui Diritti Civili nel Continente Africano e la Pratica dell'Infibulazione

21/05/2020 Incontro in videoconferenza con una Madrelingua inglese sulla sua esperienza di vita in Sudafrica

6.1. ATTIVITA' ED ESPERIENZE SVOLTE DA UN GRUPPO DI ALUNNI

28/11/2019- 03/12/2019 Scambio linguistico in uscita presso scuola superiore di Brno (Repubblica Ceca)

7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

Gli insegnanti hanno svolto attività di recupero e/o di sostegno "*in itinere*", con adeguate pause nello svolgimento del programma, per consentire il recupero delle lacune registrate alla fine del primo periodo dell'anno scolastico e il consolidamento delle conoscenze acquisite. Inoltre gli alunni hanno aderito al progetto della Camera di Commercio di Firenze Diffusione cultura economica e di impresa – Seminario "Orientamento alla creazione di impresa" sviluppatosi in due incontri di quattro ore ciascuno, in data 24 febbraio e 27 febbraio 2020.

8. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

A seguito dei protocolli d'intesa stipulati tra la Città Metropolitana, il Comune, l'Ufficio scolastico Provinciale, l'Associazione degli Industriali di Firenze e le Associazioni di categoria, al fine di favorire un'integrazione tra il processo formativo e il lavoro produttivo, gli allievi hanno svolto nel triennio tre periodi di stage in aziende alberghiere qualificate, per complessive 520 ore.

Gli esiti sono stati molto soddisfacenti e la maggior parte degli studenti ha vissuto questa esperienza come momento educativo professionalizzante di primaria importanza.

Per quanto riguarda gli obiettivi, i criteri di valutazione ed i risultati conseguiti dai singoli allievi si rimanda all'allegato n. 4

9. VERIFICA E VALUTAZIONE

9.1.VERIFICHE

In tutte le discipline si è fatto ricorso ad un numero congruo di verifiche nel corso di ciascun periodo dell'anno scolastico, in modo da poter acquisire sufficienti elementi di valutazione per ogni allievo. Le tipologie di verifica utilizzate sono le seguenti:

- Verifica orale disciplinare e multidisciplinare

- Quesiti a risposta singola
- Quesiti a risposta multipla
- Domande a risposta singola con testo di supporto e/o interpretazione di grafici e tabelle
- Analisi e sviluppo di un argomento di ordine generale e specifico
- Trattazione sintetica di argomenti
- Caso professionale
- Verifiche pratiche

9.2. VALUTAZIONE

I parametri di valutazione stabiliti dal PTOF per il corrente anno scolastico, risultanti dalla misurazione degli esiti conseguiti dall'allievo nelle prove di verifica scritte, orali, pratiche, sono i seguenti:

VOTO	LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1	Nulla	Assenti	Mancanza assoluta	Mancanza assoluta
2	Assolutamente insufficiente	Scarsissime	Irrilevanti	Praticamente assenti
3	Gravemente insufficiente	Molto frammentarie	Molto frammentarie	Molto frammentarie
4	Nettamente insufficiente	Lacunose, superficiali con gravi errori	Con gravi errori di applicazione	Scarsamente evidenti con gravi errori di rielaborazione
5	Insufficiente	Non del tutto complete relativamente ai contenuti minimi	Gestite con incertezza	Limitatamente a contesti molto elementari
6	Sufficiente	Complete limitatamente ai contenuti minimi	Gestite in autonomia se guidate dall'insegnante	Limitatamente a contesti di base
7	Discreto	Approfondite oltre i contenuti minimi con qualche imprecisione	Presenti con qualche imprecisione	Gestite con discreta autonomia anche linguistica

8	Buono	Approfondite ed esaurienti	Presenti con qualche incertezza	Gestite in modo autonomo e con capacità critiche
9	Ottimo	Complete e approfondite	Presenti anche in contesti complessi	Gestite in modo completamente autonomo e con capacità critiche
	Lodevole	Complete, approfondite e ricche di contributi personali	Presenti in modo esaustivo con buona creatività e proprietà di linguaggio anche specifico	Gestite in modo completamente autonomo e originale

Durante la fase della didattica a distanza il Collegio ha approvato la seguente griglia di valutazione:

A.s. 2019-2020 - Scheda di VALUTAZIONE DIDATTICA A DISTANZA

ALUNNO _____ CLASSE _____
 DOCENTE _____ MATERIA _____

INDICATORI	LIVELLI	VALUTAZIONI IN DECIMI
Pa	Non partecipa alla DAD	4
	Partecipa sporadicamente alla DAD e non consegna i compiti	5
	Partecipa alla DAD ma senza dimostrare impegno e concentrazione, non sempre rispetta con puntualità la consegna dei compiti	6
	Partecipa alla DAD impegnandosi nelle attività proposte dal docente e consegna i compiti con impegno e puntualità	7
	Partecipa con costanza e collabora con il docente e con la classe, nella consegna dei compiti mostra correttezza e serietà	8
	Partecipa pienamente alla DAD inviando anche in modalità privata richieste di chiarimento e attività svolte in autonomia	9
	Partecipa pienamente alla DAD, accoglie con entusiasmo le proposte fatte dal docente, rielabora in modo personale i contenuti appresi e aiuta i compagni nelle attività a distanza	10
Co	Non si verifica l'acquisizione di nuove competenze apprese durante il periodo della DAD	4
	Si evidenzia un miglioramento parziale negli apprendimenti e permangono delle difficoltà nell'applicazione dei contenuti affrontati	5
	Le competenze apprese sono sufficienti	6
	Ha mostrato capacità di applicare le conoscenze acquisite in diverse situazioni (compiti a casa, verifiche, attività proposte)	7

	Applica le conoscenze in modo completo	8
	Applica le conoscenze in modo completo arricchendole con contenuti e approfondimenti personali	9
	Ha mostrato capacità critica e analitica utilizzando le competenze acquisite in modo trasversale alle discipline	10
C	Lo studente non ha mostrato la volontà di accostarsi proficuamente allo strumento digitale	4
	Lo studente ha evidenziato problemi nell'utilizzo dello strumento digitale	5
	Lo studente ha utilizzato correttamente lo strumento digitale	6
	Lo studente ha interagito utilizzando efficacemente lo strumento digitale	7
	Lo studente si è distinto per aver collaborato attivamente nei nuovi ambienti <i>on line</i>	8
	Lo studente è stato in grado di produrre contenuti digitali di diverso formato	9
	Lo studente è stato capace di svolgere i compiti in modo non tradizionale	10
	PUNTEGGIO	___/30
	VOTO	___/10

10. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI STATO

Le simulazioni non sono state effettuate per l'emergenza sanitaria Covid -19

10.1. IL COLLOQUIO

La simulazione non è stata effettuata per l'emergenza sanitaria Covid -19

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 27/05/2020

Allegati:

- 1) Quadro orario.
- 2) N° 11 "Allegati A" relativi alle singole discipline.
- 3) Lista dei brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana
- 4) Obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage.
- 5) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con DSA.
- 6) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con BES

Il Consiglio di Classe

Il Coordinatore

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

Firenze, 27 maggio 2020

DISCIPLINE E QUADRO ORARIO

Il corso di studi prevede attività e insegnamenti di ordine generale ed attività ed insegnamenti specifici dell'area di indirizzo secondo il seguente quadro orario:

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI

DISCIPLINE	CLASSI	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e costituzione		1	1	2	2	2
Geografia		1	1			
Matematica		2	4	3	3	3
Matematica compresenza Lab. d'informatica		2				
Diritto ed economia		2	2			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione o attività alternative		1	1	1	1	1
Totale ore		18	20	15	15	15

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	CLASSI	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienza degli Alimenti		1				
Scienza degli Alimenti compresenza Lab.Sala e vendita		1	2			
Scienze della Terra compresenza Lab. di Chimica		2				
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina		2*+1	2*			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala		2*	2*			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina compresenza Chimica			2			
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica		2	2			
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica compresenza Sc. Tec.Informatiche		1	2			
Seconda lingua straniera		2	2	3	3	3

ARTICOLAZIONE: «ENOGASTRONOMIA»

DISCIPLINE	CLASSI	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienza e cultura dell'alimentazione				3	2	3
Lab. Cucina compresenza Scienza e cultura dell'alimentazione				1	1	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore cucina				6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore sala e vendita					2	2

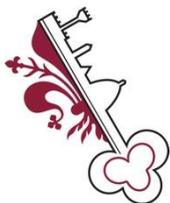
ARTICOLAZIONE: «SERVIZI DI SALA E DI VENDITA»

DISCIPLINE	CLASSI	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienza e cultura dell'alimentazione				3	2	3
Lab. Sala e Vendita compresenza Scienza e cultura dell'alimentazione				1	1	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore sala e vendita				6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici compresenza settore cucina					2	2

ARTICOLAZIONE: «ACCOGLIENZA TURISTICA»

DISCIPLINE	CLASSI	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienza e cultura dell'alimentazione				4	1	1
Lab. Acc. Turistica compresenza Scienza e cultura dell'alimentazione					1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	6	6
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica				6	4	4
Tecniche di comunicazione					2	2
Totale Ore Materie di Indirizzo		13	12	17	17	17
Totale Ore Complessive		33	32	32	32	32

*Con il D.l.n. 32 del 29 aprile 2011 è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che una settimana metà classe effettua 4h di cucina e l'altra metà 4h di sala, la settimana successiva si scambiano.



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *LINGUA e LETTERATURA ITALIANA*

Prof. : *Giorgia Niccolai*

Ore di lezioni settimanali n° 4; tot. annuale ore n° **103**

Classe:

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana inerenti al programma della quinta classe
- Conoscere in maniera essenziale i contenuti, le coordinate temporali e la poetica delle opere dei principali autori studiati
- Individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali
- Cogliere le relazioni più evidenti delle opere e degli autori con il contesto storico-culturale coevo (politico, artistico, socio-economico)
- Produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale

- **In termini di competenze applicative:**

- Culturale e storico-letteraria: orientamento nella storia della cultura e della letteratura;
- Contenutistica: padronanza dei contenuti in riferimento al programma svolto.
- Critica: confrontare, interpretare e commentare testi in relazione a epoche, movimenti, autori, generi e opere;
- Espositiva: impostazione e articolazione complessiva del discorso.
- Testuale: impostazione e articolazione complessiva di un testo;
- Analitica: comprensione e analisi di testi;
- Lessicale-semantica: disponibilità di risorse lessicali e dominio della semantica

- **In termini di capacità:**

- usare correttamente la lingua italiana, dal punto di vista grammaticale, sintattico, e dei registri;
- saper usare un lessico appropriato;
- saper redigere elaborati scritti modellati sulle tipologie previste dagli esami di stato;
- confrontare testi di uno stesso autore o di autori diversi della medesima epoca;
- contestualizzare i testi del Programma sotto il profilo storico e culturale, con riferimenti eventuali ad altre discipline;
- saper esporre in modo chiaro e coeso;
- saper rielaborare le conoscenze per esprimere commenti e valutazioni personali motivati.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza 84**
- **Ore in DaD 19 (videolezioni piattaforma Webex)**
- **Ore pratiche in laboratorio 0**
- **Totale 103**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **Positivismo, Naturalismo e Verismo (vol. 3A)**

La cultura del Positivismo: il contesto storico europeo (pp. 4-6).

Il pensiero positivo: contesto e protagonisti (pp. 8-9)

Il Naturalismo (pp. 12-13).

Lecture:

E. e J. de Goncourt, Germinie Lacerteux, prefazione, Romanzo e inchiesta sociale (pp. 13-14)

E. Zola, Il romanzo sperimentale, Romanzo e scienza: uno stesso metodo (pp. 14-16)

Il romanzo in Europa: Flaubert e il principio dell'impassibilità narrativa (pp. 29-30)

Lettura da Madame Bovary:

L'incontro con Rodolf (pp. 31-34)

E. Zola: vita, pensiero e opere (pp. 34-35).

Lettura da L'assommoir:

Gervaise nella notte di Parigi (pp. 36-39)

G. Verga: la vita e l'opera (pp. 174-176); il pensiero e la poetica (pp. 178-186).

Pessimismo e antiprogressismo in Verga: il tema dei Vinti (pp.187-188).

I Malavoglia (pag. 233-240).

