



**I.S.I.S. "ELENA DI SAVOIA"**  
**Largo S. Marcellino, 15 – 80138 – NAPOLI**  
**Centralino: 081 551 70 34; Fax: 081 552 73 61**  
**Codice Meccanografico: NAIS021006**  
**Codice Fiscale: 80025840630**



**nais021006@istruzione.it - nais021006@pec.istruzione.it**  
**www.isiselenadisavoia.it**

I.S.I.S ELENA DI SAVOIA - NAPOLI  
Prot. 0004933 del 16/05/2022  
V (Entrata)

**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**(ai sensi del D.Lvo 62/2017)**

Classe V Sezione A

***Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera***  
***Articolazione Accoglienza Turistica***



**Coordinatore di classe**  
**Prof.ssa Immacolata Varriale**

**Dirigente Scolastico**  
**Prof.ssa Oliviero Daniela**

## INDICE

IDENTITÀ E OFFERTA DELL'ISTITUTO .....	3
Caratteristiche del territorio e dell'utenza .....	4
INFORMAZIONI DEL CURRICOLO .....	5
PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE:.....	9
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	9
Elenco dei docenti componenti il Consiglio di Classe .....	10
Composizione commissione Esame di Stato interni in riferimento .....	12
all' OM 66 del 14/03/2022 .....	12
Elenco degli alunni della classe .....	13
Relazione del Consiglio di Classe .....	14
METODOLOGIE E STRUMENTI.....	14
Percorsi interdisciplinari articolati in nodi concettuali .....	18
Valutazione degli apprendimenti .....	19
Criteri attribuzione crediti.....	20
PCTO .....	24
Educazione Civica.....	25
TIPOLOGIA DI MATERIALI PROPOSTI DAL C.D.C. PER IL COLLOQUIO ORALE	29
ALLEGATI.....	31

# IDENTITÀ E OFFERTA DELL'ISTITUTO

L'ISIS "Elena di Savoia" offre diversi percorsi formativi per venire incontro all'esigenze di un territorio molto diversificato, con realtà economiche varie e quindi bisogni formativi molto diversi. Gli indirizzi sono

## ◆ ISTRUZIONE TECNICA

○ **Settore:** Tecnologico

▪ **Indirizzo:** Chimica, Materiali e Biotecnologie

• Articolazioni:

○ Biotecnologie Ambientali

○ Biotecnologie Sanitarie

○ **Settore:** Economico

▪ **Indirizzo:** Amministrazione, Finanza e Marketing

• Articolazioni:

○ Amministrazione, Finanza e Marketing (Indirizzo generale)

○ Sistemi Informativi Aziendali

▪ **Indirizzo:** Turismo con tre diverse lingue comunitarie

## ◆ ISTRUZIONE PROFESSIONALE

○ **Settore:** Servizi

▪ **Indirizzo:** Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

• Articolazioni:

○ Enogastronomia

○ Accoglienza Turistica

○ Servizi di Sala e Vendita

## ◆ ISTRUZIONE LICEALE

○ **Liceo Scientifico** "Scienze applicate"

# Caratteristiche del territorio e dell'utenza

## Territorio di provenienza

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'I.S.I.S. "Elena di Savoia" – indirizzo alberghiero - si rileva che le zone della città che forniscono la quasi totalità della platea scolastica sono i quartieri limitrofi e i comuni dell'*hinterland* collocati a nord della città di Napoli.

Per quanto riguarda i mezzi di trasporto con i quali gli studenti raggiungono la scuola, si rileva spesso la necessità di usare diversi tipi di vettori (metropolitana, funicolare, autobus).

Tali fattori, uniti al cospicuo numero di ore curricolari, limitano le possibilità di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto.

La dislocazione dei quartieri spesso così lontani tra loro rende poco realizzabile il tentativo di amalgamare gli studenti fra loro, per cui le uniche occasioni incontro restano affidate agli impegni creati dalla scuola.

## Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi articolata dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare l'importanza dei seguenti fattori:

- a) *famiglia*: si tratta di nuclei, aventi in genere un solo reddito derivante da lavoro dipendente nell'industria o nel terziario; gli stimoli e gli interessi culturali sono spesso molto scarsi;
- b) *altri interessi*: risulta trascurata quasi totalmente l'informazione, sia televisiva sia radiofonica sia giornalistica. Gli unici interessi rilevabili sono lo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, il computer come mezzo per accedere, prevalentemente, ai *social network*.

Gli effetti di tali fattori sono: la delega all'istituzione scolastica, da parte delle famiglie, sia dell'educazione che della formazione dei figli e una propensione a considerare il periodo di preparazione non come un investimento ma come un intrattenimento; la disabitudine degli allievi all'espressione in lingua italiana, la mancanza di fantasia e autonomia creativa, il disorientamento verso ogni stimolo culturale. Nel comportamento la sopraffazione, la prevaricazione e il non rispetto delle regole sono atteggiamenti comuni.

## Aspettative

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socioculturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine della scuola media.

# INFORMAZIONI DEL CURRICOLO

## **Istituto Professionale Settore Servizi**

### **Indirizzo Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera**

Tre sono le parole-chiave possono aiutare a sintetizzare la nostra offerta formativa: mentalità d'opera, professionalità e laboratorialità.

Dopo il biennio si potrà scegliere tra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Accoglienza turistica
- Servizi di sala/bar e vendita

### **Titolo di Studio**

Diploma di Tecnico dei Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera

### **Piano di studi**

Il "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. In particolare, è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individua le nuove tendenze enogastronomiche.

### **Percorso formativo**

Il percorso si suddivide in biennio e triennio. Al termine del biennio comune, lo studente dovrà scegliere tra le diverse articolazioni: Enogastronomia - Servizi di Sala e Vendita - Accoglienza Turistica. Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- ❖ l'integrazione dei saperi
- ❖ il laboratorio come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo
- ❖ la didattica per competenze
- ❖ stage, tirocini e alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economico-lavorativa

### **Profilo dello studente in uscita:**

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambienti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. L'indirizzo presenta le articolazioni "Enogastronomia - servizi di sala e vendita - accoglienza turistica".

## **Competenze comuni**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria (francese o spagnolo) per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

## **Competenze specifiche di indirizzo**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 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.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 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.

### **Caratteri specifici dell'indirizzo professionale di studio**

<b>DIPLOMA TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	Il tecnico dei servizi turistici opera nel settore turistico e deve acquisire conoscenze e competenze che gli permettano di interagire con l'evoluzione del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni. Dovrà essere in possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, di doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno.
<b>CONOSCENZE</b>	<p>Ampia ed essenziale cultura di base storica, geografica, giuridico - economica, politica, artistica.</p> <p>Conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere. Consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico.</p> <p>Conoscenza approfondita dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo. Conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistiche.</p> <p>Conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing.</p> <p>Padronanza delle tecniche operative di base, con particolare attenzione all'utilizzo degli strumenti informatici.</p>
<b>CAPACITÀ</b>	<p>Capacità di leggere ed interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.</p> <p>Padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione, parlati, scritti, telematici. Buone capacità comunicative.</p> <p>Flessibilità e disponibilità al cambiamento.</p> <p>Adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione. Comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura.</p> <p>Consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.</p>

### **Spendibilità del titolo di studio**

Il diplomato potrà iscriversi a qualsiasi facoltà universitaria.

