



Istituto  
Professionale  
Enogastronomia  
Ospitalità Alberghiera  
**E. Mattei**  
Vieste



Ministero dell'Istruzione



# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*Ordinanza Ministeriale n.53 del 3 marzo 2021*

*Classe V*  
**Accoglienza turistica**

A.S. 2020/2021

*Approvato il 13.05.2021*

***Il Coordinatore di Classe***  
*Prof.ssa Maria DI VIESTE*

***Il Dirigente Scolastico***  
*Prof.ssa Ettorena TRIBÒ*

## INDICE

❑ Frontespizio	pag. 1
❑ Indice	pag. 2
❑ Premessa	pag. 4
❑ Presentazione dell'Istituto	pag. 5
❑ PECUP	pag. 6
❑ Competenze culturali	pag. 8
❑ Percorso formativo	pag. 8
❑ Situazione della classe	pag. 8
❑ Obiettivi generali	pag. 10
❑ Competenze	pag. 10
❑ Conoscenze	pag. 11
❑ Abilità	pag. 11
❑ Programmi	pag. 11
❑ Attribuzione crediti	pag. 13
❑ Valutazione (strumenti, metodologia e criteri)	pag. 14
❑ Simulazione colloquio Esame di Stato (calendario)	pag. 16
❑ Attività extra – intercurricolari	pag. 17
❑ Modulo di Educazione Civica	pag. 18
❑ Nodi concettuali individuati dal Consiglio di Classe	pag. 21
❑ Consiglio di Classe - Firme	pag. 22

❑ <b>Indice Tabelle</b>	
❑ Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe	pag. 11
❑ Tab. 2: Articolazione Accoglienza Turistica	pag. 12
❑ Tab. 3: Situazione pregressa credito	pag. 13
❑ Tab. 4: Attività di recupero	pag. 13
❑ Tab. 5: Tipologie delle verifiche	pag. 14

❑ <b>Indice allegati</b>	
❑ <b>Allegato A -Obiettivi disciplinari</b>	
❑ Obiettivi disciplinari "Lingua e Letteratura Italiana"	pag. 24
❑ Obiettivi disciplinari "Storia"	pag. 27
❑ Obiettivi disciplinari "Scienza e cultura dell'Alimentazione"	pag. 29
❑ Obiettivi disciplinari "Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica "	pag. 31

❑ Obiettivi disciplinari “Diritto e Tecniche amministrative”	pag. 33
❑ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Tedesca”	pag. 36
❑ Obiettivi disciplinari “Matematica”	pag. 38
❑ Obiettivi disciplinari “Sc. Motorie e Sportive”	pag. 40
❑ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Inglese”	pag. 42
❑ Obiettivi disciplinari “Tecniche della comunicazione e Relazione “	pag. 44
❑ Obiettivi disciplinari “Religione (IRC)”	pag. 47
❑ <b>Allegato B</b> - PCTO ( Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	pag. 49
❑ <b>Allegato C</b> - Scheda di valutazione Colloquio	pag. 51
❑ <b>Allegato D</b> - Traccia Elaborato	pag. 53
❑ <b>Allegato E</b> - Testi di Italiano	pag. 62

## Premessa

Il presente Documento di Classe redatto ai sensi art 10 O.M. 53 del 03/03/2021, è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Accoglienza.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

Le modalità di verifica e valutazione, in particolare, sono state viste soprattutto nella loro funzione di correzione e recupero delle difficoltà, nonché di monitoraggio del proprio operato.

Per quanto concerne la programmazione di ogni singola disciplina, essa si è basata:

- sull'individuazione di obiettivi formativi, in cui le conoscenze sono state considerate come il mezzo attraverso cui conseguire il possesso e la padronanza di competenze anche trasversali;
- sulla metodologia didattica più congeniale per tradurre a livello operativo le conoscenze acquisite.

L'intero anno scolastico è stato caratterizzato dal ricorso continuo alla DDI, (secondo le linee guida all. A approvate con D.M.n° 89 del 07/08/2020), complementare alla didattica in presenza. Dal mese di ottobre, in ottemperanza alle varie Ordinanze nazionali, regionali e comunali, le attività didattiche sono state sospese per la necessità di contenimento del contagio da covid 19. I docenti hanno saputo unire alla loro esperienza nella didattica tradizionale le innovazioni promosse dalla Didattica a Distanza. La scuola si è avvalsa della piattaforma G-Suite – applicazione Hangouts Meet.

Tutti i docenti e il personale educativo in servizio nel corrente anno scolastico hanno seguito un corso di formazione per l'utilizzo della piattaforma G-Suite.

Le attività di laboratorio si sono svolte in presenza anche per le classi quinte dalla metà di gennaio alla metà di marzo 2021. Dopo un'interruzione sono riprese dal 26/04/2021 sino alla stesura del suddetto documento.

## **1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L'IPEOA "E. Mattei" di Vieste, "Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera", si occupa in modo specialistico ed esclusivo di preparare sul piano culturale e professionale i giovani che aspirano a svolgere un lavoro qualificato nel settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

È stato istituito dal Ministero della Pubblica Istruzione, quale sede coordinata dell'Alberghiero "Perotti" di Bari, il 1° ottobre del 1966. Diventa sede autonoma nel 1968. In origine era ospitato presso i locali del Centro turistico di Pugnochiuso di proprietà della SNAM prima ancora dell'ENI.

A rafforzare il legame tra Pugnochiuso e l'Istituto alberghiero è la decisione di intitolare, il 24 aprile del 1971, la scuola ad Enrico Mattei (1906 – 1962), presidente dell'ENI, al quale si doveva il merito d'aver "scoperto" il 29 agosto 1959 Pugnochiuso e le bellezze della costa garganica, ma soprattutto d'aver dato impulso all'industria turistica e fatto conoscere il Gargano nel mondo.

Nel 1973, l'Istituto è trasferito a Vieste e, dopo vari cambi di sede, dal 27 ottobre 1982 è sito in Località Macchia di Mauro, al di fuori del centro abitato, in una zona prospiciente il mare e circondato da uliveti.

Dall'a. s. 1995/1996 l'Istituto dispone di una palestra che ospita eventi sportivi provinciali, regionali e nazionali.

In più di 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3500 alunni. Numerosi alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico pratici in servizio presso quest'Istituto o presso altri alberghieri.

Oggi il "Mattei" è frequentato per circa la metà da studenti provenienti dalla provincia di Foggia e dalla BAT, l'altra metà è costituita da alunni viestani e garganici.

Esso dispone di un Convitto (sez. maschile e sez. femminile), dove gli utenti possono essere ospitati: a tempo pieno e a tempo parziale.

Per tutto il tempo che gli studenti sono ospiti di questa struttura residenziale, completa di servizi generali, essi usufruiscono di vitto e alloggio e sono assistiti nelle attività pomeridiane e serali da personale docente ed educativo.

L'Istituto è associato alla Re.Na.I.A. (Rete nazionale istituti alberghieri) e all'AEHT (Associazione Europea degli Istituti Alberghieri), alle cui iniziative partecipa attivamente conseguendo prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed europeo.