Lecture da I Malavoglia:

La famiglia Malavoglia (pp. 242-245)

Alfio e Mena (pp. 254-259)

L'addio (pp. 264-267)

Verga: le novelle maggiori (pp. 197-198)

Lecture:

Rosso Malpelo (pp. 200-213)

La lupa (pp. 214-218)

Libertà (pp. 225-232)

- **Simbolismo e Decadentismo in Europa e in Italia (vol. 3A)**

Il Decadentismo: contesto culturale. Lo spazio della modernità: la città (pp. 302-304)

Coordinate del Decadentismo e ruolo dell'artista (pp. 307-310)

Decadentismo e Simbolismo (pp. 321-323)

C. Baudelaire: vita e opere; significato de I fiori del male (pp. 324-326)

Lecture da I fiori del male:

L'albatro (pp. 330-331)

Spleen (pag. 334)

A una passante (pp. 335-336)

Gabriele d'Annunzio: vita (pp. 369-371); pensiero e poetica (pp. 374-377); Il piacere (pp. 381-382).

Lecture da Il piacere:

L'attesa, libro I cap. I (pp. 384-388)

Il ritratto di Andrea Sperelli, libro I, cap. II (pp. 390-392)

G. d'Annunzio: le Laudi (pag. 414); Alcyone (pp. 418-420).

Lecture:

La pioggia nel pineto (pp. 425-429)

I pastori (pp. 435-436)

Giovanni Pascoli: vita, pensiero e poetica (pp. 445-447, 450-454); il fanciullino (pp. 456-457).

Lecture:

La poetica pascoliana da Il fanciullino (pp. 458-461)

Myricae (pp. 465-467)

Lecture da Myricae:

Lavandare (pp. 468-469)

X Agosto (pp. 470-472)

Novembre (pp. 476-477)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Lecture da Myricae:

Il lampo e il tuono (pp. 478-479)

I canti di Castelvecchio (pp. 481-482)

Lecture da I canti di Castelvecchio:

Il gelsomino notturno (pp. 486-488)

- **Il romanzo del Novecento in Italia (vol. 3A)**

L. Pirandello: biografia (pp. 742-744); pensiero e poetica (pp. 746-749)

L'umorismo. (pp. 751-752)

Lecture e analisi da L'umorismo:

Essenza, caratteri e materia dell'umorismo: Il sentimento del contrario (Parte seconda II) (pag. 752)

Novelle per un anno (pp. 757-758)

Lettura e analisi:

Il treno ha fischiato (pp. 768-774)

L. Pirandello, i romanzi: Il fu Mattia Pascal (pp. 778-781)

Lecture da Il fu Mattia Pascal:

Cambio treno (pp. 787-791)

Lo strappo nel cielo di carta (pp. 792-793)

Il fu Mattia Pascal (pp. 798-799)

Uno, nessuno e centomila (pp. 809-810)

Lettura da Uno, nessuno e centomila:

Non conclude (pp. 814-15)

Italo Svevo: vita (pp. 678-680); pensiero e poetica (pp. 683-687); La coscienza Zeno (pp. 703-708)*

Lecture da La coscienza di Zeno:

La prefazione (pp.710-711)

Preambolo (pp.712-713)

Lo schiaffo (pp.719-720)

• **La poesia del Novecento: movimenti, poetiche e tendenze (vol. 3A e vol. 3B)***

Giuseppe Ungaretti: vita (pp. 102-104); pensiero e poetica (pp. 106-108)cenni sulle principali opere (L'Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore).

Lecture da Allegria di naufragi:

I fiumi (pag. 130)

Veglia (pag. 120)

Soldati (pag. 148)

Fratelli (pag. 125)

San Martino del Carso (pag. 134)

(*= argomenti ancora da svolgere in data 22 maggio 2020)

ESERCITAZIONI PRATICHE

La materia non prevede lo svolgimento di esercitazioni pratiche.

3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

- Lezione frontale e partecipata
- Lavori a coppie o di gruppo
- Discussioni aperte su argomenti di attualità
- Laboratori di scrittura su varie tipologie testuali
- Esercitazioni svolte e corrette in classe

Per gli studenti DSA (due degli allievi) sono state applicate le misure dispensative e compensative previste dalla legge per il raggiungimento degli obiettivi minimi predefiniti.

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

- Libri di testo: *Fresca rosa novella*, edizione rossa 3 A e 3 B, Loescher Editore
- Lettura di testi vari selezionati dal docente
- Schemi, riassunti
- Materiale in fotocopia
- Materiale in forma digitale caricato sul registro elettronico
- Adattamento e semplificazione dei materiali
- Uso di mappe concettuali
- Uso di materiali audio/video in classe

A partire da marzo 2020:

- videolezioni registrate e caricate sulla piattaforma Moodle
- Videolezioni in streaming attraverso la piattaforma Cisco Webex
- Slides in ppt

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

A causa dell'emergenza Covid 19 non è stato possibile effettuare le uscite didattiche al Teatro di Rifredi programmate all'inizio dell'anno scolastico

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state messe a disposizione di tutti gli studenti, a seconda delle singole esigenze, un certo numero di ore, in cui, con l'ausilio dell'insegnante, è stato possibile chiarire gli argomenti già svolti e/o colmare eventuali lacune.

Sono state effettuate, inoltre, verifiche orali e scritte aggiuntive per permettere il recupero di eventuali insufficienze nella disciplina in oggetto.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre:

Durante il primo quadrimestre sono state effettuate:

- Verifiche orali (almeno due per ciascuno studente): interrogazioni individuali, relazioni su opere lette, interventi significativi e ripetuti nel corso della lezione.

I criteri di valutazione delle prove orali:

- A) organicità e completezza delle conoscenze;
 - B) capacità di applicazione degli strumenti e delle conoscenze all'analisi del testo;
 - C) correttezza e organicità dell'espressione linguistica.
- Verifiche scritte (almeno due per ciascuno studente): analisi e interpretazione di testi letterari, analisi e produzione di testi argomentativi, riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologie previste per l'Esame di Stato).

2° Quadrimestre:

Un' interrogazione orale (attraverso la piattaforma Cisco Webex) e un compito scritto realizzato in tre ore di tempo e caricato su piattaforma Moodle; è stata possibile inoltre per alcuni dei ragazzi una valutazione aggiuntiva costituita attraverso la correzione di varie esercitazioni caricate sulla piattaforma Moodle ed interventi durante le video lezioni.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che degli esiti delle singole prove, anche dei seguenti parametri:

- brevi interrogazioni con domande dal posto, per verificare la presenza dei prerequisiti e la progressione del processo di apprendimento
- partecipazione alle attività didattiche
- impegno nello studio
- autonomia nella rielaborazione dei contenuti
- progressione nell'ambito del percorso formativo
- rispetto e puntualità nelle consegne, nell'organizzazione dei materiali di lavoro e nella loro gestione.

Gli aspetti elencati hanno assunto particolare rilievo a partire dal mese di marzo, poiché a causa dell'emergenza Covid è stato necessario reimpostare la pratica didattica; da questo momento in poi, fino alla fine dell'anno, la valutazione è stata intesa principalmente come formativa

8. Obiettivi raggiunti

La classe ha mostrato, per lo più, una sufficiente partecipazione al dialogo educativo e all'attività didattica svolta in classe.

Nonostante questo, lo svolgimento del programma ha subito notevoli rallentamenti; in primo luogo, per permettere a tutti i ragazzi di colmare le lacune di ordine sintattico-grammaticale riscontrate, in molti dei membri della classe, in fase di verifica diagnostica, a partire dal mese di marzo per la necessità di reimpostare il lavoro a causa dell'emergenza Covid19. Gli obiettivi di apprendimento prefissati possono dirsi raggiunti a livello sufficiente o quasi per alcuni elementi della classe, per alcuni anche discreto e buono.

CONOSCENZE:

Gli studenti conoscono, ad un livello basilare, il profilo contenutistico della letteratura italiana dalla seconda metà dell'Ottocento e della prima metà del Novecento, nonostante non tutti abbiano acquisito il lessico specifico della disciplina.

COMPETENZE:

La maggior parte degli studenti mostra di aver quasi acquisito le seguenti competenze disciplinari:

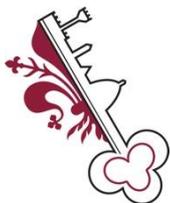
- collaborare;
- operare autonomamente;
- utilizzare correttamente la lingua italiana, dal punto di vista grammaticale e sintattico.

CAPACITÀ:

Gli studenti si mostrano, per lo più, capaci di contestualizzare i testi del Programma sotto il profilo storico e culturale, con riferimenti eventuali ad altre discipline. Soltanto in pochi risultano in grado di rielaborare criticamente, in modo personale ed originale, i dati acquisiti.

Firenze,
22/05/2020

Il Docente
Giorgia Niccolai



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *STORIA*

Prof. : Giorgia Niccolai

Ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° 43

Classe:

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

- profilo contenutistico dei principali aspetti dell'età contemporanea: principali processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- categorie, lessico specifico, strumenti e metodi della ricerca storica.

- **In termini di competenze applicative:**

- riflettere sistematicamente sulla specificità disciplinare riferita a: natura della conoscenza storica, difficoltà che essa presenta, linguaggio attraverso cui si esprime, utilità che riveste oggi;
- riconoscere le determinazioni istituzionali, gli intrecci politici, sociali, culturali e religiosi in riferimento ad una determinata fase storica;
- discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, anche in riferimento alla realtà contemporanea;
- sviluppare la consapevolezza del valore culturale della disciplina, per comprendere le radici del presente e per esercitare in modo attivo e responsabile i diritti e doveri di cittadinanza;
- praticare, anche in situazioni semplici, il rispetto per l'altra/o attraverso l'ascolto attivo ed esprimere concretamente apprezzamento per la diversità.

- **In termini di capacità:**

- usare il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina;
- collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali;

- esporre in forma chiara fatti e problemi storici in relazione agli argomenti studiati;
- individuare ed analizzare nei principali avvenimenti storici la presenza di diversi fattori economici, politici, sociali e culturali;
- comprendere un fatto storico attraverso l'individuazione delle sue componenti e delle sue relazioni con altri eventi;
- ricercare un rapporto tra il presente in cui viviamo e la conoscenza della Storia;
- avere consapevolezza del contesto in cui si è inseriti, consapevolezza maturata attraverso l'interiorizzazione delle regole poste a fondamento della convivenza.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza 33**
- **Ore in DaD 10 (videolezioni piattaforma Webex)**
- **Ore pratiche in laboratorio_0_**
- **Totale 43**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **UD 1 – L'unità italiana** (*Vivere nella storia, VOL.2*)
 Gli ideali risorgimentali
 Il 1848 in Italia e la prima guerra d'indipendenza
 La seconda guerra di indipendenza e la spedizione dei Mille

 I problemi del nuovo regno
 I problemi della destra storica
 Il completamento dell'unificazione
- **UD 2– L'Italia tra Ottocento e Novecento** (*Vivere nella storia, VOL.3*)
 L'avvento della sinistra al potere: Depretis e Crispi al potere

 La questione sociale

 Dal primo ministero Giolitti all'ultimo Crispi

 La "crisi di fine secolo"
 L'età giolittiana
 - Le riforme sociali e lo sviluppo economico
 - La politica interna tra socialisti e cattolici
 - La guerra di Libia e la caduta di Giolitti
- **UD 3 – La Grande guerra e la Rivoluzione Russa** (*Vivere nella storia, VOL.3*)
 La Prima Guerra mondiale:
 - Le origini della guerra (cause politiche, militari, economiche e culturali)
 - 1914: il fallimento della guerra lampo

- L'Italia dalla neutralità alla guerra
- 1915-1916: la guerra di posizione
- La fase finale della guerra (1917-1918)
- I trattati di pace e la nascita della Società delle nazioni

La Rivoluzione russa:

- La situazione socio-politica della Russia alla fine del XIX secolo
- Antefatto (il 1905 e il 1915)
- La rivoluzione di febbraio
- La rivoluzione di ottobre
- La nascita dell'Urss
- Lenin e la NEP*

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

• UD 4 – I regimi totalitari europei (*Vivere nella storia*, VOL.3)

Il fascismo:

- Il dopoguerra in Italia e l'affermazione del fascismo
- L'inizio della dittatura
- Le caratteristiche del regime fascista
- La politica economica ed estera del fascismo

Il nazismo:

- Il dopoguerra in Germania (la repubblica di Weimar) e l'ascesa di Hitler
- I caratteri del totalitarismo nazista
- Politica estera ed economica del nazismo

Lo stalinismo:

- L'avvento al potere di Stalin
- I piani quinquennali per il controllo dell'economia
- Le "purghe" staliniane

• UD 5 – La seconda guerra mondiale e la shoah (*Vivere nella storia*, VOL.3) *

La seconda guerra mondiale :

- La guerra lampo (1939-1940)
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata (1942-1943)
- La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia
- La vittoria degli Alleati

Lo sterminio degli Ebrei

CITTADINANZA e COSTITUZIONE:

incontro in biblioteca con Emergency (Principi attivi contro la guerra)

(* = argomenti ancora da svolgere in data 22 maggio 2020)

ESERCITAZIONI PRATICHE

La materia non prevede lo svolgimento di esercitazioni pratiche

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

- ❑ lezione frontale per presentare e riepilogare
- ❑ discussione per coinvolgere e motivare
- ❑ produzione di mappe concettuali ed esposizione orale dei contenuti appena studiati
- ❑ lavori a coppie o di gruppo
- ❑ esercitazioni svolte e corrette in classe

Per gli studenti DSA (due degli allievi) sono state applicate le misure dispensative e compensative previste dalla legge per il raggiungimento degli obiettivi minimi predefiniti.