### **Sbocchi professionali**

Il diploma consente di inserirsi nei seguenti ambiti lavorativi:

- Imprese ricettive
- Imprese turistiche pubbliche e private

## **ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA - QUADRO ORARIO**

### ***Discipline***

<b>AREA COMUNE</b>	<b>ORE</b>
ITALIANO	4 ORE
STORIA	2 ORE
MATEMATICA	3 ORE
LINGUA INGLESE	3 ORE
LINGUA FRANCESE	3 ORE
SCIENZE MOTORIE	2 ORE
RELIGIONE	1 ORA

<b>AREA INDIRIZZO</b>	<b>ORE</b>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	6 ORE
ACCOGLIENZA TURISTICA E OSPITALITA' ALBERGHIERA	4 ORE
TECNICHE DI COMUNICAZIONI E RELAZIONE	2 ORE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2 ORE



## **PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE:**

Le famiglie sono state convocate in modalità remota attraverso la piattaforma classroom per gli incontri scuola famiglia in ottemperanza alle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID 19. Il coordinatore di classe e l'intero C.d.C. è stato in costante contatto con i genitori mediante conversazioni telefoniche, incontri in presenza previo appuntamento con i singoli docenti interessati, per monitorare l'andamento didattico degli studenti.

## **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

Il decreto-legge 6 agosto 2021, n. 111, convertito con modificazioni dalla legge 24 settembre 2021, n. 133, ha disposto che, per il corrente anno scolastico, l'attività scolastica e didattica si svolge in presenza. L'articolo 9, comma 1, del decreto-legge 24 marzo 2022, n. 24, novellando l'articolo 3 del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, ha confermato che "Resta fermo lo svolgimento in presenza delle attività educative e didattiche". La medesima norma, inoltre, nel modificare la disciplina di gestione dei casi di positività in ambito scolastico (alla quale qui si rinvia), ha previsto la possibilità di ricorrere alla didattica digitale integrata per gli alunni delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo e secondo grado e del sistema di istruzione e di formazione professionale per i quali sia stato disposto l'isolamento a seguito di contagio. In questi casi la didattica digitale integrata viene attivata dalla scuola "su richiesta della famiglia o dello studente, se maggiorenne, accompagnata da specifica certificazione medica attestante le condizioni di salute dell'alunno medesimo e la piena compatibilità delle stesse con la partecipazione alla didattica digitale integrata". Agli studenti impediti nella frequenza in presenza perché affetti da patologia grave o immunodepressione debitamente certificate dalle competenti autorità sanitarie, è assicurata la possibilità di seguire la programmazione scolastica avvalendosi eventualmente anche della didattica a distanza, in modalità integrata ovvero esclusiva, secondo le particolari esigenze sanitarie del singolo studente. Ad eccezione dei suddetti casi, le attività didattiche si svolgono sempre in presenza.

## **Elenco dei docenti componenti il Consiglio di Classe**

<b>Disciplina</b>	<b>Cognome e Nome</b>
Italiano - Storia	Beatrice Carrillo
Inglese	Corinna D'Alessandro
Francese	Elisa Venturini
Accoglienza turistica ed ospitalità alberghiera	Immacolata Varriale
Matematica	Valentina Bisceglie
Tecniche di Comunicazione e Relazione	Concetta Orcano
Educazione Fisica	Maria Durante
Religione	Paola Mignola
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Anna Cuomo
Scienze degli Alimenti	Stefania Tartaglia

### ***Continuità Docenti nel triennio***

<b>Disciplina</b>	<b>Cognome e Nome</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Italiano - Storia	Carrillo Beatrice	X	X	X
Inglese	Corinna D'Alessandro	X	X	X
Francese	Elisa Venturini	X	X	X
Accoglienza turistica ed ospitalità alberghiera	Immacolata Varriale	X	X	X
Matematica	Valentina Bisceglia	X	X	X
Tecniche di Comunicazione e Relazione	Concetta Orcano			X
Educazione Fisica	Maria Durante	X	X	X
Religione	Paola Mignola		X	X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Anna Cuomo	X	X	X
Scienze degli Alimenti	Stefania Tartaglia		X	X

**Composizione commissione Esame di Stato interni in  
riferimento  
all' OM 66 del 14/03/2022**

<b>Commissario</b>	<b>Materia</b>
Anna Cuomo	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Elisa Venturini	Lingua Francese
Immacolata Varriale	Accoglienza turistica ed ospitalità alberghiera
Beatrice Carrillo	Italiano e Storia
Corinna D'Alessandro	Lingua Inglese
Concetta Orcano	Tecniche delle Comunicazioni

## Elenco degli alunni della classe

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>
<b>1</b>	omissis	omissis
<b>2</b>	omissis	omissis
<b>3</b>	omissis	omissis
<b>4</b>	omissis	omissis
<b>5</b>	omissis	omissis
<b>6</b>	omissis	omissis
<b>7</b>	omissis	omissis
<b>8</b>	omissis	omissis
<b>9</b>	omissis	omissis
<b>10</b>	omissis	omissis

## **Relazione del Consiglio di Classe**

**omissis**

## METODOLOGIE E STRUMENTI

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe.

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni. Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche che hanno facilitato l'apprendimento e migliorato i risultati scolastici. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

INTERAZIONE ALUNNO-DOCENTE	Lezione frontale interattiva
	Lettura e analisi dei testi proposti
	Metodo induttivo
	Metodo deduttivo
	Metodo della ricerca
	Lavoro di gruppo
	Schemi di sintesi e riassunti forniti dai docenti
	Simulazioni
	Processi di apprendimento individualizzati
	Brainstorming
	Problem Solving
	Critical thinking
	Role play
Flipped classroom	
ATTIVITÀ DI RECUPERO	Sia extracurricolare sia in itinere(dopo la valutazione del I° quadrimestre)

## STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

DISCIPLINE	Colloquio	Interrogazione breve	Prova pratica	Risoluzione di casi/ problemi	Prove semistrutturate	Questionari relazioni	Dizionari Bilingue	Esercizi
Lingua e letteratura italiana	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Lingua e Civiltà Inglese	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Storia	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Matematica				✓	✓			✓
Scienze motorie e sportive		✓	✓					
I.R.C. o attività alternative	✓	✓		✓	✓	✓		
Lingua e Civiltà Francese	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Scienza e cult. dell'Alimentazione	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Lab.dei serv. Accoglienza Turistica	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Tecnica delle comunicazioni	✓	✓		✓	✓	✓		
Educazione civica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



## **MODALITÀ DI RECUPERO**

Le attività di sostegno e di recupero sono parte ordinaria e permanente della nostra Offerta Formativa e sono organizzate secondo una tempistica ed un'organizzazione che consentono di affrontare l'insuccesso scolastico più nell'ottica della prevenzione che in quella del recupero, come previsto dall'O.M. 92/2007. In presenza di difficoltà rilevate nel primo quadrimestre, il Consiglio di Classe:

- ✓ predispone un piano personalizzato comprendente l'intervento di recupero e provvede ad informare la famiglia;
- ✓ verifica il riallineamento effettuato e nel caso propone ulteriori forme di supporto;
- ✓ se le difficoltà permangono, in sede di scrutinio finale provvede a rinviare la formulazione del giudizio e a predisporre attività di recupero aventi carattere personalizzato.