D'intesa e in proficua collaborazione con Enti locali e con il territorio l'IPEOA "E. Mattei" offre di frequente il proprio contributo ad iniziative del Parco Nazionale del Gargano, del Comune di Vieste, della Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, del COTUP (Consorzio Operatori Turistici), del FAI. La partecipazione ad eventi esterni costituisce per gli alunni il trampolino di lancio per futuri impieghi lavorativi e, insieme ai concorsi professionali, rappresenta l'occasione per stimolare e motivare il loro impegno.

Dotato di un periodico di informazione "Il Pungolo" e del sito web istituzionale [www.ipssarvieste.edu.it](http://www.ipssarvieste.edu.it), l'IPEOA integra il corso di studi ordinario con un'ampia offerta di attività parascolastiche ed

extrascolastiche. L'Istituto, inoltre, è Sede CRIT (Centro Risorse Interculturali di Territorio) di cui è scuola capofila per il Gargano Nord. A tal proposito promuove e costituisce reti per la pianificazione e la realizzazione di attività rivolte agli alunni extracomunitari nelle scuole del territorio. Progetta e finanzia progetti di accoglienza per alunni di recentissima immigrazione e/o d'inserimento socio-culturale, corsi di lingua italiana come lingua seconda per minori, corsi di lingua italiana come lingua seconda per adulti, corsi di madrelingua per minori ed adulti.

Dal 5 ottobre 2018 l'Istituto, inoltre, è Presidio scolastico di legalità di Libera intitolato a Hysa Telharaj e a tutte le vittime innocenti del caporalato.

Dal 2018 l'Istituto collabora attivamente come partner e/o come scuola capofila nei progetti Erasmus+. Tali progetti sono finanziati dalla Unione Europea e si propongono di avvicinare ed integrare tra loro gli studenti attraverso la reciproca conoscenza delle culture nazionali e il miglioramento della lingua inglese, lingua veicolare.

La finalità perseguita dall'Istituto è quella di preparare i giovani ad inserirsi professionalmente nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, settore in costante espansione sia in Italia che all'estero, ma anche di acquisire una cultura imprenditoriale, forti di una solida cultura generale che si declina nel saper cogliere il significato delle cose e nello sviluppare la capacità di valutare e decidere.

## **2. PECUP (Profilo Educativo, Culturale e Professionale) dell'indirizzo in uscita del settore Accoglienza**

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- un corso di studi quinquennale, durante il quale, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, consegue l'attestato di qualifica regionale.
- periodi di PCTO svolti nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- 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.

Il diplomato in “Accoglienza Turistica” 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 valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Il conseguimento dei sovraesposti obiettivi culturali, professionali, etico-civili e comportamentali mira, alla fine del corso di studio, a porre lo studente dell'I.P.E.O.A. di VIESTE nelle condizioni di sapere cogliere autonomamente i nessi dei grandi processi storico-economici che hanno determinato e determinano lo sviluppo della società, in modo da ricavare tutte le indicazioni e gli elementi di giudizio indispensabili al suo futuro operativo ed all'inserimento attivo di cittadino formato e guidato dalla coscienza democratica.

### **3. COMPETENZE CULTURALI**

Lo studente a conclusione dei cinque anni acquista le seguenti competenze culturali, suddivise per assi.

#### **Asse Linguistico Comunicativo**

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali
- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo l'argomento, il destinatario e lo scopo
- Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non verbali.

#### **Asse Storico- Socio- Economico**

- Sa analizzare, contestualizzare ed interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali ed operativi
- Sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza
- Sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi cogliendo la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

#### **Asse Scientifico- Matematico**

- Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi
- Sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.

### **4. IL PERCORSO FORMATIVO**

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2019/2021, pubblicato sul sito dell'Istituto: [www.ipssarvieste.edu.it](http://www.ipssarvieste.edu.it).

### **5. SITUAZIONE DELLA CLASSE**

#### **Composizione**

La classe V Accoglienza risulta composta da 10 alunne, tutte residenti a Vieste solo una è pendolare. Tutte provengono dalla IV Accoglienza.

Tutte le alunne sono già in possesso del Diploma di Qualifica di Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza.

### **Partecipazione e profitto**

Nel corso del primo trimestre le alunne si sono impegnate secondo le proprie capacità. Per colmare le insufficienze riportate a conclusione del primo trimestre, il Consiglio di Classe, sulla base di quanto deciso durante il Collegio Docenti in merito al recupero del debito formativo, ha attivato la modalità di recupero in itinere per due settimane nel mese di gennaio.

Dal 25 ottobre 2020 al 24 aprile 2021 le alunne hanno seguito ininterrottamente le lezioni a distanza attraverso la piattaforma *Google Classroom* e l'applicazione *Hangouts Meet*, svolgendo in presenza solo le ore di laboratorio di Accoglienza a partire dal 19 gennaio.

La scuola e il Consiglio di classe hanno attivato tutte le strategie e gli strumenti a disposizione per supportare le allieve anche nello studio a distanza. Si è cercato di supplire alla mancanza del contatto diretto, caricando sulla piattaforma Classroom materiali di approfondimento su singoli argomenti, ulteriori spiegazioni su contenuti affrontati nella classe virtuale, esercizi personalizzati con lo scopo di favorire il raggiungimento da parte di tutte le allieve degli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale.

L'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo della classe, sia pure molto diversificato a livello personale, è stato mediamente sufficiente. Nel complesso le alunne hanno mostrato sufficienti capacità nell'organizzazione autonoma dello studio e nella rielaborazione personale degli argomenti trattati.

Più in particolare, alcune studentesse si sono distinte per serietà, impegno e preparazione ed hanno pertanto raggiunto ottimi risultati in tutte le discipline; altre alunne, invece, hanno evidenziato difficoltà, sia nel campo linguistico-espressivo sia in quello logico-argomentativo, pur avendo comunque acquisito conoscenze e competenze accettabili. Due alunne si sono impegnate in modo episodico e superficiale raggiungendo risultati non accettabili.

A causa della pandemia sono state svolte solo una parte delle ore riservate ai percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali. La maggior parte di queste ore sono state effettuate durante il terzo anno di scuola superiore. Tutti le alunne si sono distinte per serietà e maturità, anche collaborando a diverse iniziative proposte dalla scuola.

### **Comportamento e frequenza scolastica**

In merito al profilo disciplinare, le alunne non sempre hanno mostrato un atteggiamento propositivo e collaborativo.

Alcune di loro, per motivi personali, hanno fatto registrare un numero maggiore di ore di assenze rispetto agli altri. Nel dialogo educativo hanno interagito, alcune, dimostrando collaborazione e maturità ed altre in maniera superficiale ed incostante.