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

- Libri di testo: M. Montanari, Vivere nella Storia, Editori Laterza, vol 2 e vol 3
- Lettura di documenti selezionati dal docente
- Schemi, riassunti
- Materiale in forma digitale caricato sul registro elettronico
- Adattamento e semplificazione dei materiali
- Uso di mappe concettuali
- Uso di materiali audio/video in classe

A partire da marzo 2020:

- videolezioni registrate e caricate sulla piattaforma Moodle
- Videolezioni in streaming attraverso la piattaforma Cisco Webex
- Slides in ppt

5. Visite guidate (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*).

A causa dell'emergenza Covid 19 non è stato possibile effettuare visite didattiche guidate

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state messe a disposizione di tutti gli studenti, a seconda delle singole esigenze, un certo numero di ore, in cui, con l'ausilio dell'insegnante, è stato possibile chiarire gli argomenti già svolti e/o colmare eventuali lacune.

Sono state effettuate, inoltre, verifiche orali e scritte aggiuntive per permettere il recupero di eventuali insufficienze nella disciplina in oggetto.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre:

Due interrogazioni orali e/o verifiche scritte

2° Quadrimestre:

Un' interrogazione orale (attraverso la piattaforma Cisco Webex) e una valutazione aggiuntiva costituita attraverso la correzione di varie esercitazioni caricate sulla piattaforma Moodle ed interventi durante le videolezioni

Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che degli esiti delle singole prove, anche dei seguenti parametri:

- brevi interrogazioni con domande dal posto, per verificare la presenza dei prerequisiti e la progressione del processo di apprendimento
- partecipazione alle attività didattiche
- impegno nello studio
- autonomia nella rielaborazione dei contenuti
- progressione nell'ambito del percorso formativo
- rispetto e puntualità nelle consegne, nell'organizzazione dei materiali di lavoro e nella loro gestione.

Gli aspetti elencati hanno assunto particolare rilievo a partire dal mese di marzo , poiché a causa dell'emergenza Covid è stato necessario reimpostare la pratica didattica; da questo momento in poi, fino alla fine dell'anno, la valutazione è stata intesa principalmente come formativa

8. Obiettivi raggiunti

La classe ha mostrato, per lo più, una sufficiente partecipazione al dialogo educativo e all'attività didattica svolta in classe.

Nonostante questo, lo svolgimento del programma ha subito notevoli rallentamenti, per permettere a tutti i ragazzi di colmare le lacune riscontrate in fase di verifica diagnostica e, a partire dal mese di marzo, per la necessità di reimpostare il lavoro a causa dell'emergenza Covid19. Gli obiettivi di apprendimento prefissati possono comunque dirsi raggiunti a livello sufficiente o quasi per alcuni elementi della classe, soltanto per alcuni anche discreto o buono.

CONOSCENZE:

Gli studenti conoscono, ad un livello basilare, i principali eventi storici che hanno caratterizzato la storia italiana della seconda metà dell'Ottocento e della prima metà del Novecento. Per non tutti è stata possibile l'acquisizione del lessico specifico della disciplina.

COMPETENZE:

La maggior parte degli studenti mostra di aver quasi acquisito le seguenti competenze disciplinari:

- collaborare;
- operare autonomamente;
- essere consapevoli del valore culturale della disciplina, per comprendere le radici del presente e per esercitare in modo attivo e responsabile i diritti e doveri di cittadinanza.

CAPACITÀ:

Gli studenti si mostrano, per lo più, capaci di:

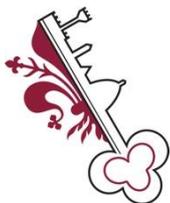
- collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali;
- esporre in forma chiara fatti e problemi storici in relazione agli argomenti studiati;

Soltanto in pochi risultano in grado di

- individuare ed analizzare nei principali avvenimenti storici la presenza di diversi fattori economici, politici, sociali e culturali;
- comprendere un fatto storico attraverso l'individuazione delle sue componenti e delle sue relazioni con altri eventi.

Firenze,
22/05/2020

Il Docente
Giorgia Niccolai



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

CLASSE 5 E ACCOGLIENZA TURISTICA

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *LINGUA E CIVILTÀ INGLESE*

Prof.: Prof.ssa Emilia Accrocca

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° 80

Classe: 5E Acc. Turistica

1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).

- **In termini di conoscenze:**

- conoscenza della morfosintassi;
- conoscenza di una ragionevole quantità del lessico di base e di quello inerente la microlingua settoriale;
- conoscenza degli argomenti trattati.

- **In termini di competenze applicative:**

- sapersi esprimere con buona comprensibilità sia su argomenti di carattere quotidiano o d'attualità, sia su argomenti relativi allo specifico ambito professionale;
- saper produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico;
- saper leggere e comprendere varie tipologie di testi, essere in grado di coglierne le idee dominanti e la loro concatenazione, facendo particolare attenzione ai meccanismi di coesione testuale.

- **In termini di capacità:**

- capacità di comprendere e produrre testi orali e scritti, espositivi e dialogici, di carattere quotidiano e più specificamente professionale;
- capacità di esporre in modo semplice, chiaro e corretto quanto appreso.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- Ore in presenza 53
- Ore in DaD 21 + 6 potenziamento DaD (prof. Maitino)
- Totale 80

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

A. Argomenti tratti dal libro di testo *The Travellers' Club* di M. Ravecca (Ed. Minerva Scuola): (23h)

- SECTION 5: *Long Haul destinations*
 - Unit 12: USA & Canada
 - Destination USA: New York + San Francisco (pagg. 258-265)
 - National Parks (pag 269-271)
 - The 50th US State (pagg. 272-273)
 - Florida, the Sunshine State (pag. 274)

B. Argomenti tratti dal libro di lettura *American Short Stories*, adattamento a cura di G. Hammond (Ed. Liberty): (8h)

- Washington Irving: *Rip Van Winkle*
Extra: *America the Promised Land*
- Mark Twain: *The Celebrated Jumping Frog of Calaveras County*
- O. Henry: *The Ransom of Red Chief*
Extra: *Native Americans*

C. Approfondimenti:

Letteratura (3h)

- W. Irving *Rip Van Winkle* (analisi del testo: scheda fornita dall'insegnante)
- Mark Twain: *The Celebrated Jumping Frog of Calaveras County* (analisi del testo: scheda fornita dall'insegnante)
- O. Henry: *The Ransom of Red Chief* (analisi del testo: scheda fornita dall'insegnante)

Civiltà (5h)

- USA *Native Societies Before Contact*
(video <https://www.youtube.com/watch?v=Ht0FW7RwRmc>)
- USA *The History Of Colonial America*
(video <https://www.youtube.com/watch?v=Do4Ryapg3eU&t=82s>)
- USA *Colonial America 1497 – 1763*
(video <https://www.youtube.com/watch?v=65Y1jsD3QHE>)
- USA *The Gold Rush*
(video https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=DMSwwNZvwyk
https://www.youtube.com/watch?time_continue=104&v=iydRkC0gMZI)

Cittadinanza attiva (7h)

- *The Evolution of War: from battlefields to anti-personnel mines* (incontro con l'associazione *Emergency* e successiva esposizione dei contenuti in lingua inglese)
- *Il diritto internazionale del mare* (incontro con la Ong SOS Mediterranée e successivo commento in lingua inglese)

D. Grammar (7h):

In occasione della correzione delle verifiche scritte e del recupero programmato sono stati rivisti i seguenti argomenti:

- rinforzo delle principali forme verbali
- preposizioni di moto e stato + verbi correlati
- preposizioni di tempo
- il possesso
- i connettivi
- uso di *to* e *for* nella frase finale
- le frasi relative
- il discorso indiretto (cenni)
- gli articoli

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

A. Argomenti tratti dal libro di testo *The Travellers' Club* di M. Ravecca (Ed. Minerva Scuola): (8h)

- SECTION 5: *Long Haul destinations*
 - Unit 13: Oceania, Africa & Asia
 - Australia (pagg.286-290)
 - New Zealand (pagg. 291-293)
 - South Africa (pagg. 294-297)

B. Argomenti tratti dal libro di lettura *American Short Stories*, adattamento a cura di G. Hammond (Ed. Liberty): (2h)

- Edgar Allan Poe: *The Cask of Amontillado*

C. Approfondimenti:

Letteratura (4h)

- E.A. Poe *The Black Cat* (testo + esercizi tratto da *Going Global* di L.Ferruta, M.Rooney, S.Knipe, ed. Mondadori, pagg. 102-103)
- E.A. Poe *Life* (scheda fornita dall'insegnante)
- E.A.Poe *Biography* (video <https://youtu.be/x-387NMCR6w> + <https://www.youtube.com/watch?v=SuaHMpAtO6A>)

Civiltà (10h)

- Australia *The Lost Childhood of the Stolen Generation* (dal testo *Slides from the World*, di Layton, Spiazzi, Tavella, ed. Zanichelli, pag. 89)
- Australia – Visione e commento del film *Rabbit Proof Fence* di Phillip Noyce, 2002
- New Zealand *Maori Culture* (scheda tratta dal testo *Slides from the World*, di Layton, Spiazzi, Tavella, ed. Zanichelli, pag. 95)
- South Africa *The Rainbow Nation – Cape Town: a walking tour* (scheda tratta dal testo *Slides from the World*, di Layton, Spiazzi, Tavella, ed. Zanichelli, pagg. 100-101)
- South Africa *A safari* (scheda tratta dal testo *Slides from the World*, di Layton, Spiazzi, Tavella, ed. Zanichelli, pagg. 102-103)
- South Africa *A history of apartheid* (scheda tratta dal testo *Slides from the World*, di Layton, Spiazzi, Tavella, ed. Zanichelli, pagg. 103-104)
- Visione e commento del film *Invictus* di Clint Eastwood, 2009
- Ascolto e commento del brano musicale *Asimbonanga* di Johnny Clegg & Savuka
(<https://www.youtube.com/watch?v=BGS7SpI7obY>
<https://www.youtube.com/watch?v=Rrviv1Q-PKc>)

Cittadinanza attiva (3h)

- *Coronavirus: a global emergency?* Testo + esercizi dal sito *Planet English*, Zanichelli
- *I sued the school system*: video proposto dagli alunni - una riflessione sul sistema scolastico
(<https://www.youtube.com/watch?v=dqTTojTija8&feature=youtu.be>)

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

La lingua è stata proposta operativamente nel perseguimento di obiettivi pratici, nella realizzazione di funzioni d'ordine generale e riferite alla soluzione di problemi professionali. Si è fatto il più possibile uso della lingua straniera e si è dato ampio spazio alla comprensione e alla produzione orale in modo da creare interazione fra gli alunni.

Per il conseguimento delle competenze di **comprensione e produzione orale** sono state proposte attività a coppie e di gruppo, domande/risposte e commenti relativi a testi di varia natura. Per la **produzione scritta** si è ricorsi alla produzione di testi, al riassunto, al *note-taking* e alla stesura di *spidergram*. Per il conseguimento della capacità di **comprensione scritta**, gli alunni sono stati sensibilizzati alle strategie di analisi testuale e, in particolare, alla individuazione delle parole chiave, delle idee principali e della loro organizzazione nel testo, all'isolamento di campi semantici, alla titolazione di paragrafi. Per sviluppare il lessico, infine si è sollecitato l'uso di espressioni sinonime e la spiegazione dei vari vocaboli nella lingua stessa.