Il giudizio finale di ammissione o non ammissione alla classe successiva pertanto deve tenere conto dei risultati non solo in sede di accertamento finale, ma anche nelle varie fasi dell'intero percorso di recupero.

Per l'anno scolastico 2021/2022, il Collegio dei Docenti, coerentemente con i criteri didattico- metodologici definiti e con le disposizioni organizzative approvate, nei limiti delle disponibilità di organico potenziato e delle disponibilità finanziarie, ha previsto il recupero per le seguenti discipline: italiano – matematica e scienze degli alimenti corsi di recupero extracurricolari e per le altre discipline in itinere per tutte le classi attraverso una "pausa didattica" (al termine del I quadrimestre) e relative prove di verifica (scritte/orali) del debito formativo.

## **Percorsi interdisciplinari articolati in nodi concettuali**

il C.d.C. ha elaborato cinque percorsi multidisciplinari, frutto di un lavoro di programmazione collegiale che, nel corso dell'anno scolastico, si è arricchito di ulteriori spunti e idee, forniti anche dagli stessi alunni. Attraverso i percorsi si è cercato di rinnovare e rendere più attuale l'apprendimento delle discipline (specie quelle di indirizzo), dimostrando agli alunni che gli argomenti oggetto di studio non sono semplici contenuti da memorizzare e "archiviare", materiali obsoleti somministrati dall'alto, avulsi dalla realtà in cui vivono, ma temi concreti e attuali che si connettono tra loro e concorrono alla formazione di un sapere organico e spendibile nel mondo del lavoro. I percorsi riportati nel presente documento presentano contenuti inerenti le discipline oggetto d'esame. Riteniamo, quindi che l'interdisciplinarietà sia una condizione indispensabile per poter entrare in modo concreto e consapevole nel mondo del lavoro. In altre parole, il cosiddetto "bagaglio di conoscenze" (come si diceva un tempo) deve necessariamente tradursi in una sorta di "cassetta degli attrezzi", ben fornita e organizzata, alla quale poter attingere con sicurezza in ogni situazione

Il C.d.C., in vista dell'Esame di Stato, ha approfondito, la trattazione di percorsi interdisciplinari, relativi al percorso in uscita, i seguenti nodi concettuali:

- ✓ tecnologia - lavoro - comunicazione –progresso- crisi
- ✓ nazionalità - multiculturalità – sostenibilità-tradizione-innovazione
- ✓ natura - ambiente - tradizione – sviluppo
- ✓ Gran Tour- cambiamento-passaggio-pianificazione-percorso
- ✓ sfruttamento-intolleranze-gerarchie

# Valutazione degli apprendimenti

“La valutazione è fortemente connessa con le finalità della scuola. Se queste tendono a sviluppare la personalità dell’allievo, a migliorare i livelli di partenza e a renderlo cittadino attivo, allora bisognerà comprendere i processi mentali attivati dall’allievo, agire sul processo cognitivo, ipotizzare modalità diverse di esercitare le abilità e stimolare alla partecipazione. È importante operare allora anche attraverso una valutazione di tipo processuale, che non misuri o ratifichi, ma che consideri i tempi ed i ritmi di sviluppo e di crescita di ogni allievo. Pertanto, la valutazione sommativa, espressa in voti, deve sempre essere accompagnata da una valutazione di tipo formativo, affidata a docenti dotati di sensibilità e competenze pedagogiche. Il nostro assunto di base è quello di sviluppare una cultura valutativa che attivi una raccolta sistematica dei dati, un’abitudine alla documentazione ed un’organizzazione nella conservazione. Riteniamo che, se il processo di insegnamento-apprendimento è un work in progress, che cambia a seconda dell’utenza delle condizioni esterne e di fattori interni, anche la valutazione sarà in continua evoluzione e necessiterà di una riflessione costante sui bisogni degli alunni e sulle richieste sociali, per la promozione di un’educazione permanente. Le verifiche e le attività di osservazione diventeranno per i docenti anche strumenti per individuare le cause che provocano risultati non soddisfacenti, per poter predisporre strategie di recupero e piano di intervento differenziati, in base alle esigenze

dei singoli studenti. La valutazione di fine anno è intesa a verificare se siano stati raggiunti gli obiettivi minimi, indispensabili per il passaggio alla classe successiva, tenendo conto di tutti gli aspetti che hanno caratterizzato la vita scolastica dell’allievo durante l’anno. Si terrà quindi conto non solo delle verifiche oggettive, ma anche di tutti gli elementi non cognitivi che contribuiscono alla formazione umana, culturale e professionale del discente.”

## **Riferimenti legislativi:**

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell’art.1 D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare:

- a) il processo pedagogico formativo
- b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento.

Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo ma al contempo sull’efficacia dell’azione didattica. Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L’art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”. L’art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi” in conformità a quanto indicato nel PTOF e nei sopra indicati riferimenti normativi, il C.d.C. ha inteso la valutazione come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi.

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze

raggiunte in relazione agli obiettivi posti.

- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

## Criteri attribuzione crediti

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del Consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Media dei voti	Fasce di credito		
	III anno	IV anno	V anno
<b>M &lt; 6</b>	-	-	7-8
<b>M = 6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11-12	12-13	14-15

Stabilita la banda di appartenenza entro la quale collocare l'alunno in base alla media dei voti riportati, il punteggio variabile nelle singole fasce sarà assegnato tenendo conto dei criteri stabiliti dal collegio:

Il Collegio con delibera n° 51 del 27/04/2022 approva i criteri per il credito scolastico:

1. se lo studente riporta una media dei voti con il decimale maggiore o uguale a 0,50 viene attribuito il massimo della fascia di credito;
2. se lo studente riporta una media dei voti con il decimale minore di 0,50 può accedere al massimo della fascia di credito in presenza di almeno tre dei seguenti requisiti:
  - a) assiduità della frequenza (almeno l'85% del monte ore previsto);
  - b) attribuzione di un voto di condotta maggiore o uguale a 9;
  - c) interesse rilevante nella partecipazione al dialogo educativo;
  - d) notevole diligenza nello svolgimento del lavoro individuale;
  - e) capacità rilevante di recupero;
  - f) partecipazione ad attività complementari ed integrative, debitamente certificate, sia svolte presso l'Istituto che presso strutture esterne;
  - g) interesse e impegno rilevanti nella partecipazione alle attività previste per il PCTO.