## 6. **OBIETTIVI GENERALI**

### **Sul piano educativo**

La classe ha raggiunto un livello soddisfacente in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s. 2019/ 2021 e in particolare gli alunni hanno acquisito in modo adeguato il valore della legalità nel rispetto

- delle regole della convivenza civile
- di se stessi e degli altri componenti della comunità scolastica
- dei beni personali e quelli della comunità
- dei regolamenti e degli adempimenti

Pur rilevandosi sufficienti livelli di solidarietà, di cooperazione e di crescita personale, emergono nel gruppo classe spiccate individualità.

**Sul piano formativo** gli studenti hanno acquisito:

- adeguata cultura di base (linguistica, logico- matematica, teorico-scientifica, storico sociale);
- competenze specialistiche in particolar modo nell'ambito professionalizzante;
- capacità di comunicare con altri;
- attenzione ai fenomeni sociali (professioni, evoluzione del lavoro, ecc.).

## 7. **COMPETENZE**

La classe è in grado di utilizzare le competenze acquisite per

- comprendere messaggi espressi in codici diversi
- produrre comunicazioni semplici e comprensibili
- usare un linguaggio tecnico adeguato
- produrre testi di varia tipologia
- lavorare in gruppo
- analizzare dati e stabilire relazioni

## 8. CONOSCENZE

Al termine degli studi gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze:

- nuclei essenziali delle singole discipline
- linguaggi specifici delle singole discipline
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico – letteraria
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione scientifico – professionale.

## 9. ABILITÀ

La classe è in grado di:

- elaborare le conoscenze acquisite;
- selezionare tecniche e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale;
- utilizzare i vari linguaggi appresi nella misura sufficiente a scambiare informazioni nell'esercizio della propria professione.

## 10. PROGRAMMI

Al momento della stesura del presente Documento non tutti i contenuti delle unità didattiche delle singole discipline sono stati completati. Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta sui libri di testo, sulle dispense e su schemi e mappe preparati dai singoli docenti, ma anche con l'ausilio di altri strumenti più idonei alla DDI: visione di video, costruzione di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni, ...

**Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5<sup>^</sup> Accoglienza sez. A - a. s. 2020/2021**

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Dirigente Scolastico	Prof. ssa Tribò Etorina
Lingua e letteratura italiana	Lucatelli Giovanna
Storia	Lucatelli Giovanna
Lingua e civiltà Inglese	Maiorano Merina
Lingua e civiltà Tedesca	Siena Maria Clementina

Matematica	Ciuffreda Marco
Diritto e tecniche amministrative	Di Vieste Maria
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Melchiorre Giulia
Lab. Servizi Accoglienza Turistica	Tatalo Pasquale
Tecniche di Comunicazione e Relazione	Di Rodi Mariarosaria
Sostegno	Starace Grazia Maria
Scienze motorie e sportive	Ragno Leonardo
Religione	Vescera Celestina Tiziana

**Tab. 2: Articolazione: Accoglienza**

Discipline presenti nel curriculum	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO					
	CLASSE III	Ore sett.	CLASSE IV	Ore sett.	CLASSE V	Ore sett.
AREA COMUNE						
Italiano	X	3	X	4	X	4
Storia	X	2	X	2	X	2
Matematica	X	2	X	3	X	3
Inglese	X	3	X	3	X	3
Sc Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
AREA DI INDIRIZZO						
Scienza e cultura dell'Alimentazione	X	3 *	X	2	X	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	4	X	6	X	6
Seconda lingua straniera: Tedesco	X	3	X	3	X	3
Tecniche di Comunicazione e Relazione	X	//	X	2	X	2
Lab. servizi Accoglienza Turistica	//	10 *	X	4	X	4
Compresenza *		1				
Totale ore settimanali		32		32		32

## **11. ATTRIBUZIONE CREDITI**

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato ad ogni studente dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V). Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti tenendo in considerazione:

- l'assiduità della frequenza scolastica
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative

Sulla base dell'art.11 dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021 il credito assegnato quest'anno è pari a 60/100 calcolato in base alla tabella di cui all'allegato A e B dell'O. M.

**Tab. 3: Situazione d'ingresso con riferimento ai risultati dello scrutinio  
a.s. 2020/2021**

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 18/19	Classe IV 19/20
1	AJITARITEI	Madalina Stefania	13	15
2	CIUFFREDA	Micaela	14	10
3	D'ONOFRIO	Antonella	13	10
4	ESPOSTO	Giusy	13	14
5	GAROFALO	Vivian	18	20
6	GIACONA	Antonella	17	19
7	IANNOLI	Antonella	16	18
8	INNANGI	Federica	13	15
9	MASIELLO	Serena Pia	13	15
10	PAGANO	Martina	16	19

**Tab. 4: Attività di recupero**

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti **interventi di recupero**:

Discipline	Attività di recupero al termine del 1° trimestre	Attività di recupero in itinere
Lingua e letteratura italiana		<b>X</b>

Storia		<b>X</b>
Lingua e Civiltà Inglese	<b>X</b>	
Lingua e Civiltà Tedesca		<b>X</b>
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		<b>X</b>
Matematica		<b>X</b>
Sc. e Cultura dell'Alimentazione		<b>X</b>
Tecniche di Comunicazione e Relazione	<b>X</b>	
Lab. Servizi di Acc. Turistica		<b>X</b>
Sc. Motorie e Sportive		

## 12. LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

### a) Strumenti:

**Tab. 5: Tipologie delle verifiche**

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo argomentativo	Questionari	Prove strutturate e semi-strutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche	Didattica a Distanza
Lingua e letteratura italiana	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>
Storia	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>			<b>X</b>
Lingua e Civiltà Inglese	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>
Lingua e Civiltà Tedesca	<b>X</b>			<b>X</b>			<b>X</b>
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>
Matematica	<b>X</b>				<b>X</b>		<b>X</b>
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	<b>X</b>			<b>X</b>			<b>X</b>
Tecniche di Comunicazione e Relazione	<b>X</b>		<b>X</b>			<b>X</b>	<b>X</b>
Lab. Servizi di Acc. Turistica	<b>X</b>					<b>X</b>	<b>X</b>
Sc. Motorie e Sportive			<b>X</b>			<b>X</b>	<b>X</b>
Religione	<b>X</b>						<b>X</b>

**b) Mezzi:**

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| a) Biblioteca Multimediale | b) calcolatrici         |
| c) libri di testo          | d) sussidi audiovisivi  |
| e) dizionari               | f) sussidi multimediali |
| g) fotocopie               | h) film in lingua       |
| i) quotidiani e riviste    | l) video lezioni        |

**c) Criteri:**

Per la valutazione sono stati adottati le seguenti scale di giudizio e gli indicatori elaborati dai singoli dipartimenti riportati in tabella.

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, ha fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

Gli indicatori riportati nella tabella sono di riferimento comune a tutti i dipartimenti; ciascun docente si è riservato di adeguarli alle esigenze delle specifiche discipline.

Con delibera del Collegio Docenti n. 18 del 18/09/2020 la rilevazione delle competenze maturate durante le attività di DaD costituirà elemento significativo che concorrerà alla valutazione finale di ogni alunno. La valutazione finale della DaD si baserà sui seguenti indicatori:

- A. metodi ed organizzazione del lavoro
- B. comunicazione nelle attività
- C. altre competenze rilevabili

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF a.s. 2019/21.