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Libri di testo in adozione

The Travellers' Club di M. Ravecca (Ed. Minerva Scuola)

American Short Stories, adattamento a cura di G. Hammond (Ed. Liberty)

Testi in possesso dell'insegnante

Slides from the World, di Layton, Spiazzi, Tavella (Ed. Zanichelli)

Going Global di L.Ferruta, M.Rooney, S.Knipe, ed. Mondadori

Sussidi didattici multimediali

Video tratti da Youtube

Testi e attività di ascolto tratti dai siti web *Planet English* (Zanichelli) e *British Council*

Piattaforme multimediali

Moodle

Webex

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

- incontro con l'associazione *Emergency*
- incontro con la Ong SOS Mediterranée
- visita guidata alla mostra di Natalija Gončarova
- incontro con la Onlus Mali in lingua francese

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

A conclusione del primo quadrimestre gli alunni con carenze e risultati non soddisfacenti sono stati invitati a svolgere un lavoro individuale più serio e approfondito. Nel corso dell'intero anno sono state svolte attività di recupero per aiutare coloro che presentavano un ritmo di lavoro più lento di quello previsto: ogni qualvolta si è reso necessario un rinforzo delle funzioni di base o un'ulteriore analisi degli argomenti già trattati, si è scelto di interrompere brevemente il programma per permettere a tutti gli alunni una adeguata acquisizione di strumenti e contenuti. Il recupero è stato basato sul lavoro di gruppo e di coppia per stimolare l'apprendimento tra pari. E' stato dato ampio spazio alle attività di ascolto e parlato, per sollecitare l'acquisizione di una maggiore scioltezza espositiva, ed è stata prestata attenzione alla stesura di testi, anche in forma di lavoro extrascolastico. Si è cioè preferita una modalità più operativa che teorica, in modo da abituare gli alunni all'uso comunicativo della lingua.

In previsione degli esami di stato gli alunni sono stati invitati a redigere (in gruppo e individualmente) lavori in Powerpoint e slides singole sui principali argomenti di carattere turistico da utilizzare come punto di partenza durante il colloquio di esame.

Nel primo quadrimestre 2 alunne hanno partecipato ad uno scambio (in lingua veicolare inglese) con un istituto superiore di Brno (Repubblica Ceca) che è consistito nell'accoglienza degli studenti partner in famiglia e presso il nostro istituto e nel soggiorno in famiglia e presso l'istituzione scolastica ceca.

Nei mesi di aprile e maggio gli alunni con maggiori difficoltà espositive hanno seguito lezioni DaD di recupero e potenziamento tenute da un docente interno. Si prevedono eventuali ore aggiuntive di preparazione all'esame nel periodo che precede il colloquio.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

La verifica formativa si è basata sulla correzione dei compiti assegnati per casa, traduzioni orali, sollecitazione e valutazione dei contributi degli allievi durante le lezioni.

Per la verifica sommativa, sono state svolte tre prove scritte e due interrogazioni frontali nel primo quadrimestre.

Nel secondo quadrimestre sono state svolte una prova scritta ed un'interrogazione frontale in presenza, mentre nel periodo Dad sono stati somministrati sulla piattaforma Moodle un lavoro di gruppo e 2 prove scritte a risposta aperta, nel corso delle videolezioni sulla piattaforma Webex si sono svolti colloqui orali in linea con il colloquio previsto per l'esame di Stato. Sono stati positivamente valutati il senso di responsabilità, la partecipazione al lavoro in classe e in DaD, la disponibilità al cambiamento, la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo.

La scala dei voti adottata è stata quella decimale sia per i test orali che per le prove scritte.

1° Quadrimestre: tre prove scritte e due interrogazioni frontali

2° Quadrimestre: una prova scritta e una interrogazione frontale in presenza nel mese di febbraio, una interrogazione frontale in Dad + esercizi scritti sulla piattaforma Moodle (si prevede una terza interrogazione negli ultimi 15 giorni dell'anno)

8. Obiettivi raggiunti

All'inizio dell'anno scolastico la classe si presentava abbastanza eterogenea in relazione al livello di conoscenze raggiunto, ma corretta per partecipazione e impegno. Vi erano alunni con un grado di preparazione molto buono, che manifestavano interesse per la materia e volontà di apprendere. Il loro progresso, già evidenziato nel corso del quarto anno, è stato confermato grazie ad una crescente maturazione. Inoltre, la presenza di una studentessa madrelingua ha dato vita ad una stimolante, e dunque positiva, competizione. Alcuni allievi, invece, hanno continuato a manifestare difficoltà nell'esposizione sia orale che scritta, dovute sia ad una inadeguata abitudine all'uso costante e continuativo della lingua inglese nei precedenti anni di studio, sia a timidezza e scarsa autostima. Le sollecitazioni da parte dell'insegnante hanno permesso ad alcuni alunni di raggiungere una preparazione comunque apprezzabile. E' doveroso segnalare il permanere di carenze nella preparazione complessiva per qualche allievo/a, che non ha raggiunto un livello di competenze adeguato. Tra questi ultimi si inseriscono due allievi che si sono iscritti al nostro istituto solo nel corrente anno scolastico: in un caso le carenze sono dovute alla mancanza di un metodo di studio corretto, nonostante sia presente volontà di apprendere; nell'altro caso l'inadeguatezza della preparazione è dovuta alle numerose assenze sia nel primo che, soprattutto, nel secondo quadrimestre, le quali non hanno fatto emergere né interesse per la disciplina, né volontà di partecipare al processo di apprendimento.

Dal punto di vista comportamentale, il gruppo classe è apparso abbastanza coeso e non sono emerse situazioni di conflittualità: al contrario la vivacità di alcuni alunni è stata spesso una positiva fonte di confronto e scambio di opinioni, arricchendo in tal modo lo svolgimento delle lezioni. La frequenza e il rispetto delle consegne sono stati generalmente regolari.

BES - DSA: per gli alunni con indicazione Bes e diagnosi DSA sono state adottate tutte le misure compensative e dispensative previste dalla normativa e dai singoli PdP.

Firenze, 30 maggio 2020

*Il Docente
Emilia Accrocca*



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Matematica**

Prof.ssa : **Anna Gallo**

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° 132

Classe: **5E**

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di competenze applicative:**

Saper risolvere disequazioni algebriche di primo grado, di secondo grado e frazionarie.

Saper definire una funzione.

Saper utilizzare metodi algebrici per studiare una semplice funzione

Saper disegnare sommariamente il grafico di semplici funzioni algebriche. Saper interpretare e analizzare il grafico di una funzione.

- **In termini di capacità:**

Individuare, separare ed organizzare gli elementi di una situazione problematica: Utilizzare autonomamente e correttamente le conoscenze acquisite.

Utilizzare in modo chiaro e rigoroso il linguaggio matematico

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

• La funzione esponenziale - Equazioni Esponenziali (6h)

Le potenze ad esponente reale; grafici di funzioni esponenziali e proprietà. Equazioni esponenziali immediate

• La funzione logaritmica – Equazioni logaritmiche

Definizione di logaritmo di un numero reale positivo; calcolo di semplici logaritmi. Equazioni logaritmiche immediate **(6 h)**

• Intervalli

Concetto di intervallo: intervalli limitati ed illimitati; rappresentazioni grafiche e con la notazione degli insiemi **(2 h)**

• Il concetto di funzione

Definizione di funzione, dominio e codominio; funzioni reali di una variabile reale (definizione); grafico di una funzione reale a variabile reale (definizione); condizione di appartenenza di un punto al grafico di una funzione. Classificazione delle funzioni; funzioni algebriche razionali: dominio, simmetrie, intersezione con gli assi e segno; calcolo dell'immagine per particolari valori della variabile x ; calcolo di valori della variabile x per valori dati delle immagini; **(8 h)**

• I limiti

Concetto intuitivo di limite ed interpretazione grafica di limite finito ed infinito per x tendente ad infinito, di limite finito ed infinito per x tendente ad un numero finito. Calcolo di limiti immediati di semplici funzioni algebriche razionali; forme indeterminate ($\infty - \infty$; ∞/∞); Comportamento agli estremi del dominio; **(10 h)**

• Gli asintoti

Concetto di asintoto, asintoti orizzontali e verticali (definizione di asintoto e condizioni per l'esistenza delle varie tipologie) **(6 h)**

• La continuità

Definizione di funzione continua; individuazione dei punti di discontinuità di una funzione **(6 h)**

• Studio di una funzione

Studio e rappresentazione grafica approssimata di semplici funzioni algebriche razionali intere e razionali fratte, *relativamente ai concetti introdotti nei precedenti moduli (gli allievi sanno scomporre in fattori solo polinomi di grado non superiore al secondo e solo con il raccoglimento a fattore comune, scomposizione utilizzando le regole sui prodotti notevoli $(a+b)(a-b)$, $(a+b)^2$)*. Dominio di semplici funzioni algebriche irrazionali intere e fratte **(18 h)**

Lettura del grafico di una funzione reale a valori reali

Dominio e comportamento agli estremi del dominio; codominio, punti d'incontro con gli assi; segno; simmetrie; equazione degli eventuali asintoti orizzontali, verticali. Punti di discontinuità del grafico; **(18 h)**

- Ore in presenza 50
- Ore in DaD 30
- Totale 80

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- Retta e parabola
- Disequazioni
- Intervalli
- Il concetto di funzione
- I limiti (definizione e rappresentazione grafica; calcolo di limiti immediati)
- Studio di una funzione
- Lettura del grafico di una funzione reale a valori reali (dominio e comportamento agli estremi del dominio; codominio, punti d'incontro con gli assi; segno).

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- I limiti (calcolo di limiti in forma indeterminata)
- Gli asintoti
- La continuità
- Lettura del grafico di una funzione reale a valori reali (Simmetrie; equazione degli eventuali asintoti orizzontali, verticali. Punti di discontinuità del grafico)

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Si sono adottate strategie educative finalizzate alla presentazione della materia in maniera il più possibile operativa, per cercare di motivare gli allievi alla partecipazione in classe ed allo studio individuale (non sempre, infatti, in questo tipo di scuola, la disciplina è accettata dai ragazzi, che presentano, specie nelle classi prime, una preparazione logica di base lacunosa e fragile).

A causa della difficoltà che gli allievi mostrano di fronte ad argomenti che richiedono spesso una notevole capacità di sintesi, i concetti che riguardano l'analisi infinitesimale sono stati proposti, prima sul piano intuitivo, per arrivare poi gradualmente, per alcuni, alle loro definizioni in maniera rigorosa e per altri ad una esposizione di carattere puramente intuitivo; si è cercato, comunque di non perdere di vista la necessità di una introduzione di alcuni concetti tramite “*definizioni*”, anche se molto semplificate.

Per cercare di far raggiungere alla maggior parte della classe una preparazione accettabile, gli argomenti sono stati svolti molto lentamente, in maniera semplificata e con continui esempi. Per questi motivi non è stato possibile effettuare la definizione di limite in modo rigoroso, ma con un linguaggio più comprensivo, cercando di rendere tale trattazione piana e accessibile.

Nelle numerose esercitazioni è stata curata non solo la lettura di grafici, finalizzata allo studio delle proprietà delle funzioni, tralasciando le dimostrazioni dei teoremi, ma anche la sistematica puntualizzazione e discussione degli errori, per cercare di eliminare l' "abitudine" ad errori di calcolo algebrico, che tendono via via a ripresentarsi. Per questo motivo il calcolo algebrico è stato limitato ai semplici casi risolvibili con le competenze della classe (semplici funzioni algebriche razionali con polinomi di primo o di secondo grado o scomponibili con raccoglimento totale, o con le regole sui prodotti notevoli).

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Il libro di testo (*Leonardo Sasso - Matematica a colori (la) edizione gialla - Leggera volume 4*

+ ebook secondo biennio e quinto anno- ed. Petrini) è stato integrato da appunti, anche sotto forma di schema, esercizi dettati dall'insegnante, ed esercizi svolti in fotocopia, perché in alcune parti troppo complesso per la maggior parte degli alunni.

Durante il periodo della DAD le lezioni sono state svolte utilizzando videolezioni, power point, appunti, esercizi svolti e da far svolgere agli allievi. La correzione degli esercizi assegnati è avvenuta durante le videolezioni o con correttori caricati nella piattaforma in uso

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Non sono state svolte attività integrative inerenti alla disciplina

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

I recuperi della disciplina sono stati svolti in itinere per tutto l'anno scolastico (con momenti di sospensione per riflessioni ed esercitazioni), anche durante il periodo della DAD

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: Le verifiche sono state effettuate mediante prove scritte (due strutturate e non strutturate) e due orali.