Si riporta di seguito il credito di ogni singolo alunno maturato per il terzo e quarto anno:

**Tabella A del credito assegnato al termine della classe terza****Tabella credito III Anno 2019/20**

<b><i>Alunno</i></b>	<b><i>MEDIA</i></b>	<b><i>CREDITO</i></b>
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis

**Tabella credito IV Anno 2020/21**

<b><i>Alunno</i></b>	<b><i>MEDIA</i></b>	<b><i>CREDITO</i></b>
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis

### Tabella totale credito III e IV Anno

<b><i>Alunno</i></b>	<b><i>MEDIA</i></b>	<b><i>CREDITO</i></b>
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis
omissis	omissis	omissis

# PCTO

## **OPERATORE DELL'ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA**

Descrizione:

Dall'analisi dei fabbisogni formativi sul territorio e dai dati di crescita degli arrivi di turisti nella città e nel centro storico di Napoli, il progetto dell'alternanza è stato concepito nell'ottica di far acquisire competenze

culturali e professionali al moderno operatore dei servizi di accoglienza turistica ed alberghiera, che sa agire nell'ambito delle diverse tipologie di strutture ricettive presenti nella città e sul territorio regionale, ed in manifestazioni ed eventi.

MODALITÀ:

PCTO presso Str. Ospitante e IFS

SOGGETTI COINVOLTI:

Impresa (IMP)

DURATA PROGETTO:

Annuale

MODALITÀ DI VALUTAZIONE PREVISTA

La valutazione complessiva dei percorsi di alternanza scuola-lavoro si basa sull'analisi della frequenza e dei risultati riportati dagli studenti, durante le attività in azienda o situazioni di lavoro, nelle valutazioni individuali effettuate dai tutor aziendali e scolastici. La valutazione dei tutor tiene conto delle:

- Capacità e competenze relazionali
- Capacità e competenze tecniche e professionali
- Capacità e competenze organizzative
- Capacità e competenze di team working

Ad ogni requisito viene attribuito un giudizio valutativo dell'esperienza di PCTO che viene espresso con i seguenti livelli: Eccellente, Ottimo, Buono, Sufficiente, Insufficiente, essi sono riportati negli allegati al presente documento:

- progetto PCTO;
- prospetto riepilogativo delle ore di presenza e valutazione;



# Educazione Civica

*"Se vera democrazia può aversi soltanto là dove ogni cittadino sia in grado di esplicitar senza ostacoli la sua personalità per poter in questo modo contribuire attivamente alla vita della comunità, non basta assicurargli teoricamente le libertà politiche, ma bisogna metterlo in condizione di potersene praticamente servire.*  
(Piero Calamandrei, ne *Il Ponte*, 1945)

**Titolo del Progetto: "Partecipazione responsabili alla vita della Comunità Statale"**

## **OBIETTIVI e FINALITA':**

- ✓ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- ✓ Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione della persona, nella sua dimensione individuale e collettiva. Uniformarsi ai nuovi modelli organizzativi per l'accesso al lavoro
- ✓ Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori
- ✓ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- ✓ Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.
- ✓ Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio. Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico.
- ✓Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio
- ✓ Partecipare alle attività previste per le tre giornate celebrative (Shoah, il 27 gennaio Giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio giorno del Ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo)
- ✓ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- ✓ Partecipare al dibattito culturale nei vari ambiti e nelle diverse dimensioni
- ✓ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- ✓ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie

di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

- ✓ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e solidarietà, promuovendo principi, valori e abiti per la prevenzione e il contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- ✓ Sensibilizzare gli studenti sul valore della privacy, al fine di diffondere la cultura del rispetto della persona
- ✓ Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030.
- ✓ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- ✓ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

<b>DISCIPLINE</b>	<b>NUCLEI TEMATICI / ARGOMENTI</b>	<b>ORE</b>
<b>D.T.A.</b>	<p><b>PERCORSO 1</b> (Unione Europea):  <b>PERCORSO 2</b> ( Agenda 2030. Obiettivo salute e benessere)</p> <p><b>PERCORSO 1:</b>            La norma sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro            Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro;            articolo 32 della Costituzione            Normativa antincendio            Norme di igiene alimentare ed etichettatura degli alimenti            Diritto alla privacy e trattamento dei dati personali</p> <p><b>PERCORSO 2:</b>            Green economy            Economia circolare            Turismo sostenibile e viaggiatori responsabili</p>	5
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<p><b>PERCORSO 1:</b> Dal pensiero liberale al pensiero democratico.  <b>PERCORSO 2:</b> Caratteri e diritti della società di massa.</p>	6

<b>RELIGIONE</b>	<p><b>PERCORSO 1:</b> Il problema della "guerra giusta" e l'aspirazione alla pace</p> <p><b>PERCORSO 2:</b> La tutela dell'ambiente nell'enciclica di "Laudati si"</p>	2
<b>INGLESE</b>	<p><b>PERCORSO 1:</b> : U.K Istitutions, American Istitutions</p> <p><b>PERCORSO 2:</b> Sustainable tourism</p>	3
<b>FRANCESE</b>	<p><b>PERCORSO 1:</b> La France Politique, sa Constitution, Formation de la République La France Administrative et ses caractéristiques Différences entre la France et l' Italie</p> <p><b>PERCORSO 2:</b> Le tourisme durable et ses declinations</p>	3
<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<p><b>PERCORSO 1:</b> La qualità in albergo: La Qualità Totale; Le fasi della qualità alberghiera; La certificazione di qualità</p> <p><b>PERCORSO 2:</b> Turismo del benessere Centri termali Hotel&amp;Spa Le figure professionali I pacchetti benessere</p>	4
<b>TECNICA DELLE COMUNICAZIONI</b>	<p><b>PERCORSO 2:</b> Rispetto dei diritti umani e diritti collettivi La dichiarazione dei diritti umani del 1948</p>	2
<b>MATEMATICA</b>	<p><b>PERCORSO 1 :</b> Ricerca di massimi e minimi di una funzione per l'ottimizzazione di una scelta: esempio nel campo di uso delle risorse economiche</p> <p><b>PERCORSO 2:</b> Ricerca di massimi e minimi di una funzione per l'ottimizzazione di una scelta: esempio nel campo medico</p>	2

<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<p><b>PERCORSO 1:</b> Capacità di carico turistica Cultura ed identità culturale</p> <p><b>PERCORSO 2:</b> Educazione alla salute: Danni da tabagismo e danni da consumo di alcool</p>	4
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<p><b>PERCORSO 2:</b> Parità di genere, salute e benessere. Le norme igienico - sanitarie per il Covid 19</p>	2
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Metodologie</b>	<b>Strumenti</b>
<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Partecipare attivamente alle attività, apportando il proprio contributo personale.</p> <p>Collaborare e partecipare, riuscendo a comprendere i diversi punti di vista delle persone.</p>	<p>Individuare le caratteristiche essenziali delle norme giuridiche e comprenderle, a partire dalle proprie esperienze e dal contesto in cui si vive.</p> <p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persone, famiglie, società e Stato.</p> <p>Cogliere le responsabilità del cittadino nei confronti della vita sociale e dell'ambiente.</p> <p>Adottare nella vita quotidiana e quindi anche nella scuola, comportamenti responsabili per la convivenza civile, per la tutela e il rispetto di se stessi, degli altri, dell'ambiente e delle risorse naturali.</p>	<p>Metodo interattivo, lezione frontale, attività di gruppo e individuali, brainstorming, domande stimolo, debate.</p>	<p>A titolo solo esemplificativo: Libri di testo, schede, computer, lim, film, video, cortometraggi, materiali autoprodotti.</p>