Oltre alle prove strutturate e semi-strutturate sono state svolte esercitazioni di simulazione della I prova e del colloquio.

Per la valutazione delle prove scritte somministrate durante l'anno scolastico è stata utilizzata la seguente tabella

INDICATORI		MISURAZIONE
A	ADERENZA AL QUESITO	1 ÷ 2
B	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	1 ÷ 2
C	CAPACITÀ ESPOSITIVA	1 ÷ 3
D	CAPACITÀ ELABORATIVA	1 ÷ 3

SCALA DI GIUDIZIO	PUNTEGGIO
SCARSO	1 ÷ 3
INSUFFICIENTE	4
MEDIOCRE	5
SUFFICIENTE	6
DISCRETO	7
BUONO	8
OTTIMO	9 ÷ 10

### **13. SIMULAZIONE COLLOQUIO ESAME di STATO**

È stata effettuata la simulazione del Colloquio orale

Simulazione orale	04 maggio 2021	COLLOQUIO	Italiano, Storia, Lingua Inglese, Laboratorio di Accoglienza, Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva, Matematica, Tecniche di Comunicazione e Relazione	Esame di stato 2021 Simulazione prova orale effettuato in presenza e in DAD
-------------------	----------------	-----------	--	--

Nella simulazione del Colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti all' art 18 dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021. La simulazione è stata così scandita:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo della seconda prova (Laboratorio di Accoglienza e Diritto e Tecniche Amministrative). L'argomento è stato assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle singole discipline di indirizzo. L'elaborato in forma scritta è stato trasmesso dai candidati al coordinatore della classe alcuni giorni prima della simulazione. Il candidato ha discusso sull'elaborato per una durata massima di dieci minuti.
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana durante il quinto anno e compreso nel documento del Consiglio di Classe di cui all' art 18;

- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto al momento dalla commissione (immagine, breve testo) ai sensi dell'art. 17, comma 3; qui, ed eventualmente anche nell'elaborato, trovano posto anche le conoscenze e competenze previste dalle attività di Educazione Civica.
- d) esposizione del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO, svolta nel corso del triennio. L'elaborato è stato fornito da ciascun candidato al coordinatore di classe alcuni giorni prima della simulazione.

#### **14. ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURRICOLARI**

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione proponendo le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

##### CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- “Il coraggio di amare”- Convegno in occasione della commemorazione delle vittime di femminicidio (25/11/2020)

##### ATTIVITÀ ORIENTAMENTO E PCTO

- Orientapuglia: Orientamento in uscita con Università di Foggia (28/10/2020)
- “Il salto in lungo nel Turismo” - Incontro con Federalberghi e Renaia (02/12/2020)

##### ATTIVITÀ INTERCULTURALI

- “Riflessioni per non dimenticare”: partecipazione all'incontro in videoconferenza con l'onorevole Emanuele Fiano in occasione della Giornata della Memoria (29/01/2021)
- “XXI Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia” partecipazione alla diretta Facebook organizzata dall'Associazione “Libera contro le Mafie” (20/03/2021)

## EDUCAZIONE CIVICA

In attuazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 dal 1° settembre dell'a.s. 2020/2021 è stato istituito l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Il Consiglio di classe ha elaborato il Curricolo interdisciplinare dell'Educazione Civica individuando il tema "Io, cittadino europeo"; un percorso volto a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, sviluppando il senso di appartenenza in un orizzonte europeo e mondiale, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; a riconoscere la diversità storica, etnica e linguistica dei cittadini comunitari; a operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del territorio.

Il fine è quello di conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e le loro funzioni essenziali, attraverso l'esame degli obiettivi e delle politiche dell'OMT, l'analisi della normativa europea e nazionale con particolare riferimento al settore turistico ricettivo.

### Classe: Quinta Accoglienza Turistica

#### TITOLO: IO, CITTADINO EUROPEO

DISCIPLINE	FONTI ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
Storia	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dell'Unione Europea</li> <li>• Il Trattato di Maastricht</li> <li>• Il Trattato di Schengen</li> <li>• I paesi membri dell'Unione Europea</li> <li>• L'euro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diventare cittadini consapevoli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le competenze di cittadinanza europea</li> <li>• Riconoscere i paesi membri dell'Unione Europea</li> </ul>
Lezione 1		L'Unione Europea; i Trattati di Maastricht e di Schengen		
Lezione 2		I Paesi membri dell'Unione Europea; l'euro		
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	12 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico internazionale</li> <li>• Fattori che influenzano il turismo internazionale</li> <li>• Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali</li> <li>• Codice del turismo</li> <li>• Le nuove tendenze del turismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali</li> <li>• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</li> <li>• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</li> </ul>
Lezione 1		Il mercato turistico internazionale		
Lezione 2		I fattori che influenzano il mercato turistico		
Lezione 3		Gli organismi internazionali: OMT e WTTC		
Lezione 4		L'Unione Europea		
Lezione 5		Gli organi dell'Unione Europea		
Lezione 6		Le fonti normative internazionali		
Lezione 7		Le fonti normative europee		
Lezione 8		Il mercato turistico nazionale		
Lezione 9		Gli organismi e le fonti normative nazionali		
Lezione 10		Il codice del turismo 1 parte		
Lezione 11		Il codice del turismo 2 parte		
Lezione 12		Le nuove tendenze del turismo		

Tecniche di Comunicazione e Relazione	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Life skills e competenze di cittadinanza</li> <li>• Decision making e problem solving</li> <li>• Senso critico e autoconsapevolezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli dei propri pensieri, emozioni e comportamenti</li> <li>• Sapersi esprimere in modo costruttivo, riconoscere e gestire le proprie emozioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere i bisogni che sono alla base delle interazioni sociali</li> <li>• Conoscere le dinamiche che portano alla costruzione di relazioni interpersonali collaborative e costruttive</li> </ul>
Lezione 1		Life skills e competenze di cittadinanza		
Lezione 2		Decision making e problem solving		
Lezione 3		Senso critico e autoconsapevolezza		
Laboratorio Accoglienza Turistica	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione europea e italiana a tutela dei consumatori</li> <li>• I contratti dei consumatori con particolare riferimento a quelli stipulati fuori dai locali commerciali</li> <li>• La tutela del turista</li> <li>• La tutela dei viaggiatori nelle varie forme di trasporto</li> <li>• La comunicazione aziendale realizzata con le tecnologie informatiche</li> <li>• Il commercio elettronico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e applicare la normativa nazionale e comunitaria a tutela del consumatore</li> <li>• Riconoscere le forme contrattuali meritevoli di particolare tutela</li> <li>• Individuare gli strumenti di tutela dei viaggiatori nei diversi contratti di trasporto ed applicarli a semplici casi concreti</li> <li>• Applicare la normativa relativa al commercio elettronico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa nazionale, comunitaria e internazionale per la tutela del consumatore</li> <li>• Utilizzare gli strumenti di tutela del viaggiatori nei diversi contratti di trasporto</li> <li>• Utilizzare la modulistica a tutela del consumatore</li> <li>• Applicare la normativa relativa al commercio elettronico</li> <li>• Individuare gli elementi fondamentali di un contratto concluso attraverso la rete informatica</li> </ul>
Lezione 1		Viaggi on-line: aspetti giuridici e tutela del consumatore		
Lezione 2		La sottoscrizione del contratto di viaggio on-line e clausole vessatorie		
Lezione 3		Diritto del viaggiatore on-line ad essere informato		
Lezione 4		Diritto di recesso dal contratto di viaggio on line e altre peculiarità		
Lingua e Civiltà Tedesca	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla CEE all'UE</li> <li>• La BCE</li> <li>• Frankfurt am Main, sede della BCE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• utilizzare la lingua straniera per i principali scopi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza</li> <li>• Parlare in lingua straniera della tematica oggetto di studio utilizzando il linguaggio specifico</li> </ul>
Lezione 1		La storia dell'Unione Europea		
Lezione 2		Le principali istituzioni europee: la BCE		
Lezione 3		Frankfurt am Main		
Scienze Motorie	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere e rispettare le regole</li> <li>• conoscere e rispettare gli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le diversità dei compagni di squadra</li> <li>• conoscere le tecniche di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire comportamenti consapevoli e</li> </ul>