2° Quadrimestre: Le verifiche sono state effettuate mediante prove scritte (consegne in piattaforma) e orali (quelle possibili, in base alla disponibilità e volontà degli allievi)

A ciascuna prova scritta della didattica in presenza e è stato attribuito un punteggio prefissato; il punteggio massimo è stato comunicato agli allievi prima della prova.

Le consegne durante il periodo della DAD sono state valutate solo se emergeva evidenzia una soggettività di svolgimento

Nelle prove orali, oltre alle conoscenze sono stati considerate le competenze acquisite, la capacità di ragionamento e la chiarezza e precisione di linguaggio.

La scala dei voti utilizzata è quella che va da 1 a 10.

La valutazione (periodica, alla fine del 1° Quadrimestre e finale) ha tenuto conto degli esiti delle prove sommative scritte e orali, dell'impegno e della partecipazione, dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza. Nella valutazione finale, verrà adottata in integrazione anche la griglia di valutazione approvata dal collegio docenti del giorno 8 maggio 2020.

La corrispondenza tra i voti assegnati e i livelli di conoscenza e di preparazione fa riferimento alla griglia prevista dal P.O.F. di Istituto

8. Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi raggiunti sono al di sotto di quelli programmati, a causa dello scarso studio individuale dell'ultimo periodo dell'anno scolastico: pochi alunni sanno leggere completamente il grafico di una funzione e decidere tutte le sue caratteristiche; per alcuni allievi rimangono infatti molte difficoltà nell'utilizzo dei metodi algebrici per individuare le principali proprietà di una funzione e per disegnare sommariamente il grafico di semplici funzioni algebriche razionali. Quattro allievi hanno raggiunto ottimi o buoni risultati al di sopra della media della classe. La maggior parte dei rimanenti non ha migliorato le capacità nella comprensione del linguaggio matematico e pochi hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

Firenze, 29/05/2020

Il Docente
Anna Gallo



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Scienze Motorie*

Prof. : *Nicola Verola*

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° **38**

Classe: VE

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Conoscere le potenzialità di movimento del corpo

Riconoscere le modifiche fisiologiche del corpo durante l'attività motoria

Riconoscere il benessere che deriva dall'attività di tipo ludico-motorio per l'acquisizione di abilità motorie e sociali

Conoscere le applicazioni degli schemi motori

Conoscere le possibili collocazioni del corpo in relazione ai concetti spazio-temporali

Conoscere l'utilizzo delle sequenze temporali

Conoscere le regole principali e i fondamentali di gioco, degli sport trattati

Conoscere la relazione tra alimentazione e attività motoria

- **In termini di competenze applicative:**

Saper fare, saper eseguire i gesti tecnici fondamentali delle diverse attività sportive previste

Saper canalizzare l'attenzione

Saper affrontare con tranquillità le esperienze proposte e acquisire fiducia nelle proprie capacità

Sapersi orientare nello spazio in relazione agli oggetti e alle persone in movimento

Essere in grado di controllare i diversi segmenti del corpo e il loro movimento

- **In termini di capacità:**

Riconoscere le modifiche cardio-respiratorie durante il movimento e controllare la respirazione e la capacità di rilassare il corpo

Rispettare le regole sportive, collaborare e accettare i vari ruoli dei giochi

Intuire e anticipare le azioni degli altri

Padroneggiare gli schemi motori combinandoli in forme e situazioni sempre più complesse

Scegliere azioni e soluzioni efficaci per risolvere problemi motori

Organizzare il movimento rispettando le sequenze temporali

Specializzare l'indipendenza segmentaria

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza : 38**
- **Ore in DaD 0**
- **Ore pratiche in laboratorio 0**
- **Totale 38**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- Sport di squadra: conoscere le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco della Pallacanestro, della Pallavolo e Palla a mano
- Attività psicomotoria: tecniche di rilassamento, controllo muscolare e del respiro, training autogeno

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- Sport di squadra: conoscere le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco dell'Ultimate Fresbee
- Video: il valore dello sport
- L'apparato muscolare
- Conoscere i principali concetti sui meccanismi energetici: aspetti positivi e limiti dei meccanismi aerobico, anaerobico
- Il sistema immunitario
- Traumi minori
- Tecniche di Primo soccorso

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Metodo analitico, globale, della scoperta guidata e della libera esplorazione applicato a:

- Lezione frontale come momento di informazione
- Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
- Lavoro individuale, come momento di esercizio e di applicazione autonoma
- Lavoro di gruppo, come momento di confronto
- Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Strutture: Palestra e Registro elettronico

Materiali: Libro di testo: *“In perfetto equilibrio”* – D’Anna e materiale digitale

Piccoli attrezzi: funi, cerchi, bastoni, racchette badminton, tennis e tennistavolo. Palle e palloni specifici delle varie attività, Step, Manubri, Frisbee.

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*). **nessuna**

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).
nessuno

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

- a. Per la verifica formativa: osservazione sistematica, brevi domande durante la lezione, esecuzioni pratiche senza valutazione
- b. Per la verifica sommativa: trattazione sintetica di argomenti, esecuzioni pratiche (griglie valutative analitiche e globali delle attività sportive svolte)
- c. Osservazione sistematica di: attività motoria/sportiva e impegno e partecipazione

1° Quadrimestre: tip. A-C (2 prova con scala 1-10)

2° Quadrimestre: tip. B (2 prove voto scala 1-10)

8. Obiettivi raggiunti

Gli studenti, a conclusione del percorso scolastico, hanno raggiunto, con livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Conoscere le capacità condizionali e coordinative in relazione al proprio corpo
- conoscere le regole principali delle attività individuali e degli sport di squadra praticati
- migliorare l’autocontrollo e lo spirito collaborativo
- essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici
- utilizzare in fase di gioco i fondamentali degli sport praticati ed i comportamenti appropriati, nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni
- conoscere gli apparati muscolari e circolatori, il funzionamento del sistema immunitario.
- conoscere i fattori essenziali dell’alimentazione dello sportivo per il raggiungimento e/o mantenimento di una performance sportiva ideale nel rispetto della salute.
-

Gli studenti hanno mostrato una partecipazione continua e assidua, un comportamento corretto e volto alla collaborazione sia con il docente che tra i compagni per il raggiungimento degli obiettivi e di un dialogo educativo costruttivo. La valutazione finale comprende quindi, oltre i risultati motori oggettivi, i miglioramenti rispetto al livello di partenza, l’impegno e la determinazione dimostrati nell’attività, soprattutto nel periodo dell’emergenza sanitaria

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, la classe si può suddividere in 3 gruppi di livello: alcuni studenti con capacità psicomotorie molto buone, che hanno partecipato in modo costruttivo, con impegno costante e assiduo ottenendo risultati eccellenti; una parte della classe con capacità motorie discrete/buone, che ha lavorato in modo corretto e costante per l'intero anno, ottenendo risultati buoni e alcuni studenti con capacità motorie sufficienti/discrete che hanno partecipato in modo attivo, ottenendo risultati discreti.

Firenze, 21/5/2020

Il Docente



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA e CIVILTÀ FRANCESE

Prof. : Gabriella Carnevale

Ore di lezioni settimanali n° 3 (fino al 4 Marzo 2020) tot. annuale ore n° :

Classe: QUINTA Sezione: E Indirizzo: Accoglienza

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Il gruppo-classe Quinta , sezione E, indirizzo Accoglienza Turistica ha raggiunto un livello di conoscenze discreto ,in taluni casi, e pienamente sufficiente per la maggior parte dei discenti, La acquisizione del lessico specifico di settore ,già obiettivo dello scorso anno scolastico, è stata ulteriormente affinata e perfezionata attraverso la trattazione di argomenti di carattere sovente interdisciplinare e per lo più noti in lingua madre . Il programma ha avuto come temi i diversi tipi di turismo presenti sul territorio francese, lo studio di regioni quali Bretagna ,Alsazia, Borgogna, Provenza, Corsica , La rielaborazione sia scritta che orale di detti contenuti è risultata talvolta mnemonica , piuttosto puntuali l' applicazione e lo studio

- **In termini di competenze applicative:**

L' autonomia espositiva risulta ,talvolta, ancora incerta . Nel corso delle verifiche orali l'intervento da parte dell' insegnante si è reso necessario ed inevitabile, sia in termini di correzione che in termini di sollecitazione ad un uso più appropriato di strutture e di lessico. Per quanto attiene alle competenze applicative la costruzione di testi scritti coerenti e comprensibili si è avuta solo per

alcuni discenti. Permangono lacune a livello sintattico e lessicale ed una applicazione frammentaria delle regole grammaticali di base per altri.

- **In termini di capacità:**

Le Capacità di Analisi e Sintesi ,più volte testate nel corso dell' Anno Scolastico, risultano consolidate per una parte del gruppo- classe, mentre restano incerte per la componente rimanente. . Alcuni elementi sono in grado di analizzare correttamente le informazioni e compiere inferenze , e sanno integrare le proprie conoscenze con informazioni rilevate da fonti. Altri risultano ancora deboli in tal senso. Il ricorso alla modalità di Didattica a Distanza ,a partire dal 5 marzo 2020, per chiusura dell' istituto causa virus Covid-19, ha trovato inizialmente un pò confusi gli alunni che ,comunque, hanno saputo reagire e partecipare con interesse alle attività loro proposte, seppure a distanza

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza :52 (fino alla data : 4 marzo 2020)**
- **Ore in DaD : 33 (alla data 22 Maggio 2020)**
- **Totale: 85**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- **LE PACA**
- La Situation géographique et les paysages –Le Tourisme
- Les Attraites Touristiques : l' Art et la Nature
- Les Manifestations Culturelles et Sportives – La Gastronomie_ L' Artisanat
- Les Voies d' accès à la région- L' Équipement Hôtelier – Les Villes

- **LA BRETAGNE**

- Introduction _ La Situation géographique
- L' Histoire- Les Châteaux et les villes d' art
- Les Villes
- Les Traditions – Les Manifestations culturelles
- La Gastronomie

- **L' ALSACE**
- La Situation géographique et les paysages
- Le Climat-L' Histoire_ Les Personnages célèbres
- La Gastronomie- Les Villes- La Route des vins d' Alsace

- **LA BOURGOGNE (in fotocopia)**

LA CORSE

- La Situation géographique
- Les Attraits touristiques – La population
- Culture et Manifestations
- La Gastronomie- Les Villes

LES DIFFÉRENTS TYPES DE TOURISME

- LE TOURISME OENOASTRONOMIQUE
- LE TOURISME VERT
- LES GÎTES RURAUX
- LE TOURISME DE SANTÉ

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

LE TOURISME DE CONGRÈS

LE TORISME INDUSTRIEL

LE TOURISME DE MÉMOIRE

3 Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Nel Primo Quadrimestre e fino alla data del 5 Marzo 2020: Le lezioni sono state di tipo comunicativo e induttivo, prevalentemente guidate ed effettuate mediante l'ausilio del libro di testo, di materiale di approfondimento tratto da testi a carattere tecnico, somministrato in fotocopia o da internet. Frequente il ricorso a schemi e riassunti fatti alla lavagna, utilizzo di esercizi riepilogativi dei contenuti analizzati, suggerimento di sinonimi, di strategie di sintesi, riassunti in fotocopia, questionari

SECONDO QUADRIMETRE: A partire dal 5 MARZO 2020 : adozione di Didattica a Distanza con utilizzo della piattaforma MOODLE ed invio di materiale, attività quali lavori in power point, dissertations, questionari, a risposta aperta, registazioni audio con lettura, traduzione, spiegazione di testi tratti dal libro in adozione o da altri manuali di settore turistico

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Oltre al testo in adozione L.Parodi M. Vallacco **CARNETS DE VOYAGE** ediz Mondadori mi sono avvalsa di materiale integrativo tratto da manuali di settore, o consultando siti specifici. Detto materiale è stato fornito alla classe in fotocopia e, a partire dal 5 marzo 2020, inviato su piattaforma MOODLE

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Nel mese di Febbraio nella Biblioteca della Succursale di via de' Bruni il gruppo-classe ha incontrato una ambasciatrice in Italia del Mali, la quale ha tenuto in lingua francese un'interessante conferenza dal tema „La conditione della donna nel Mali“

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

. Per la valutazione mi sono avvalsa dell'intera scala decimale, In particolare, nel corso del **PRIMO QUADRIMESTRE** e per quanto attiene alle Verifiche Orali esse sono state a carattere sommativo e relative ai moduli via via trattati. Le **Verifiche Scritte** sono consistite in questionari, dissertazioni, esercizi strutturati miranti a valutare la conoscenza e la applicazione del lessico di settore, nonché di strutture grammaticali acquisite o già note. **SECONDO QUADRIMESTRE : a partire dal 5 Marzo 2020** le attività proposte in modalità di **Didattica a Distanza**, regolarmente valutate, sono consistite in lavori in power point, brevi dissertations, questionari a risposta aperta, esercizi di comprensione del testo quali Vrai/ Faux.