# TIPOLOGIA DI MATERIALI PROPOSTI DAL C.D.C. PER IL COLLOQUIO ORALE

(D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)

Tipologia di materiali	Consegna	Discipline coinvolte
<b>TESTI:</b> Incipit di romanzi Brevi testi poetici Brani di narrativa Brani saggistici Articoli di giornale Testi regolativi (ad esempio: Brochure, Voucher)	lettura orientativa del testo analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti contestualizzazione storica	tutte le discipline d'esame
<b>IMMAGINI:</b> Fotografie Tabelle /grafici	contestualizzazione storico-letteraria analisi e interpretazione dell'immagine capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione	tutte le discipline d'esame

**APPROVAZIONE E SOTTOSCRIZIONE  
DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Il presente documento è stato approvato e sottoscritto dal C.d.C. della V sez. A articolazione Accoglienza Turistica.

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	FIRMA
VENTURINI ELISA	SECONDA LINGUA FRANCESE	<i>Elisa Venturini</i>
MIGNOLA PAOLA	RELIGIONE CATTOLICA O MATERIA ALTERNATIVA	<i>Paola Mignola</i>
DURANTE MARIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Maria Durante</i>
D'ALESSANDRO CORINNA	PRIMA LINGUA INGLESE	<i>Corinna D'alessandro</i>
BISCEGLIA VALENTINA	MATEMATICA	<i>Valentina Bisceglia</i>
CUOMO ANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<i>Anna Cuomo</i>
VARRIALE IMMACOLATA	LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA	<i>Immacolata Varriale</i>
TARTAGLIA STEFANIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Stefania Tartaglia</i>
CARRILLO BEATRICE	STORIA, ITALIANO	<i>Beatrice Carrillo</i>
ORCANO CONCETTA	TECNICA DELLE COMUNICAZIONI	<i>Concetta Orcano</i>

**Il coordinatore**  
**Prof.ssa Immacolata Varriale**

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof. ssa Daniela Oliviero**

# ALLEGATI

Allegato n°1	PROGRAMMI
Allegato n°2	PCTO
Allegato n° 3	PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE
Allegato n° 4	PATTO DI CORRESPONSABILITA'
Allegato n° 5	SIMULAZIONE PRIMA PROVA ITALIANO ( N. 3 PROVE)
Allegato n° 6	SIMULAZIONE SECONDA PROVA DTA
Allegato n° 7	GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA
Allegato n° 8	GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA
Allegato n° 9	GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE O.M. n. 65 14/03/2022
Allegato n° 10	Scheda conversione all. C O.M. n. 65 14/03/2022

INSEGNAMENTO	<b>Letteratura italiana</b>
DOCENTE	Beatrice Carrillo
CONOSCENZE	<p>Modulo 1: Caratteri e tematiche della sensibilità decadente</p> <p>La crisi del positivismo</p> <p>Naturalismo e verismo</p> <p>L'opera di Giovanni Verga</p> <p>I caratteri della poesia simbolista francese</p> <p>La filosofia dell'estetismo</p> <p>Modulo 2: L'opera di Giovanni Pascoli</p> <p>I caratteri del decadentismo italiano</p> <p>La poetica e la visione del mondo</p> <p>Il simbolismo pascoliano e il nido</p> <p>Il ruolo del poeta-fanciullo</p> <p>Modulo 3: L'opera di Gabriele D'Annunzio</p> <p>L'estetismo dannunziano</p> <p>Il superomismo</p> <p>Il panismo</p> <p>Modulo 4: L'opera di Luigi Pirandello</p> <p>La poetica dell'umorismo e il sentimento del contrario</p> <p>Il contrasto vita-forma</p> <p>La crisi d'identità e la maschera</p> <p>Il teatro pirandelliano</p> <p>Modulo 5: L'opera di Italo Svevo</p> <p>La narrativa come strumento di esplorazione interiore</p> <p>Il tema dell'inettitudine</p> <p>Modulo 6: L'opera di Giuseppe Ungaretti</p> <p>La poesia come ricerca interiore e come meditazione sulla storia</p> <p>Sperimentalismo e nuove tecniche espressive</p> <p>Modulo 7: Il pensiero e l'opera di Pierpaolo Pasolini</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'	Promozione della capacità di: ricavare dalla lettura dei testi i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore, di individuare analogie e differenze nello sviluppo di una tematica da parte di diversi autori, di comprendere il nesso tra testo letterario e contesto storico-sociale, di elaborare idee e conoscenze in forma critica e personale, di riconoscere i diversi generi letterari, di produrre testi scritti in forma lineare e corretta.
STRUMENTI E METODOLOGIE	<b>libri di testo, mappe concettuali, lezione frontale, lezione guidata con lettura e comprensione del testo,</b>



	<b>raccordi interdisciplinari con la storia, attività laboratoriale</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Sambugar-Salà Letteratura viva Edizioni La nuova Italia volume terzo

INSEGNAMENTO	<b>Storia</b>
DOCENTE	Beatrice Carrillo
CONOSCENZE	<p><b>Modulo 1: L'Italia liberale</b></p> <p><b>L'età giolittiana</b></p> <p><b>La diffusione del nazionalismo</b></p> <p><b>La guerra in Libia</b></p> <p><b>Modulo 2 :La grande guerra</b></p> <p><b>Le cause del conflitto</b></p> <p><b>Lo scoppio della guerra</b></p> <p><b>Intervento dell'Italia</b></p> <p><b>Intervento degli Stati Uniti</b></p> <p><b>La fine del conflitto e i trattati di pace</b></p> <p><b>Modulo 3: L'Europa alla fine del conflitto</b></p> <p><b>Fine dell'egemonia europea</b></p> <p><b>Crisi economica</b></p> <p><b>Instabilità sociale e politica</b></p> <p><b>Modulo 4: La rivoluzione russa</b></p> <p><b>Il crollo del regime zarista</b></p> <p><b>La rivoluzione d'ottobre</b></p> <p><b>Lenin e la nascita dell'URSS</b></p> <p><b>L'ascesa di Stalin</b></p> <p><b>Industrializzazione forzata</b></p> <p><b>Totalitarismo staliniano</b></p> <p><b>Modulo 5: L'Italia fascista</b></p> <p><b>La crisi del dopoguerra</b></p> <p><b>Il biennio rosso</b></p> <p><b>La marcia su Roma</b></p> <p><b>Il delitto Matteotti</b></p> <p><b>L'instaurazione della dittatura</b></p> <p><b>Modulo 6: La Germania nazista</b></p> <p><b>Crisi della repubblica di Weimar</b></p> <p><b>Ascesa del nazismo</b></p> <p><b>Caratteri dell'ideologia hitleriana</b></p> <p><b>Modulo 7: La seconda guerra mondiale</b></p> <p><b>Le ragioni del conflitto</b></p> <p><b>La travolgente avanzata tedesca</b></p>