		avversari	gioco	responsabili rispetto alle molteplici diversità
Lezione 1		Le regole del fair play		
Lezione 2		Il fair play nella vita sportiva grandi campioni		
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro</li> </ul>
Lezione 1		Qualità dei prodotti alimentari		
Lezione 2		Sicurezza e tracciabilità alimentare		
Lezione 3		Marchi di qualità		
Lezione 4		Regolamenti Europei e Pacchetto Igiene (Haccp)		
Lingua e Civiltà Inglese	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Let's explain the Brexit The Eu Institutions</li> <li>Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche</li> <li>Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza</li> <li>Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>
Lezione 1		Talking about the EU Institutions; The Brexit		
Lezione 2		Oral and written test		
Religione	1 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il valore della "Politica"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare le diversità di pensiero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Far nascere uno spirito critico</li> </ul>
Lezione 1		Il valore della "Politica"		
Totale	33 h			

### **15. Indicazioni per la predisposizione materiali artt. 17 e 18 OM 53 del 03/03/2021**

Ai fini della predisposizione dei materiali di cui agli articoli 17 comma 3 e 18 comma 1, lettera c) il Consiglio di classe ha individuato sei nodi concettuali, attraverso i quali il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al **profilo** educativo culturale e professionale (PeCuP) le esperienze svolte nell'ambito dei **PCTO**;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di **Educazione civica**, per come enunciate *all'interno delle singole discipline*.

#### **NODI CONCETTUALI**

1. Valorizzazione del territorio
2. Sostenibilità ambientale
3. Lavoro
4. Turismo e WEB
5. Storia e Culture dell'Europa e del Mondo

**Il Consiglio di Classe  
V Accoglienza**

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Discipline</i>	<i>Firme</i>
LUCATELLI	GIOVANNA	Italiano	<i>Giovanna Lucatelli</i>
LUCATELLI	GIOVANNA	Storia	<i>Giovanna Lucatelli</i>
MAIORANO	MERINA	Lingua e civiltà inglese	<i>Merina Maiorano</i>
SIENA	MARIA CLEMENTINA	Lingua e civiltà tedesca	<i>Maria Clementina Siena</i>
CIUFFREDA	MARCO	Matematica	<i>Marco Ciuffreda</i>
DI VIESTE	MARIA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<i>Maria di Vieste</i>
MELCHIORRE	GIULIA	Sc. e Cultura dell'Alimentazione	<i>Giulia Melchiorre</i>
DI RODI	MARIAROSARIA	Tecniche di Comunicazione e Relazione	<i>Mariarosaria Di Rodi</i>
STARACE	GRAZIAMARIA	Sostegno	<i>Graziamaria Starace</i>
TATALO	PASQUALE	Lab. di Accoglienza Turistica	<i>Pasquale Tatalo</i>
RAGNO	LEONARDO	Sc. Motorie e Sportive	<i>Leonardo Ragno</i>
VESCERA	Celestina TIZIANA	Religione	<i>Celestina Tiziana Vescera</i>

\* Firma autografa omessa a mezzo stampa ai sensi art.3 comma 2 del DLGS 39/93

Vieste, 13 maggio 2021

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Etorina Tribò



*Etorina Tribò*

# ***DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE***

**Anno Scolastico 2020 – 2021**

**Classe 5 ^ Accoglienza - Sez. A**

## ***ALLEGATI***

---

## OBIETTIVI DISCIPLINARI

All. A

Disciplina: **Lingua e letteratura Italiana**

Prof.ssa **Lucatelli Giovanna**

## CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari dell'800 e della prima metà del 900.
- I principali esponenti della letteratura italiana, compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento con riferimento alle loro opere
- Le varie tipologie di testo scritto previste per l'Esame di Stato

### *1. Positivismo, Naturalismo e Verismo*

Positivismo, Naturalismo e Verismo: La nuova immagine della scienza, l'idea del progresso, la filosofia del Positivismo, la teoria evoluzionistica di Darwin, la novità del Naturalismo, Positivismo e letteratura, due diversi punti di vista, un nuovo metodo per la letteratura, differenze tra Naturalismo e Verismo, meriti della letteratura verista

Giovanni Verga: la vita, l'apprendistato del romanziere, la stagione del Verismo.

### *2. Il Decadentismo: D'Annunzio e Pascoli*

Il Decadentismo: le caratteristiche del Decadentismo, la nascita del simbolismo, l'estetismo, la filosofia di Nietzsche, Freud e l'inconscio, la Scapigliatura.

L'Estetismo in Europa e in Italia

Gabriele D'Annunzio

### *3. Il Decadentismo: Giovanni Pascoli*

Il Simbolismo in Europa e in Italia

Giovanni Pascoli.

#### *4. Il Decadentismo: il grande romanzo europeo*

La tradizione ottocentesca, il nuovo romanzo novecentesco, i temi psicologici del nuovo romanzo, il romanzo sperimentale.