Obiettivi raggiunti:

Gli obiettivi da me stabiliti nella programmazione d' inizio anno scolastico sono stati in buona parte raggiunti, pur risultando alcuni elementi del gruppo- classe ancora incerti sia sul piano della produzione scritta che su quello della rielaborazione ed esposizione orale. Molto corretti da un punto di vista disciplinare e collaborativi, gli alunni hanno manifestato ,anche nella seconda fase dell' anno scolastico ,basata esclusivamente sull' utilizzo della Didattica a Distanza, senso di responsabilità e partecipazione

Firenze, 22Maggio 2020

La Docente: G. Carnevale



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof.ssa : Nicoletta Sgueglia

Ore di lezioni settimanali n° 3 (1 ora e 30 minuti di videolezioni durante la didattica a distanza, di cui 45 minuti svolti con l'assistente di lingua tedesca) tot. annuale ore n° (77)

Classe: V E accoglienza turistica

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

In termini di conoscenze: Il gruppo-classe Quinta, sezione E, indirizzo accoglienza turistica, ha raggiunto un livello di conoscenze sufficiente per la maggior parte dei discenti, eccellente per un'alunna.

L'acquisizione di nuovo lessico e l'approfondimento delle conoscenze pregresse è stato realizzato attraverso la trattazione di argomenti affini al percorso professionale. Il percorso didattico oltre a basarsi su temi riguardanti l'indirizzo di studio, ha posto l'attenzione su argomenti di carattere culturale e storico grazie alla collaborazione della docente madrelingua.

La rielaborazione sia scritta che orale dei contenuti ha evidenziato delle difficoltà da parte di alcuni studenti. In linea generale la maggior parte degli allievi è stata puntuale nell'applicazione e nello studio, mostrando un interesse e un impegno costante.

In termini di competenze applicative: La maggior parte degli studenti mostra un'autonomia espositiva incerta, con difficoltà soprattutto nell'esposizione orale, dovuta a lacune pregresse, sia a livello morfosintattico che lessicale, fatta eccezione di un'alunna che non evidenzia tali problematiche.

La costruzione di testi scritti coerenti e comprensibili si è ottenuta nella maggior parte degli allievi.

In termini di capacità: Le capacità di rielaborazione e analisi per alcuni spesso sono incerte, sia allo scritto che all'orale. Alcuni discenti mostrano talvolta difficoltà nell'analizzare correttamente le informazioni e nel compiere collegamenti, evidenziando carenze di base nel lessico e nelle strutture morfosintattiche.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza: 43 (fino al 5 marzo 2020)**

- **Ore in DaD: 34 (calcolo scaturito dal calcolo delle ore di videolezioni, preparazione del materiale per la DaD, correzione elaborati)**
- **Totale: 77**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Erste Kontakte mit der Arbeitswelt, Stellenangebote.

Wie ist das Wetter heute? (assistente di lingua)

DACHL – Politik, Sprache, Einwohner usw. (assistente di lingua)

Berlin, die Hauptstadt Deutschlands. Das Staatssystem in Deutschland.

Der Lebenslauf (assistente di lingua)

Das Bewerbungsgespräch, Hard Skills und Soft Skills (assistente di lingua)

Kunst und Kulturstädte: Florenz die Wiege der Renaissance

Die Sehenswürdigkeiten von Florenz

Der Holocaust (assistente di lingua)

Der Wein und die Weinverkostung.

Die Weinländer der Welt und Wein in Österreich (assistente di lingua)

Wiener Kaffeekultur (assistente di lingua)

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Wien (assistente di lingua tedesca)

Reiseprogramme: Stadtführungen

Reiseorganisation

Das Ostern (DaD assistente di lingua)

Haus des Geldes- Netflix Serie (DaD assistente di lingua)

Das Chianti Gebiet

Cocktails (DaD assistente di lingua)

Der Nationalsozialismus

Video Dufte- Von der Teilung bis zur Wiedervereinigung Deutschlands (DaD assistente di lingua)

BRD, DDR, Die Berliner Mauer, die Wiedervereinigung

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Le lezioni sono state svolte avvalendomi delle diverse metodologie didattiche: lezione frontale e partecipata, lavori in gruppo, brainstorming, mediante l'ausilio del libro di testo e di fonti alternative e aggiuntive, somministrate in fotocopia ai discenti o, talvolta, mediante l'utilizzo dell'aula LIM. Durante il presente anno scolastico è stata presente per 1 ora settimanale fino al 30.05.2020 una assistente linguistica di madrelingua tedesca. Con lei si è preferito affrontare tematiche connesse alla civiltà, agli usi e ai costumi dei paesi di lingua tedesca, oltre che a dare un supporto innovativo alle tematiche da affrontare di tipo storico. Si è sempre cercato di coinvolgere il discente rendendolo protagonista della lezione attraverso una continua ricerca di feed-back costruttivi dal punto di vista linguistico e argomentativo. Durante il periodo di Didattica a Distanza gli alunni hanno potuto continuare il loro apprendimento grazie alle videolezioni e all'utilizzo della piattaforma Moodle, dove sono stati inseriti supporti audiovisivi come Power Point e materiali aggiuntivi.

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Oltre al testo in adozione **Pierucci, Fazzi: Reisezeit neu Deutschkurs für Tourismus, Loescher** mi sono avvalsa del sussidio di materiale audiovisivo tratto da alcuni siti, di informazioni prese da

altri libri di testo utilizzati come supporto e forniti alla classe in fotocopia, dell'aula Lim per la proiezione di Power Point da me realizzati. Durante la DaD, oltre all'utilizzo del libro di testo in versione digitale, ho preferito realizzare Power Point, in modo da semplificare e rendere più possibile la partecipazione e l'interazione dei discenti.

5. Visite guidate (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*).

Non sono state effettuate visite guidate per la mia disciplina.

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Durante gli interventi di recupero svolti in itinere per la maggior parte degli alunni, si è cercato di fornire aiuto semplificando ulteriormente i concetti espressi durante le spiegazioni, adottando una didattica di tipo personalizzato in base alle difficoltà del singolo studente.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

La valutazione, basata sull'intera scala decimale, è stata sia di tipo formativo che sommativo. Per quanto riguarda quella a carattere formativo, l'intenzione è stata quella di rilevare i progressi di ogni singolo alunno, considerando la situazione di partenza, le lacune di base presenti e quindi i lievi miglioramenti ottenuti. Questo tipo di valutazione è stata fondamentale durante il percorso di Didattica a Distanza, in cui l'impegno, la collaborazione e la partecipazione dello studente hanno avuto più rilievo nella valutazione finale. Per quanto riguarda la valutazione sommativa, sia in presenza che durante la DAD, si è cercato di ottenere almeno tre valutazioni per ciascuno alunno comprendenti sia verifiche scritte che orali.

Le prove orali sono state essenzialmente delle produzioni in lingua straniera che non prevedessero un'esposizione mnemonica dell'argomento, piuttosto una verifica dei contenuti attraverso la capacità di interazione dell'allievo. Per lo scritto, invece, sono state somministrate prove di vario genere (strutturate, semistrutturate o di produzione libera) modulate a seconda delle esigenze dei singoli discenti.

8. Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi previsti da me durante la programmazione iniziale sono stati raggiunti, in quanto la maggior parte del gruppo-classe pur mostrando delle lacune pregresse, ha lavorato in modo costante, cercando di recuperare e migliorare le proprie conoscenze. Ho cercato di semplificare gli argomenti, colmare le lacune e riuscire a fornire ai discenti il massimo supporto, ottenendo dei risultati discreti. La collaborazione della docente madrelingua è stata fondamentale nella realizzazione degli obiettivi da me prefissati e di grande supporto nella didattica. La classe ha mostrato un comportamento corretto dal punto di vista disciplinare e relazionale, manifestando impegno e interesse verso la disciplina.

Firenze, 25/05/2020

Il Docente
Nicoletta Sgueglia



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Accoglienza turistica Prof Antonio Di Fato

ore di lezioni settimanali n° 4 ; tot. annuale ore n° 134 effettive

1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità)

In termini di conoscenze:

- Piano di marketing.
- Vendita del prodotto turistico.
- Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva..
- Software di settore.
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

In termini di competenze applicative:

- Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.
- Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.
- Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.
- Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- La classe divisa in gruppi simula la costruzione di un sito web.

In termini di capacità :

- I risultati di apprendimento previsti in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo

(argomenti trattati ed ore di insegnamento)

- Le operazioni di front office nelle imprese di viaggi.....(10 h)
- Le operazioni di back office nelle imprese di viaggi.....(10 h)
- Le operazioni di back office nelle imprese ricettive.....(10 h)
- La legislazione turistica alberghiera.....(10h)
- La food & beverage division.....(10 h)
- La normativa del settore turistico; La legge quadro 217/1983 e le leggi regionali....(10 h)

- La sicurezza sul posto di lavoro D.L.gs. 81/2008 (ex 626) **(DaD)**..... (10 h)
- Il Sistema Qualità (S.Q.) Le norme ISO 9000-; La norma UNI 10670:1997; La certificazione Ambientale Internazionale ISO 1401**(DaD)**.....(8 h)
- La professione del direttore d'albergo**(DaD)**.....(10 h)
- Dal marketing al web marketing.....(10 h)
- Marketing e pricing **(DaD)**.....(10 h)
- Yeld e revenue manager**(DaD)**.....(10 h)
- *Percorsi Enogastronomici(pacchetti Turistici e Alberghieri)* **DaD)**.....(16 h)

3. Metodi di insegnamento

(strategie educative, esercitazioni, compresenze)

- Lezione frontale.
- Apprendimento per scoperta (problem solving).
- Apprendimento in autoistruzione.

4. Strumenti e spazi utilizzati

(testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici)

- Libro di testo
- Dispense
- LIM
- Software di gestione alberghiera “Hotel Automation”.
- Nuovi canali di vendita dei prodotti alberghieri (booking on-line; etc...)

5. Visite guidate

(attività integrative curricolari ed extracurricolari)

.....

6. Interventi didattici educativi integrativi

(corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti)

- Approfondimenti e potenziamento attraverso lezioni frontali (10h) con il supporto di un esperto in Customer Care & Revenue management.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati

(tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti)

- Tipologia A (trattazione sintetica di argomenti, max 5 righe)
- Tipologia B (quesiti a risposta singola)
- Tipologia C (quesiti a risposta multipla)
- Tipologia D (correlazioni, completamento di frasi e risposta vero/falso con relativa giustificazione)
- Verifiche orali
- Prove pratiche
- Altro (creazione di un Sito Web di un'azienda ricettiva)
- Creazione di tre percorsi Enogastronomici Europei

8. Obiettivi raggiunti

Nel corso dell'anno scolastico sono state potenziate le competenze acquisite nel primo e secondo biennio, inoltre, in aggiunta agli strumenti informatici di base è stato proposto l'utilizzo di un software specifico per la gestione alberghiera.

Firenze, li 27/05/2020

Il Docente

Prof. Antonio Di fatto



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO:

Prof. : Caterina Fasanella

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 55

Classe: V E

1. Obiettivi specifici della disciplina (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Apprendimento e conoscenza della comunicazione verbale e non verbale, delle dinamiche di gruppo e team di lavoro, delle strategie di marketing territoriale e aziendale, web marketing, nel settore dell'accoglienza turistica.

- **In termini di competenze applicative:**

Integrare le competenze professionali, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione, per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento coi colleghi;
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico alberghiera;
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
Adeguare la promozione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

- **In termini di capacità:**

Prendere consapevolezza della comunicazione e del fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico, e saper stabilire relazioni costruttive con i colleghi e con i superiori;
Saper analizzare ed interpretare i messaggi di comunicazione pubblicitaria;
Conoscere le tecniche per comunicare l'azienda al pubblico e le tecniche per costruire un efficace messaggio pubblicitario in rapporto agli obiettivi;
Saper interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori e saper progettare un nuovo prodotto, farlo nascere e muovere sul mercato;
Prendere consapevolezza dell'importanza di una strategia di marketing per le aziende che operano nel settore turistico;
Conoscere le attività di promozione di un territorio: Campagne pubblicitarie, siti, organizzazione di grandi eventi;
Saper presentare l'azienda al cliente individuando ed interpretando gli orientamenti della clientela;
Saper valorizzare le risorse del territorio e contestualizzarle in pacchetti turistici;

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- **Ore in presenza 38**
- **Ore in DaD 17**
- **Ore pratiche in laboratorio__0**
- **Totale 55**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

Gli assiomi della comunicazione che definiscono caratteristiche fondanti dello scambio comunicativo umano e la qualità delle relazioni interpersonali.