	<p><b>Il dominio nazista e l'Olocausto</b></p> <p><b>Entrata in guerra degli USA</b></p> <p><b>La caduta del fascismo</b></p> <p><b>La fine del conflitto</b></p> <p><b>La nascita della Repubblica italiana</b></p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'	Riconoscere i nessi di causalità e successione, analizzare i rapporti tra conoscenza del presente e conoscenza del passato per la comprensione del presente, potenziare l'attitudine a problematizzare, individuare le cause, interpretare le conseguenze
STRUMENTI E METODOLOGIE	<b>libri di testo, mappe concettuali, lezione frontale, discussione guidata, attività laboratoriale</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	La nostra storia, il nostro presente vol. 3 - autori: Paolucci - Signorini ed. Zanichelli

INSEGNAMENTO	<b>Matematica</b>
DOCENTE	Valentina Bisceglia
CONOSCENZE	<p>Modulo 1 <b>LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA'</b></p> <p>Unità 1. Definizione di funzione e relazione</p> <p>Unità 2. Funzioni iniettive, suriettive, biettive, funzioni crescenti e decrescenti</p> <p>Unità 3. Grafico di una funzione</p> <p>Unità 4. Dominio, segno, intersezione con gli assi coordinati</p> <p>Modulo 2 <b>LIMITI</b></p> <p>Unità 1. Concetto di limite</p> <p>Unità 2. Calcolo dei limiti</p> <p>Unità 3. Forme indeterminate</p> <p>Modulo 3 <b>DERIVATE</b></p> <p>Unità 1. Definizione e significato geometrico di funzione derivata</p> <p>Unità 2. Calcolo della derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione.</p> <p>Unità 3. Determinare gli intervalli di monotonia, massimi e minimi relativi e assoluti.</p> <p>Unità 4. Concavità, convessità, flessi.</p> <p>Unità. Teorema dell'Hospital</p> <p>Modulo 3 <b>STUDIO DI UNA FUNZIONE</b></p> <p>Unità 1. Rappresentazione grafica di funzioni in una variabile utilizzando le tecniche dell'analisi matematica</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'	<p>La maggior parte degli allievi è in grado di:</p> <p>Riconoscere relazioni tra variabili</p> <p>Individuare il problema, scomporre il problema in sottoproblemi</p> <p>Trovare la strategia appropriata per la risoluzione</p> <p>Solo una parte degli allievi è in grado di:</p> <p>Utilizzare le conoscenze apprese per definire strategie di azione e verificare i risultati raggiunti.</p> <p>Costruire un ragionamento efficace e coerente</p>
STRUMENTI E METODOLOGIE	<p>Lezione frontale</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Problem solving</p> <p>Esercitazioni guidate</p>
LIBRO DI TESTO	<b>ZANICHELLI MATEMATICA.BIANCO-BERGAMINI, TRIFONE,BAROZZI</b>

INSEGNAMENTO	<b>Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive</b>
DOCENTE	Anna Cuomo
CONOSCENZA	<p><b>MODULO: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b></p> <p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche  Pianificazione e programmazione aziendale  Vantaggio competitivo  Controllo di gestione  Budget e tipologie di budget  Controllo budgetario e report  Business plan e suo contenuto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing plan</li> </ul> <p><b>MODULO: Il marketing</b></p> <p>Tecniche di marketing turistico  Marketing pubblico, privato e integrato  Analisi interna ed esterna  Targeting, posizionamento e scelte strategiche  Leve di marketing  Tecniche e strumenti di web-marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di marketing</li> </ul> <p><b>MODULO: La normativa del settore turistico ristorativo</b></p> <p>Sicurezza sul lavoro  Sicurezza alimentare e frodi alimentari  Tutela dei dati personali  Certificazioni di qualità  Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore  Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata  Contratto di trasporto  Contratti di allotment e vuoto per pieno  Tipologie di voucher</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendita di pacchetti turistici on line</li> </ul> <p><b>MODULO: Il mercato turistico</b></p> <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale</p>

	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale</p> <p>Enti e organismi internazionali</p> <p>Enti e organismi interni</p> <p>Normativa internazionale e comunitaria di settore</p> <p>Normativa nazionale di settore</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</li> </ul>
<p>STRUMENTI E METODOLOGIE</p>	<p>Libri di testo, Articoli di giornale, documenti reali/casi aziendali, lezione frontale, lavori di gruppo, letture ed approfondimenti</p>
<p>LIBRO DI TESTO ADOTTATO</p>	<p>Gestire le imprese ricettive – Vol. 3</p> <p>Stefano Rascioni – Fabio Ferriello</p>

INSEGNAMENTO	<b>Lingua e civiltà inglese</b>
DOCENTE	Corinna D'Alessandro
CONOSCENZE	<p><b>Module 1 : Holiday types</b></p> <p>Cultural and Heritage Tourism  Seaside Holidays  Spa Holidays  Sport tourism  Educational Travel and experiential Tourism  Business and incentive tourism.</p> <p><b>Module 2 : Promoting Tourism</b></p> <p>Tourism marketing  Tourism market segmentation  The Marketing mix  Tourism promotion  Itineraries: Paris in two days  Digital tourism marketing</p> <p><b>Module 3 : Tourism impact</b></p> <p>Socio-cultural impacts of tourism  responsible tourism  Tourism and sustainable development  Ecotourism</p> <p><b>Module 4 :</b></p> <p>Naples and its highlights  Itinerary1 Decumano inferiore Spaccanapoli  Itinerary2 Decumano maggiore  Itinerary3 Via Anticaglia, il Duomo, Via Toledo  Itinerary4 Towards sea front</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'	<p>acquisizione competenze comunicative  comprensione testi in lingua Inglese  comprensione interculturale degli aspetti significativi della cultura di L2  riflessione comparativa dei sistemi linguistici L1 ed L2</p>

	<p>autonomia ed organizzazione dello studio</p> <p>saper descrivere, narrare ed esporre correttamente</p> <p>saper rielaborare in maniera personale</p> <p>operare collegamenti interdisciplinari</p> <p>il tutto riferito alla micro lingua utilizzata nel settore turistico.</p>
STRUMENTI E METODOLOGIE	<p>Video e filmati didattici</p> <p>Test, quiz e ed esercizi online</p> <p>Lecture e approfondimenti (libro di testo o altri documenti forniti dal docente)</p> <p>Lezioni Frontali</p> <p>uso della lavagna ( Jamboard)</p>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<p>Ilaria Piccioli: "Destination Tourism" English for Industry professionals. ed San Marco</p>