#### *5. Il Decadentismo: il romanzo della crisi. Italo Svevo*

Il romanzo della crisi in Europa

Italo Svevo

#### *6. Il Decadentismo: il romanzo della crisi Luigi Pirandello*

Luigi Pirandello

#### *7. La Avanguardie*

**Il Crepuscolarismo: Guido Gozzano**

**Il Futurismo: F.T. Marinetti**

#### *8. L'Ermetismo: Ungaretti*

L'Ermetismo  
Giuseppe Ungaretti

#### *9. Il Neorealismo: resoconto memorialistico Primo Levi*

Il Neorealismo  
Primo Levi

### **COMPETENZE**

Gli alunni sono in grado di:

- Produzione di saggi che implicino considerazioni storiche-letterarie.
- Relazionare oralmente su un argomento professionale e culturale.
- Storicizzare un testo letterario e contestualizzare l'opera

## **ABILITÀ**

**Gli alunni hanno la capacità di:**

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari.
- Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie
- Saper contestualizzare ed elaborare quanto appreso

## **CONOSCENZE**

**Gli alunni conoscono:**

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento

**Disciplina: Storia**

**Prof.ssa Lucatelli Giovanna**

- Dall'Unità d'Italia alla politica di Crispi
  - La seconda Rivoluzione Industriale
  - L'Imperialismo
  - La nascita della Società di Massa
- Le grandi potenze all'inizio del Novecento
  - Trasformazioni di fine secolo
  - Un difficile equilibrio
  - L'Italia e l'età giolittiana
  - La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali
- La Prima Guerra Mondiale
  - Da un conflitto locale alla guerra mondiale
  - Le ragioni profonde della guerra
  - Una guerra di logoramento
  - L'Italia in guerra
  - La svolta del 1917 e la fine della guerra
  - Il dopoguerra e i trattati di pace
  - L'inizio della crisi del colonialismo
- La Rivoluzione Russa
  - La Russia all'inizio del secolo
  - Le due rivoluzioni russe
  - Il governo bolscevico e la guerra civile
  - La nascita dell'URSS
  - La dittatura di Stalin
  - L'industrializzazione dell'URSS
- Il Fascismo
  - Crisi e malcontento sociale
  - Il dopoguerra e il biennio rosso
  - Il fascismo: nascita e presa del potere
  - I primi anni del governo fascista
  - La dittatura totalitari
  - La politica economica ed estera
  
- Il regime nazista
  - La repubblica di Weimar
  - Il nazismo e la salita al potere di Hitler
  - La dittatura nazista
  - La politica economica ed estera di Hitler
  - La guerra civile spagnola
  - L'espansionismo giapponese
- La seconda guerra mondiale
  - Verso la seconda guerra mondiale
  - La guerra in Europa e in Oriente
  - I nuovi fronti

L'Europa dei lager e della shoah

La svolta della guerra

8 settembre: l'Italia allo sbando

La guerra di liberazione

La guerra fredda

Consultare un testo storico per ricavarne informazioni.

Comprendere un documento storico e formulare giudizi critici sull'avvenimento.

Interpretare lo sviluppo turistico nella sua evoluzione con particolare attenzione al fenomeno dell'enogastronomia.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

Razionalizzare il senso del tempo e dello spazio.

Saper ricostruire le connessioni sincroniche, gli sviluppi diacronici riferiti a un determinato fenomeno storico studiato.

Saper confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un messaggio o di un fatto, in riferimento anche alle fonti usate.

**CONOSCENZE.**

- La Qualità Alimentare
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva.
- Pericolo e rischio alimentare.
- L'HACCP e l'igiene professionale
- Tipologie dietetiche

**CONTENUTI SVOLTI****MACROAREA 1: LA QUALITÀ ALIMENTARE**

Unità 1: La qualità del prodotto alimentare

La qualità totale

La certificazione ISO 9001

La produzione Biologica

La lotta integrata

La filiera alimentare, il chilometro zero

La tipicità: i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari, i Pat, le De.Co.

**MACROAREA 2: LA SICUREZZA ALIMENTARE**

Unità 1: La sicurezza alimentare

Definire la sicurezza alimentare

Dai campi alla tavola

Il regolamento CE n. 178/2002

Il pacchetto igiene

Unità 2: L'HACCP e l'igiene professionale

Il sistema di autocontrollo

Unità 3: La contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti

Forme patologiche causate da batteri e virus: il botulismo, le salmonellosi,

Epatite A

**MACROAREA 3: DIETETICA E DIETOTERAPIA**

Unità 1: Dagli alimenti all'energia

Classificazione degli alimenti

Unità 3: Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche

Dieta Mediterranea

Dieta vegetariana

## **COMPETENZE**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 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.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.

## **ABILITA'**

- Individuare e promuovere i prodotti locali, le risorse ambientali ed enogastronomiche del territorio.
- Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo.
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera.
- Individuare i punti di forza e di debolezza delle principali tipologie dietetiche.
- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.

**CONOSCENZE**

- Le mansioni del direttore delle risorse umane
- Le diverse tipologie di contratti di lavoro
- Il marketing turistico
- Il web marketing e la web reputation
- Il piano di marketing e le iniziative promozionali
- Il revenue management e la gestione delle vendite

Libro di testo: Benvenuto Compact

**Parte teorica****BLOCCO TEMATICO 6 - Le risorse umane in albergo****MODULO 1 (Le risorse umane)**

- L'ufficio del personale
- Il reclutamento la selezione del personale
- Come trovare lavoro nel turismo
- L'assunzione e il periodo di prova

**MODULO 2 (Il rapporto di lavoro)**

- Il CCNL
- Le tipologie di contrattuali
- La retribuzione e la busta paga

**MODULO 3 (L'alternanza scuola - lavoro)**

- L'alternanza scuola lavoro e lo stage
- Il percorso dello stage
- La valutazione e la relazione finale

**BLOCCO TEMATICO 7 - Il marketing per il turismo****MODULO 1 (Il marketing turistico)**

- Il marketing nel turismo
- Il marketing relazionale nel turismo
- L'ufficio marketing in albergo
- La certificazione di qualità per l'albergo
- Il marchio di ospitalità per l'hotel

**MODULO 2 (Il web marketing)**

- Il web marketing turistico
- Il sito dell'hotel
- Social media marketing
- La web reputation
- Le recensioni online
- Come rispondere alle recensioni

### **MODULO 3 (Il piano di marketing)**

- Il piano di marketing per l'albergo
- La comunicazione e le attività promozionali

### **BLOCCO TEMATICO 8 - La vendita del prodotto turistico MODULO 1 (Il revenue management)**

- Il revenue management
- La gestione delle vendite
- Il pricing alberghiero

#### **- CASI PROFESSIONALI**

- Come rispondere a un annuncio di lavoro
- Come creare un CV
- Come elaborare una proposta di marketing
- Come progettare e analizzare la web reputation
- Creazione sito Web struttura ricettiva e AdV
- Elaborazione di un piano di marketing
- Strategie di marketing per un hotel
- Risoluzione di una caso professionale per la ricerca del miglior prezzo

#### **Attività laboratoriale:**

- Come rispondere a e-mail di richieste di prenotazioni
- Come elaborare un pacchetto turistico
- Come rispondere correttamente a recensioni negative
- Utilizzo del software gestionale alberghiero "SCIDOO"
- Attività di accoglienza al Front Office
- Partecipazione alle manifestazioni dell'istituto ed eventi esterni

#### **COMPETENZE**

- Sapersi presentare per un colloquio di lavoro
- Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un'impresa turistica
- Sapersi relazionare con i clienti e i colleghi di lavoro.
- Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico
- Progettare iniziative di web marketing per migliorare la web reputation di un'impresa
- Progettare piani di marketing e iniziative promozionali sulla base delle specifiche caratteristiche di un'impresa ricettiva

#### **ABILITÀ**

- Elaborare il proprio CV
- Decodificare gli elementi che caratterizzano il mercato turistico
- Utilizzare internet come strumento di marketing
- Progettare piani di marketing
- Creare iniziative promozionali per l'hotel

Accoglienza del cliente e gestione delle attività di Front e Back office

**CONOSCENZE**

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di Marketing Turistico e Web marketing
- La normativa del settore turistico- ristorativo
- Norme di igiene alimentare e di tutele del consumatore

**CONTENUTI SVOLTI****MODULO E: I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO**

LEZIONE 1 Il Mercato del lavoro

LEZIONE 2 Il Contratto di lavoro

LEZIONE 3 La retribuzione dei lavoratori dipendenti

LEZIONE 4 Il foglio paga dei lavoratori dipendenti

LEZIONE 5 La normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative.