Apprendimento e conoscenza della comunicazione verbale e delle dinamiche di gruppo.

Il gruppo e la comunicazione di gruppo.

Autostima e autoefficacia, comunicare se stessi agli altri.

Esercitazioni per comunicare in modo positivo, costruttivo, efficiente.

Conoscenza dei mezzi di comunicazione di massa e i messaggi trasmessi.

Studio dei vari linguaggi, i codici e la scelta del mezzo di trasmissione.

Approfondimento sulle tematiche delle relazioni interpersonali.

Gli stili di relazione.

Pensieri, bisogni, emozioni e comportamenti per dare origine a relazioni sintoniche basate sulla fiducia, sul rispetto e sulla considerazione di tutte le persone coinvolte in un processo di scambio, confronto e comunicazione.

Il comportamento assertivo e le tecniche della comunicazione assertiva.

La motivazione all'ascolto.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

La comunicazione aziendale.

Il marketing e le sue strategie

Conoscere il web marketing e i suoi strumenti e saper Individuare gli elementi più importanti per poter costruire un sito web alberghiero .

Il fattore umano in azienda.

L'interazione diretta con i clienti.

Verso il mondo del lavoro.

Il ruolo essenziale della comunicazione in tutte le sue forme, scritta, parlata, d'immagine, multimediale che vede come protagonista la persona.

L'importanza dell'aspetto comunicazionale nell'organizzazione d'impresa.

Il personale che si trasforma in risorsa.

Come le strutture organizzative sono frutto dell'evoluzione sociale.

Vendita del prodotto turistico e fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.

La comunicazione e le pubbliche relazioni.

ESERCITAZIONI PRATICHE

Giochi di ruolo, simulando situazioni lavorative di accoglienza turistica

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Sono state adottate tutte le risorse per stimolare l'interesse dell'alunno per la materia.

E' stato controllato spesso il grado di apprendimento di ognuno con rapide interrogazioni orali. Per raggiungere un buon risultato finale il metodo più idoneo è stato quello di impegnare gli allievi, tramite la simulazione di ipotetiche situazioni con l'assegnazione di specifici compiti simili a quelle del mondo del lavoro; che quotidianamente l'operatore al F.O. è chiamato a svolgere, il punto centrale delle esercitazioni stesse, non dimenticando l'approccio problematico e la motivazione di ogni compito, al fine di non limitarsi alla ricerca di semplici abilità lavorative pratiche.

E' stata svolta una parte esplicativo-motivazionale tesa a far comprendere l'utilità reale delle varie operazioni svolte e a promuovere la discussione sul mondo del lavoro e sul perché di quanto fatto

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Turismo.com di Giovanna Colli edizioni Zanichelli

Dal capitolo 4 al capitolo 8

Sul quaderno proprio della materia sono stati presi appunti da me dettati durante le lezioni per agevolare i ragazzi nello studio a casa in vista di interrogazioni e verifiche scritte.

Per le spiegazioni ho utilizzato dei sussidi didattici in dotazione (modulistica, lavagna, riviste)

A partire da marzo 2020:

Fornitura in pdf dei capitoli del libro, per i molti alunni che non lo avevano acquistato, non essendo indicato come un testo obbligatorio

Videolezioni in streaming attraverso la piattaforma Cisco Webex

5. Visite guidate (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*).

Nessuna

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state messe a disposizione di tutti gli studenti, a seconda delle singole esigenze, un certo numero di ore, in cui, con l'ausilio dell'insegnante, è stato possibile chiarire gli argomenti già svolti e/o colmare eventuali lacune.

Sono state effettuate, inoltre, verifiche orali e scritte aggiuntive per permettere il recupero di eventuali insufficienze nella disciplina in oggetto.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre:

Due verifiche scritte ed una interrogazione orale, oltre a numerose domande dal posto durante le spiegazioni degli argomenti

2° Quadrimestre:

Un' interrogazione orale (attraverso la piattaforma Cisco Webex), oltre ad un compito in classe tramite piattaforma Moodle.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che degli esiti delle singole prove, anche dei seguenti parametri:

- brevi interrogazioni con domande dal posto, per verificare la presenza dei prerequisiti e la progressione del processo di apprendimento
- partecipazione alle attività didattiche
- impegno nello studio
- autonomia nella rielaborazione dei contenuti
- progressione nell'ambito del percorso formativo
- rispetto e puntualità nelle consegne, nell'organizzazione dei materiali di lavoro e nella loro gestione.

Gli aspetti elencati hanno assunto particolare rilievo a partire dal mese di marzo , poiché a causa dell'emergenza Covid è stato necessario reimpostare la pratica didattica; da questo momento in poi, fino alla fine dell'anno, la valutazione è stata intesa principalmente come formativa

8. Obiettivi raggiunti

La classe ha mostrato una buona partecipazione al dialogo educativo e all'attività didattica svolta in classe e poi tramite webex.

La classe ha raggiunto un livello di apprendimento nella materia più che buono nella maggioranza degli studenti.

Alcuni alunni hanno mostrato un interesse maggiore perché più coinvolti dai metodi didattici e dagli argomenti propri del corso.

La classe ha appreso in maniera efficace la conoscenza dei mezzi di comunicazione propri della persona, mettendo in atto l'utilizzo di vari linguaggi, codici e mezzi di trasmissione, sottolineando il ruolo essenziale della comunicazione in tutte le sue forme, scritta, parlata, di immagine, multimediale, che vede come protagonista il cliente di attività turistiche.

Hanno imparato a riconoscere i bisogni, emozioni e comportamenti che danno origine a relazioni sintoniche, basate sulla fiducia, sul rispetto e sulla considerazione di tutte le persone coinvolte in un processo di scambio, confronto e comunicazione.

Hanno appreso l'importanza del fattore umano in azienda, l'organizzazione di impresa, le pubbliche relazioni, il marketing e le sue strategie applicandole al web marketing.

Firenze, 23/05/2020

Il Docente

Caterina Fasanella



Istituto Professionale di Stato

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo Buontalenti

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380

Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590

C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it

FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

CLASSE 5[^] E

INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Scienza e Cultura dell'Alimentazione*

Prof.ssa : *Maria Di Domenica*

Ore Di Lezioni Settimanali n° 2 (1 in presenza)

1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).

In termini di conoscenze:

Conoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi, il dispendio energetico dell'organismo e gli stili alimentari e la tutela della salute del consumatore.

Conoscere i principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione:

- le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie cardiovascolari.
- il significato fisiologico di pressione sistolica e diastolica.
- le principali iperlipidemie.
- le caratteristiche delle malattie del metabolismo.
- i diversi criteri con cui si può classificare l'obesità.
- e i criteri di classificazione per il diabete mellito.
- le principali differenze tra allergie e intolleranze.
- gli alimenti che devono essere esclusi dalla dieta del celiaco.

- i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.
- gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare.

Saper valutare criticamente la qualità di un prodotto alimentare e conoscere:

- i marchi di qualità e i sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza;
- le principali certificazioni di qualità europee.
- le caratteristiche dell'agricoltura biologica e le differenze rispetto a quella tradizionale.

Comprendere le caratteristiche alimentari e culturali dei cibi e conoscere i precetti legati alle grandi religioni.

Saper individuare e promuovere i prodotti del territorio, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento.

 *In termini di competenze applicative:*

Saper descrivere il significato dei termini:

- metabolismo;
- anabolismo e catabolismo;
- i metodi per misurare il fabbisogno energetico giornaliero;
- il dispendio energetico dell'organismo.

Saper applicare correttamente semplici conoscenze relative alla dietoterapia ai singoli casi.

Saper mettere in relazione determinate patologie con gli abusi alimentari.

Concetto di qualità totale :

- individuare gli aspetti qualitativi di un determinato prodotto tramite la lettura dell'etichetta;
- riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello comunitario e nazionale;
- identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera;
- riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello comunitario e nazionale;

Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera, tenendo conto anche degli aspetti culturali e religiosi.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

 *In termini di capacità:*

Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

Saper utilizzare formule e tabelle per valutare il peso corporeo.

Porre in relazione lo stato nutrizionale e lo stato di salute.

Individuare i principi su cui si basano la densitometria e la biodensitometria.

Riconoscere le principali misure antropometriche.

Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.

Conoscere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale.

Conoscere le principali caratteristiche della dieta vegetariana, mediterranea, eubiotica.

Saper elencare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari e esemplificare una dieta per persone affette da malattie cardiovascolari.

Comprendere l'importanza dell'obesità come malattia sociale.

Comprendere l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione e nel controllo delle varie malattie metaboliche.

Saper descrivere le due tipologie di diabete mellito e elencarne i fattori di rischio.

Saper formulare un menu funzionale per persone affette da alcune allergie e intolleranze alimentari.

Saper riconoscere i principali fattori di rischio dei disturbi del comportamento alimentare

Comprendere il concetto di qualità totale.

Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello comunitario e nazionale.

Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche, culturali e religiose della clientela.

Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.

Individuare i prodotti locali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

Modulo 1 **BIOENERGETICA** (12 ORE)

Unità di misura dell'energia, Valore energetico degli alimenti, Bisogni di energia dell'organismo: metabolismo basale, termoregolazione, TID e LAF. Composizione corporea. Misure antropometriche. Il peso Ideale: alcuni sistemi per la sua determinazione (Formula di Lorenz, tipo morfologico, curve percentili). IMC e suo calcolo.

Modulo 2 **DIETOLOGIA** (18 ORE)

Concetto di dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata in base all'indicazione dei LARN nell'adulto. Distribuzione giornaliera dei pasti. Linee guida per una corretta alimentazione. La piramide degli alimenti. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana nelle sue varie forme eubiotica. Dietoterapia: Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete. Fattori alimentari cancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari: la celiachia e l'intolleranza al lattosio.

Modulo 3 **QUALITA' ALIMENTARE** (3 ORE)

Certificazioni di qualità: di processo e di prodotto (DOP, IGP, STG, PAT, De. Co, Presidi Slow Food, Prodotti biologici.)

Modulo 4 **CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI** (2 ORE)

Consuetudini alimentari nella tradizione Ebraica, Cristiana ed Islamica.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE (1 ORA)

Articoli 19, 32, 35, 36, 37 della Costituzione Italiana: libertà di culto, diritto alla salute, il lavoro ed i lavoratori.

Modulo 5 **ITINERARI ENOGASTRONOMICI** (10 ORE)

(realizzati nelle ore di compresenza con il laboratorio di accoglienza turistica)

Gli aspetti del territorio, la cultura e l'enogastronomia dei principali Paesi europei ed extra europei.

- **Ore in presenza : 34**
- **Ore in DaD : 12**
- **Totale : 46**

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

 Modulo 1 **BIOENERGETICA**

Unità di misura dell'energia, Valore energetico degli alimenti, Bisogni di energia dell'organismo: metabolismo basale, termoregolazione, TID e LAF. Composizione corporea. Misure antropometriche. Il peso Ideale: alcuni sistemi per la sua determinazione (Formula di Lorenz, tipo morfologico, curve percentili). IMC e suo calcolo.

Modulo 2 **DIETOLOGIA**

Concetto di dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata in base all'indicazione dei LARN nell'adulto. Distribuzione giornaliera dei pasti. Linee guida per una corretta alimentazione. La piramide degli alimenti. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana nelle sue varie forme eubiotica.

Modulo 5 **ITINERARI ENOGASTRONOMICI**

(realizzati nelle ore di compresenza con il laboratorio di accoglienza turistica)

Gli aspetti del territorio, la cultura e l'enogastronomia dei principali Paesi europei ed extra europei.

ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

Modulo 2 **DIETOLOGIA**

Dietoterapia: Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete. Fattori alimentari cancerogeni. Allergie e intolleranze alimentari: la celiachia e l'intolleranza al lattosio.

Modulo 3 **QUALITA' ALIMENTARE**

Certificazioni di qualità: di processo e di prodotto (DOP, IGP, STG, PAT, De. Co, Presidi Slow Food, Prodotti biologici.)