INSEGNAMENTO	<b>LINGUA E CIVILTA FRANCESE</b>
DOCENTE	ELISA VENTURINI
CONOSCENZE	<p>Modulo 1 LES RESSOURCES TOURISTIQUE DE LA FRANCE</p> <p>La France Pysique  La ville de Paris  La Normandie  La Provence-Alpes-Côte d’Azur  La Loire et ses Châteaux  Naples entre mythes et traditions</p> <p>Modulo 2 LES DIFFERENTES FORMES DE TOURISME</p> <p>Le Tourisme Balnéaire  Le Tourisme à la Montagne  Le Tourisme de Religion  Le Tourisme d’Affaires  Le Tourisme Rural  Le Tourisme Thermal  Le Tourisme Scolaire  Création d’itinéraires touristiques balnéaire, à la montagne, d’affaires, scolaire, thermal,de religion</p> <p>Modulo 3 ORGANISATION TOURISTIQUE</p> <p>Maîtrise du language Touristique  Le Marketing Touristique  La Politique Touristique en France  La Pubblicitè et son Rôle dans le Marchè  Différences entre Pubblicité et Propagande</p> <p>Modulo 4 POLITIQUE FRANCAISE /DIFFERENCES DE POLITIQUE</p> <p>La Politique Française  La France Politique et Administrative  Différences entre le Système Politique Français et le Système Politique Italien</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA’	<p>La maggior parte degli allievi è in grado di:</p> <p>Saper situare la Francia nel contesto europeo ,delineandone profilo fisico, in riferimento a Regioni e Città, di cui coglie aspetti geografici-storico-artistici-folklore-gastronomia</p> <p>Saper presentare una Regione una Città, dando informazioni dettagliate</p>

	<p>Conoscere e Riconoscere le diverse forme di Turismo</p> <p>Saper creare itinerari diversi relativi al contesto da presentare</p> <p>Descrivere in modo adeguato i percorsi turistici, conoscendo le diverse strategie di Marketing per pubblicità/propaganda</p> <p>Padroneggiare il linguaggio tecnico di settore</p> <p>Comprendere la dimensione europea operando opportune convergenze e divergenze tra Italia e Francia in termini di conoscenze critiche</p>
STRUMENTI E METODOLOGIE	<p>Lezione frontale</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Problem solving</p> <p>Testi da rielaborare</p>
LIBRO DI TESTO	<b>ED.HOEPLI di D.ALIBRANDI VOYAGEURS DU MONDE-Formation aux professions touristiques</b>

INSEGNAMENTO	<b>Laboratorio Servizi accoglienza turistica</b>
DOCENTE	Immacolata Varriale
CONOSCENZE	<p><b>UDA 1:</b></p> <p>Il marketing: nascita ed evoluzione del marketing</p> <p>Definizione di marketing</p> <p>Marketing relazionale</p> <p>Funzioni di marketing</p> <p>Tipologie di marketing</p> <p>Il marketing tattico</p> <p>Il marketing mix</p> <p>Il marketing operativo</p> <p>Il piano di marketing</p> <p>Swot analysis</p> <p>Il web marketing</p> <p>Il sito web</p> <p>La posta elettronica</p> <p>I social media</p> <p>Il marketing turistico</p> <p>Il prodotto turistico</p> <p>Micro/marketing- Macro/marketing – marketing integrato</p> <p>Il mercato turistico</p> <p>Il marketing territoriale</p> <p>La web reputation</p> <p><b>UDA 2:</b></p> <p>La vendita del prodotto turistico:</p> <p>Il turismo globale</p> <p>Distribuzione e vendita</p> <p>Intermediazione online</p> <p>LE Online Travel Agencies (OTA)</p> <p>I metamotori</p> <p>Yield&amp;revenue management</p>

	<p>Il pricing alberghiero</p> <p>La qualità in albergo</p> <p>Le fasi della qualità alberghiera</p> <p>Il rapporto qualità/prezzo</p> <p>La certificazione di qualità</p> <p>La qualità del servizio alberghiero</p> <p><b>UDA3:</b></p> <p>Il pacchetto turistico:</p> <p>Caratteristiche del mercato turistico</p> <p>La segmentazione della domanda</p> <p>La rivoluzione Internet</p> <p>Tour operator</p> <p>Pacchetto turistico</p> <p>IL codice del turismo</p> <p>Caratteristiche, contratto di vendita di un pacchetto Turistico</p> <p>Il danno da "vacanza rovinata"</p> <p>Caratteristiche del contratto di trasporto</p> <p>Le fasi del processo di sviluppo di un pacchetto Turistico</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'</p>	<p><b>Competenze:</b> Progettare piani di marketing , elaborare iniziative promozionali rivolte al mercato turistico di riferimento; Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web, utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera, valutare la Qualità Totale e il servizio di una struttura alberghiera; Saper elaborare per la distribuzione e commercializzazione di pacchetti turistici, individuare collegamenti e relazioni, agire in modo responsabile, risolvere problemi, collaborare e partecipare</p> <p><b>Abilità:</b> Decodificare gli elementi caratterizzanti il mercato turistico di una destinazione e ideare un evento per la promozione di una località valorizzando il suo patrimonio: Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici, determinare e gestire i prezzi delle camere; Saper realizzare pacchetti turistici di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale e utilizzando coerenti strategie di vendita</p>
<p>STRUMENTI E METODOLOGIE</p>	<p><b>Strumenti:</b> Libro di testo, schede, computer, lim, video, materiali autoprodotti</p>

	<b>Metodologie:</b> Lezione frontale, Lezione interattiva , Lezione multimediale, Cooperative learning , Attività di laboratorio
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Laboratorio di accoglienza turistica Autori: Conte P.- Milano, L. – Salemme V. Ed. Zanichelli

INSEGNAMENTO	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
DOCENTE	Stefania Tartaglia
CONOSCENZE	<p><b><u>1) Turismo, territorio e alimentazione:</u></b></p> <p>Turismo sostenibile  Territorio e impatto ambientale  Capacità di carico di una località turistica  Consumi alimentari in Italia e Europa  Sicurezza alimentare e filiera produttiva  Contaminazioni  Filiera corta e sviluppo sostenibile</p> <p><b><u>2) Turismo e risorse gastronomiche degli stati europei:</u></b></p> <p>Regione Iberica  Regione francese  Regione britannica  Regione germanica  Regione scandinava  Regione alpina</p> <p><b><u>3) Turismo e risorse gastronomiche degli stati extra-europei</u></b></p> <p>Turchia  Emirati Arabi  Asia  Americhe  Oceania</p> <p><b><u>4) Salute e benessere nei luoghi di lavoro:</u></b></p> <p>Salute e sicurezza sul lavoro  Haccp  Pericoli da tabagismo e alcool</p> <p><b><u>5) Alimentazione equilibrata e LARN:</u></b></p> <p>Fabbisogno energetico  Metabolismo basale  Larn e dieta equilibrata</p>