Modulo 4 **CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI**

Consuetudini alimentari nella tradizione Ebraica, Cristiana ed Islamica.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Articoli 19, 32, 35, 36, 37 della Costituzione Italiana: libertà di culto, diritto alla salute, il lavoro ed i lavoratori.

ESERCITAZIONI PRATICHE

Nessuna

3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

- lezione frontale;
- lezione interattiva;
- lavoro individuale e collettivo;
- cooperative working;
- flipped classroom;
- video lezioni;

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

- Libro di testo;
- Appunti e schemi;
- Fotocopie;
- LIM e video proiettore;
- Articoli e presentazioni PPT;
- Canali digitali.

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Nessuna

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

- Attività di compenso/recupero;
- Lavori di consolidamento;
- Interventi mirati;
- Approfondimenti;
- Aggiornamenti;
- Sostegno individuale.

7. Criteri e strumenti di verifica adottati (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

✓ Strumenti adottati:

Interrogazioni programmate e non;

Verifiche orali dal posto ed interviste;

Test a risposta chiusa e di completamento;

Domande a risposta aperta;

Verifiche scritte;

Presentazioni PPT;

✓ Criteri di verifica e valutazione:

- Uso della scala decimale per l'attribuzione dei voti;

- Senso di responsabilità e metodo di studio organico;

- Elaborazione critica ed autonoma;

- Numero consono di prove;

- Conoscenza della lingua italiana;

- Padronanza dei saperi disciplinari;

- Proprietà di linguaggio tecnico-scientifico, corretto ed adeguato;

- Capacità di collegamento disciplinare ed interdisciplinare;

- rispetto dei compiti assegnati e delle scadenze previste.

8. Obiettivi raggiunti

Mi sono inserita come insegnante in questa classe all'inizio di novembre 2019 , pertanto la conoscenza degli alunni è limitata al corso di questo anno scolastico. La classe nel suo complesso ha mostrato un interesse costante ed una partecipazione attiva alle attività proposte.

Il livello di rendimento risulta eterogeneo per capacità, metodo di lavoro e interessi culturali.

In quanto ai risultati conseguiti, la classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità .

Nello specifico si sono riscontrate le diverse fasce in termini di rendimento e profitto: alcuni discenti hanno conseguito un livello appena sufficiente, dimostrando un impegno discontinuo o mirato esclusivamente alle attività di verifica, altri hanno raggiunto un livello complessivamente sufficiente e in fine gran parte della classe ha ottenuto buoni risultati con qualche eccezione che si contraddistingue per aver acquisito conoscenze, capacità e competenze ottime.

Da un punto di vista disciplinare, la maggior parte degli studenti si è dimostrata rispettosa delle regole scolastiche e si è comportata in modo corretto ed educato, dimostrando spirito di collaborazione tra compagni e con l'insegnante.

Firenze,

26.05.2020

Il Docente

Maria Di Domenica



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

ALLEGATO A

ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Diritto e Tecnica Amministrativa delle Imprese Turistiche.*

Prof./ssa: Giuseppa Ingiaimo

Classe 5° sez. E Accoglienza Turistica

ore di lezioni settimanali n° 6 tot. annuale ore n.111 effettive fino alla sospensione didattica

1.Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità)

In termini di conoscenze:

La disciplina concorre a far conseguire agli studenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale. In particolare consente di riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

In termini di competenze applicative:

La finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti strumenti e competenze utili a comprendere le problematiche di carattere gestionale delle imprese turistiche e in particolare delle imprese ricettive. Conoscere la metodologia relativa al controllo budgetario, alla stesura di un piano di fattibilità per l'avvio di una nuova impresa e del piano di marketing.

In termini di capacità:

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; utilizzare le tecniche di marketing; individuare le fasi e procedure per il controllo della gestione aziendale; individuare diritti, obblighi e responsabilità delle parti nelle singole tipologie di contratto. Gli allievi, inoltre, alla fine del corso di studi dovrebbero essere in grado di elaborare in modo autonomo e personale i contenuti della disciplina, possedere proprietà di linguaggio e capacità espositive.

2. Contenuti e tempi del percorso formativo (*argomenti trattati ed ore di insegnamento*)

Argomenti di completamento e ripasso del programma di quarto anno

U.d.1- Il Bilancio d'esercizio:	h. 17
U.d.2- Le imposte	h. 3
U.d.3- Gli indici di bilancio	h. 15

Modulo B- La programmazione aziendale

U.d.1- Programmazione e controllo di gestione	h. 22
U.d.2- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale : il business plan	h. 25

Modulo C- Le politiche di vendita nelle imprese turistiche

U.d.1- Il marketing: concetti generali	h. 6
U.d.2- Le tecniche del marketing	h. 20

Modulo D- Il sistema turistico e le fonti del diritto (Dad)

U.d.1- Le fonti del diritto comunitario e internazionale	h. 7
U.d.2- La politica europea per il turismo	h. 6

Modulo E- La legislazione turistica (Dad)

U.d.1- Le norme obbligatorie per l'impresa	h. 10
U.d.2- La disciplina dei contratti di settore	h. 12
U.d.3- Le norme volontarie	h. 6

3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*)

Durante la didattica in presenza i metodi di insegnamento sono stati: comunicazione frontale integrata dall'apporto diretto degli allievi in riferimento anche alla loro realtà professionale; Problem solving; cooperative learning; esercitazione guidata per la stesura del budget economico di un'impresa ricettiva; analisi di un piano di fattibilità e di un piano di marketing. Durante la Dad sono state attivate video lezioni sincrone, applicando la metodologia della comunicazione verbale (lezioni espositive, letture, conversazioni, discussioni) e grafica (relazioni, test liberi, composizioni, rielaborazioni, interpretazioni); lezioni asincrone.

4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici*)

Testo adottato: De Luca – Fantozzi "Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica". Quinto anno: Accoglienza turistica. Edizioni LIVIANA.

Costruzione e distribuzione di slide e mappe concettuali. Durante la didattica a distanza, dovuta al COVID-19, il materiale didattico (presentazioni, video, esercitazioni, test, schemi, slides) sono stati caricati e consegnati agli studenti attraverso la piattaforma moodle attivata dalla scuola. Inoltre, sono state effettuate video-lezioni in sincrono attraverso la piattaforma Cisco-Webex, video lezioni registrate tramite screencast-o-matic, App (Whatsapp)

5. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*)

Non sono state svolte attività integrative curriculari ed extracurriculari

6. Interventi didattici educativi integrativi (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*)

Al fine di ottenere una preparazione di base sufficientemente omogenea sono stati effettuati degli approfondimenti didattici in modo da colmare lacune e incertezze che si sono evidenziate durante lo svolgimento dei vari moduli. Inoltre gli alunni hanno aderito al progetto della Camera di Commercio di Firenze Diffusione cultura economica e di impresa – Seminario “Orientamento alla creazione di impresa” sviluppatosi in due incontri di quattro ore ciascuno, in data 24 febbraio e 27 febbraio 2020.

5. Criteri e strumenti di verifica adottati *(tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti)*

La valutazione delle verifiche orali è stata effettuata attraverso interrogazioni di tipo tradizionale sia in presenza che online durante il periodo di didattica a distanza. Le verifiche scritte sono state due nel primo quadrimestre e solo una nel secondo quadrimestre a causa dell'interruzione della didattica in presenza. La valutazione finale degli alunni ha tenuto conto anche dei criteri di valutazione per la didattica a distanza approvati dal Collegio Docenti, tenutosi in modalità online, dell' 8 maggio 2020.

8. Obiettivi raggiunti

La classe si presenta disomogenea per i risultati raggiunti e per l'interesse mostrato. Per un gruppo considerevole di alunni l'interesse per la materia è stato spesso limitato, lo studio individuale discontinuo e superficiale, ha prodotto un rendimento inferiore alle aspettative dell'insegnante. Un altro gruppo di alunni, invece, ha partecipato in modo attivo al dialogo educativo, mostrando interesse per la disciplina e costanza nello studio, raggiungendo risultati soddisfacenti. Spesso si sono manifestate difficoltà di elaborazione sia scritta che orale. All'oggi, quindi, la preparazione risulta mediamente sufficiente per la maggioranza degli alunni della classe e per un piccolo gruppo più che discreti o buoni.

Firenze, 20/05/2020

Il Docente
Giuseppa Ingaiamo

Allegato n.3 al documento del consiglio di classe della classe 5E

Lista dei brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana:

· **Positivismo, Naturalismo e Verismo (vol. 3A)**

da *Germinie Lacerteux* di E. e J. de Goncourt:

- Prefazione, Romanzo e inchiesta sociale (pp. 13-14)

da *L'assommoir*, di E. Zola:

- Gervaise nella notte di Parigi (pp. 36-39)

di G. Verga

da *I Malavoglia*:

- La famiglia Malavoglia (pp. 242-245, in particolare righe 46-53)
- Alfio e Mena (pp. 254-259)
- L'addio (pp. 264-267)

da le *Novelle maggiori*:

- Rosso Malpelo (pp. 200-213)
- La lupa (pp. 214-218)

· **Simbolismo e Decadentismo in Europa e in Italia (vol. 3A)**

da *I fiori del male* di C. Baudelaire:

- L'albatro (pp. 330-331)
- Spleen (pag. 334)

di G. d'Annunzio:

da *Il piacere*:

- L'attesa, libro I cap. I (pp. 384-388, in particolare righe 25-46)
- Il ritratto di Andrea Sperelli, libro I, cap. II (pp. 390-392, in particolare righe 1-11)

da le *Laudi* (Alcyone):

- La pioggia nel pineto (pp. 425-429)

di G. Pascoli

da *Il fanciullino*:

- La poetica pascoliana (pp. 458-461)

da *Myricae*:

- Lavandare (pp. 468-469)
- X Agosto (pp. 470-472)
- Novembre (pp- 476-477)
- Il lampo e il tuono (pp. 478-479)

da *Canti di Castelvecchio*:

- Il gelsomino notturno (pp. 486-488)

· **Il romanzo del Novecento in Italia (vol. 3A)**

di L. Pirandello

da *L'umorismo*:

- Essenza, caratteri e materia dell'umorismo: Il sentimento del contrario (Parte seconda II) (pag. 752)

da *Novelle per un anno* :

Il treno ha fischiato (pp. 768-774)

da *Il fu Mattia Pascal*:

- Cambio treno (pp. 787-791, in particolare da righe 52-90)
- Il fu Mattia Pascal (pp. 798-799)

da *Uno, nessuno e centomila*:

- Non conclude (pp. 814-15, in particolare righe 5-21)

di I. Svevo

da *La coscienza di Zeno*:

- La prefazione (pp.710-711)
- Lo schiaffo (pp.719-720)
- Il finale (pp.731-733, in particolare righe 79-97)

· **La poesia del Novecento: movimenti, poetiche e tendenze (vol. 3B)**

di G. Ungaretti

da *Allegria di naufragi*:

- Veglia (pag. 120)
- Fratelli (pag. 125)
- San Martino del Carso (pag. 134)

Firenze, 28/05/2020

Prof.ssa Giorgia Niccolai

Allegato n.4

Relazione P.C.T.O.(ex AsL)

La normativa, ai sensi del D.P.R. 87/2010-Regolamento riordino Istituti Professionali, art.8 comma 3- prevede percorsi di P.C.T.O.(ex Alternanza Scuola/Lavoro) presso aziende del settore intesi come "Lavoro" sia in termini

educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola. Le ore previste per l'area di professionalizzazione per le classi quarte e quinte sono complessivamente 240, effettuate secondo quanto stabilito in questo istituto al termine della classe quarta. Gli stage sono stati effettuati presso selezionate aziende di qualità in grado di consentire una concreta crescita professionale e umana degli studenti.

Gli allievi hanno effettuato tutte le ore come previsto. Coloro che, per vari motivi, non avevano completato il monte ore negli anni precedenti, lo hanno fatto nel corso di questo anno scolastico.

Durante il percorso di Alternanza Scuola Lavoro gli allievi sono stati impegnati in attività laboratoriale di vario tipo:

- partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne all'Istituto
- visite aziendali e fiere di settore
- stage presso strutture ricettive del proprio paese di residenza
- stage nazionale o internazionale.

L'attività di stage è consistita nella collaborazione da parte degli studenti con lo staff della struttura di riferimento nell'espletamento di varie funzioni. Durante l'attività, gli allievi sono stati seguiti dal docente tutor scolastico Antonio Di Fato e dal tutor aziendale.