	<p>Linee guida per una sana alimentazione</p> <p><b>6)Tipologie dietetiche e qualità degli alimenti</b></p> <p>Fast food e slow food</p> <p>Dieta mediterranea, vegetariana e vegana, eubiotica e macrobiotica.</p> <p>Limiti delle diete dimagranti</p> <p>Qualità degli alimenti</p> <p>Certificazioni alimentari</p> <p>Frodi alimentari</p> <p><b><u>7)Dieta in condizioni patologiche</u></b></p> <p>Obesità</p> <p>Aterosclerosi</p> <p>Diabete</p> <p>Anoressia e bulimia</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Allergeni e etichette alimentari</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'</p>	<p>Individuare i punti di forza e di debolezza tra turismo e territorio</p> <p>Individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna</p> <p>Definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)</p> <p>Riconoscere la qualità nel processo di filiera</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche geografiche e le risorse turistiche dei principali stati europei ed extra-europei</p> <p>Elencare le risorse enogastronomiche più importanti degli stati europei ed extra-europei</p> <p>Riconoscere i criteri di applicazione dell' HACCP</p> <p>Adottare comportamenti salutari nei confronti di fumo e alcool</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale seguendo i Larn</p> <p>Individuare le certificazioni di qualità degli alimenti</p> <p>Individuare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche</p> <p>Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei</p>

	servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
STRUMENTI E METODOLOGIE	Lezione interattiva, Lezione frontale, LIBRO DI TESTO
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<b>Alimentazione e territorio</b> <b>Silvano Rodato</b> <b>Ed. Clitt</b>



INSEGNAMENTO	<b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b>
DOCENTE	Concetta Orcano
CONOSCENZE	<p><b>1 : La pragmatica della comunicazione</b></p> <p>Comunicazione verbale non verbale paraverbale Assiomi della comunicazione</p> <p><b>2: Comunicazione web sociale interpersonale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione one to one</li> <li>• Comunicazione one to many</li> <li>• Comunicazione many to many</li> <li>• I mezzi di comunicazione di massa</li> <li>• La web communication</li> </ul> <p><b>3: Comunicazione aziendale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'azienda come sistema</li> <li>• Comunicazione interna ed esterna</li> <li>• I paradigmi delle trasformazioni</li> <li>• Fordismo</li> <li>• Scuola delle relazioni umane</li> <li>• Teoria dei bisogni</li> <li>• Herzberg</li> </ul> <p><b>4 : Stili di comunicazione</b></p> <p>Stile passivo Stile aggressivo Stile assertivo Stile manipolativo</p> <p><b>5 : Comunicare il turismo</b></p> <p>Le nuove tendenze del turismo Il turismo post pandemia: the new normal.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza della comunicazione e del fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico.</li> <li>• Riconoscere i differenti registri comunicativi</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali</li> <li>● Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione professionale.</li> <li>● Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>● Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera autonomia ed organizzazione dello studio</li> </ul> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>operare collegamenti interdisciplinari</p>
STRUMENTI E METODOLOGIE	<p>Video e filmati didattici</p> <p>Test, quiz e ed esercizi online</p> <p>Lecture e approfondimenti (libro di testo o power point forniti dal docente)</p> <p>Lezioni Frontali</p>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	AA VV RECEPTION & COMUNICAZIONE PADUS

Docente	Maria Durante
Disciplina	<b>Scienze Motorie</b>
Libro di testo	Zocca-Sbragi – COMPETENZE MOTORIE vol. U - D .Anna
Programma svolto	<p>Il Work out: l'allenamento dello sportivo</p> <p>Le capacità motorie</p> <p>Le nuove tecnologie nello sport</p> <p>Lo sport di ieri e di oggi</p> <p>Integrazione: Lo sport e il razzismo</p> <p>Calcio: Italia campione del mondo (le regole del calcio)</p> <p>Etica sportiva: il fair play</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>La dieta dello sportivo</p> <p>Lo sport durante il fascismo</p> <p>Sport in ambiente naturale: ORIENTIRING</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>Mangiare sano: l'importanza dei principi nutritivi, gli integratori alimentari</p> <p>I disturbi alimentari (anoressia, bulimia, obesità)</p> <p>Covid 19 – prevenzione e sanificazione</p> <p>Norme di igiene nello sport</p> <p>-La dipendenza dall'alcool</p> <p>Il doping nello sport</p> <p>Traumatologia: norme di primo soccorso</p> <p>La donna e lo sport: Sara Simeone</p> <p>L'atletica leggera</p> <p>Il nuoto: Federica Pellegrino</p> <p>L'importanza dello sport per l'integrazione delle categorie più deboli</p> <p>-La disabilità</p> <p>-Le para olimpiadi</p>

Strumenti e metodologie	<p>Lezione frontale</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Problem solving</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Ricerche in rete</p> <p>Libri di testo</p> <p>Dispense /immagini</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Approccio di carattere socio-psicologico e diretto coinvolgimento nell'attività fisica dei discenti onde favorirne lo sviluppo e l'interazione reciproca nel "gioco di squadra"</p>
Competenze	<p>Essere consapevoli dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale ed esercitarla in modo funzionale</p> <p>Adattare le proprie abilità alle differenti proposte motorie</p> <p>Assimilazioni delle tecniche</p> <p>Essere consapevoli dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale ed esercitarla in modo funzionale</p> <p>Adattare le proprie abilità alle differenti proposte motorie</p> <p>Assimilazione delle tecniche</p> <p>Essere consapevoli dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale ed esercitarla in modo funzionale</p> <p>Adattare le proprie abilità alle differenti proposte motorie</p> <p>Assimilazione delle tecniche</p> <p>Essere consapevoli dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale ed esercitarla in modo funzionale</p> <p>Adattare le proprie abilità alle differenti proposte motorie</p> <p>Assimilazione delle tecniche</p>

INSEGNAMENTO	<b>RELIGIONE</b>
DOCENTE	MIGNOLA PAOLA
CONOSCENZE	<p><b>Modulo 1 Gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza libertà e verità con riferimento alla bioetica</b></p> <p>La natura relazionale dell'uomo  Le dimensioni fondamentali della persona consapevolezza, responsabilità e libertà  La persona come imago Dei  Il corpo secondo il cristianesimo  Il dialogo tra scienza, antropologia, etica, diritto e teologia</p> <p><b>Modulo 2 Le grandi religioni</b></p> <p>Ebraismo  Islamismo  Cristianesimo  Buddismo-Induismo</p> <p><b>Modulo 3 Consuetudini alimentari nelle grandi religioni</b></p> <p>Cultura del cibo  Le norme alimentari</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'	Gli studenti hanno sviluppato un maturo senso critico, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano.
STRUMENTI E METODOLOGIE	<p><b>Strumenti:</b> Documenti del Magistero e Sacra Bibbia, piattaforma Gsuite/meet per la condivisione del materiale proposto</p> <p><b>Metodologia:</b> Metodo di insegnamento/apprendimento deduttivo e induttivo. Costante utilizzo di domande stimolo e brainstorming da parte dell'insegnante</p>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Tiberiade - Mangianotti - La scuola editrice