**MODULO A: IL MERCATO TURISTICO**

LEZIONE 1 Il mercato turistico internazionale

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

LEZIONE 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali

- Quali sono gli organismi internazionali?
- Quali sono gli organi dell'Unione Europea?

LEZIONE 3 Il mercato turistico nazionale

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

LEZIONE 4 Gli organismi e le fonti normative interne

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

**MODULO B: IL MARKETING**

LEZIONE 1 Il marketing: aspetti generali

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

LEZIONE 2 Il marketing strategico

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?

#### LEZIONE 3 Il marketing operativo

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione?

#### LEZIONE 4 Il web marketing

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing?

### **MODULO C: PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

#### LEZIONE 1 La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
- Che cos'è il vantaggio competitivo?
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

#### LEZIONE 2 Il budget

- Che cos'è il Budget?
- Qual è la differenza tra Bilancio d'esercizio e Budget?
- Come si articola il budget?
- Come viene redatto il budget degli investimenti?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante e di un albergo?
- Che cos'è il controllo budgetario

### **MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

#### LEZIONE 1 Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico - ristorativa?
- Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico - ristorative?

#### LEZIONE 3 Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità del prodotto
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per tutela della privacy?
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000?

#### LEZIONE 4 I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Quali sono gli elementi di un contratto?
- Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità?

- Quali sono i contratti del settore ristorativo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Che cos'è il Codice del consumo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- Quali sono le caratteristiche del contratto d'albergo?
- Quali sono gli effetti giuridici della prenotazione?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di deposito in albergo?
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?
- Quali sono gli effetti giuridici della prenotazione?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di deposito in albergo?
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?

#### LEZIONE 5 I contratti delle imprese di viaggio

- Che cos'è il Codice del turismo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di vendita del pacchetto turistico?
- Che cosa si intende per “danno da vacanza rovinata”?

#### **COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di ospitalità turistica
- Integrare le competenze professionali acquisite con quelle comunicative, al fine di ottimizzare la qualità del servizio
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

#### **ABILITÀ**

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Analizzare il mercato turistico e i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Conoscere norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

**Disciplina: Lingua e Civiltà Tedesca**

**Prof.ssa Siena Maria Clementina**

## **CONOSCENZE**

Gli alunni conoscono:

- le principali tematiche relative al settore turistico-alberghiero, la micro lingua di indirizzo, le principali strutture morfosintattiche, la storia della Germania dalla fine del secondo conflitto mondiale, gli elementi caratterizzanti il paesaggio dei Paesi di lingua tedesca.

## **CONTENUTI SVOLTI**

Libro di testo: *Reisekultur*,

### **Schule und Arbeit**

1. Die Alternanz Schule- Arbeit
2. Der Lebenslauf und das Bewerbungsschreiben
3. Das Vorstellungsgespräch
  - a. Tipps zum Vorstellungsgespräch
  - b. Ausfüllung des eigenen Lebenslaufs

### **Grammatik:**

Nebensätze: indirekte Fragesätze, Temporalsätze, Relativsätze

### **Reiselust: Deutschland**

1. Berlin, die Hauptstadt Deutschlands
  - a. Aktiv-Reisen – Berlin – Brandenburg: Mit dem Fahrrad 5 Tagen rund um Berlin
  - b. Die Geschichte von Berlin, von der DDR und der Berliner Mauer
  - c. Pauschalreisen
2. München und Bayern
  - a. München
  - b. Nürnberg: Weihnachtsmärkte mit Hafermann Reisen
    - i. Entwertung eines Programms für eine Busreise zu einer Veranstaltung in Italien oder in Deutschland
  - c. Augsburg
3. Ostdeutschland: Dresden

### **Reiselust: Italien**

1. Rom
2. Palerm

### **Approfondimenti**

Fonti: *Kultouren*, Edizioni Lang

Geschichte: Berlin bleibt Berlin (Kultouren, S. 66-67)

Die Mauer durch Berlin, (Kultouren, S. 68-69)

Film: Il Tunnel della Libertà

## **COMPETENZE**

- Essere in grado di produrre e comprendere sia globalmente che analiticamente testi scritti e orali e multimediali relativi al settore turistico-alberghiero utilizzando in modo appropriato la micro lingua.
- Essere in grado di sostenere semplici conversazioni sulla storia e la civiltà della Germania e sulla geografia dei paesi di lingua tedesca, di realizzare itinerari e pacchetti viaggio per clientela proveniente da Paesi di lingua tedesca

## **ABILITÀ**

Gli alunni sono in grado di:

- affrontare sia in modo autonomo che in gruppo situazioni di comunicazione tipiche di chi normalmente lavora nel settore turistico-alberghiero esprimendo la propria opinione in casi diversi in cui si tratti di prendere decisioni o risolvere problemi.

*Disciplina: Matematica*

*Prof. Ciuffreda Marco*

## CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Le equazioni e le disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado; le equazioni e le disequazioni razionali fratte; le equazioni esponenziali e logaritmiche; i sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite; i sistemi di disequazioni.
- Alcuni elementi di topologia della retta reale: gli intervalli (limitati ed illimitati)
- Le funzioni reali di una variabile reale, la loro classificazione e le loro proprietà: funzioni iniettive, suriettive e biiettive; funzioni pari, funzioni dispari; funzioni continue; funzioni crescenti e decrescenti.
- Grafici di funzioni elementari (costante, lineare, quadratica, esponenziale, logaritmica).
- I vari tipi di limite.
- Lo studio di una funzione reale nei suoi elementi essenziali: dominio, simmetrie, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, asintoti, grafico probabile.

### EQUAZIONI E DISEQUAZIONI

- Equazioni razionali intere di primo e secondo grado in una incognita.
- Equazioni razionali fratte di primo e secondo grado in una incognita.
- Sistemi di primo e di secondo grado in due incognite.
- Equazioni esponenziali e logaritmiche.
- Disequazioni razionali intere di primo e secondo grado in una incognita.
- Disequazioni razionali fratte.
- Sistemi di disequazioni.

### FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Intervalli limitati ed illimitati, aperti e chiusi nell'insieme dei numeri reali.
- Definizione di funzione, dominio e codominio.
- Classificazione delle funzioni matematiche.
- Grafico di una funzione.
- Funzioni iniettive, suriettive e biiettive.
- Funzioni simmetriche: pari e dispari.
- Funzioni monotone. Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo.
- Ricerca del dominio di una funzione matematica.
- Determinazione delle intersezioni con gli assi di una funzione.
- Studio del segno di una funzione.
- Concetto generale di limite.
- Ricerca degli asintoti di una funzione razionale fratta.
- Grafici notevoli di funzioni elementari (lineare, quadratica, esponenziale, logaritmica)
- Studio del grafico di una funzione.

## **COMPETENZE**

Gli alunni sanno:

- Risolvere equazioni e disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado; equazioni e disequazioni razionali fratte; sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite; sistemi di disequazioni.
- Riconoscere intervalli aperti, chiusi, limitati e illimitati.
- Classificare le funzioni reali di una variabile reale.
- Individuare e calcolare il dominio di funzioni algebriche.
- Individuare e calcolare simmetrie, segno e intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali intere e fratte.
- Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte.
- Individuare e calcolare gli asintoti delle funzioni algebriche razionali fratte.
- Individuare e tracciare il grafico di semplici funzioni.

## **ABILITA'**

Gli alunni sono in grado di:

- Analizzare e interpretare il grafico di una funzione utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: dominio, codominio, simmetrie, intersezioni con gli assi, segno, asintoti.
- Conoscere, riconoscere, interpretare e utilizzare il simbolismo matematico.
- Utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo.
- Consolidare e potenziare le capacità logico-intuitive e ragionare in modo induttivo e deduttivo utilizzando le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi.

*Disciplina: Scienze Motorie e Sportive*

*Prof. Ragno Leonardo*

## **CONOSCENZE**

- Principali regole per un armonico sviluppo psicomotorio
- L'apparato locomotore, fattori della crescita, metabolismo
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra, basket, volley, calcio
- Il doping, quali sport a rischio, gli integratori ammessi, le sostanze anabolizzanti
- Principi di igiene personale e generali; i danni del fumo, dell'alcool e delle droghe
- Principali regole per integrarsi nella socialità e per la condivisione del senso civico, con riferimento anche alle norme del codice della strada (le stragi del sabato sera)

## **CONTENUTI SVOLTI**

### **Parte Teorica:**

Principi di Igiene – I fattori della crescita –

Il metabolismo – L'alimentazione – L'apparato locomotore

Cenni di fisiologia applicata allo sport.

Principali regole e cenni storici degli sport: Pallavolo e Pallacanestro

Il Doping – Il Coni e le Federazioni.

### **Parte Pratica:**

Analisi dei pre-requisiti.

Test d'ingresso

Preatletica generale

Esercizi di consolidamento e affinamento capacità coordinative

Esercizi per il miglioramento delle capacità condizionali

Esercizi ai piccoli e grandi attrezzi anche con piccole progressioni.

Fondamentali della pallavolo: essenzialmente bagher e palleggio.

Preatletica generale ed esercizi specifici.

Badminton: iniziazione ed attività ludico-motoria.

Attività ludico-motoria di pallavolo e pallacanestro.

Partite e tornei amichevoli.

Fondamentali della pallamano; palleggio, passaggio e tiro.

Trekking.

## **COMPETENZE**

- Saper analizzare e valutare il proprio stato di forma fisica
- Verificare, tramite i test, lo stato delle proprie capacità condizionali
- Rilevazione della propria frequenza cardiaca e respiratoria

- Saper intervenire nei casi più semplici di pronto soccorso
- Apprendimento ed esecuzione dei principali esercizi di ginnastica educativa
- Apprendimento ed esecuzione dei fondamentali di alcuni sport individuali e di squadra
- Capire, tramite i messaggi del corpo, il proprio stato di salute

## **ABILITÀ**

- Essere in grado di migliorare la propria abilità rispetto alla situazione di partenza
- Favorire l'armonico sviluppo durante le varie fasi della crescita
- Accettazione del proprio stato psicofisico ed estetico e rafforzamento dell'autostima
- Prendere coscienza della propria corporeità
- Mantenimento e potenziamento, con l'abitudine della pratica sportiva, delle proprie capacità coordinative semplici, complesse e di quelle condizionali (forza, resistenza, velocità)
- Abitudine allo sport come nuovo "stile e filosofia di vita" (wellness, stare bene con se stessi per stare bene con gli altri)
- Saper utilizzare le capacità motorie acquisite e consolidate anche nello svolgimento delle proprie mansioni lavorative e del tempo libero

*Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese*

*Prof.ssa Maiorano Merina*

## CONOSCENZE

- Conoscenza del sistema di Governo Britannico, Americano e Italiano;
- New York - The boroughs of New York - Top sights in New York;
- Conoscenza e promozione del territorio in particolare quello di Vieste: Castello Svevo, Pizzomunno e leggenda di riferimento, la Chianca Amara e i Trabucchi;
- Promozione di strutture Turistiche e promozione di tradizioni, gastronomia e turismo.
  - Itinerario turistico in lingua inglese;
  - Curriculum vitae e Application Letter, job interview;
  - Web-marketing.

## CONTENUTI SVOLTI

Dal testo “*New you’re welcome*“, ed. Hoepli

Module 08: Promoting different types of accomodation

- Promoting
- Promoting a Hotel
- How to give tourist information

Module 09: Promoting traditional products

- Traditions, gastronomy and tourism
- New value for local products
- Explain traditions and crafts

Module 10: Promoting an area

- Marketing techniques and promotional material
- Promoting a destination
- Advertising brochures
- Online marketing

Dal testo “*Going Global*”, Mondadori for English

Section 2: Top cities and attractions

- New York and The boroughs of New York
- Top Attractions in the USA

Section 11: Comparing Systems

- The British System: - The Monarch; - Parliament; - The Prime Minister and the Cabinet.
- The American System: -The President; - The Congress; - The Supreme Court.
- The Italian System: - The Executive Branch (The Congress); - The Legislative Branch; - The Judiciary Branch.

### Materiale fornito dall'insegnante

The Curriculum Vitae  
The Application letter  
The job interview

### **COMPETENZE**

- Utilizzazione della lingua sia dal punto di vista della comprensione che della produzione.

### **ABILITÀ**

- Essere in grado di interagire in ambiti diversi consapevoli delle differenze culturali e linguistiche del settore turistico.

**CONOSCENZE**

- Conoscere gli strumenti di comunicazione istituzionale d'azienda
- Individuare la mission e la vision aziendale attraverso lo studio della sua immagine pubblica
- Comprendere il ruolo degli atteggiamenti, motivazioni e bisogni sul comportamento personale
- conoscere la differenza tra comportamento aggressivo, assertivo, passivo
- Sapere la differenza tra i diversi meta programmi che guidano il comportamento umano, così come illustrati dalla PNL
- Saper comunicare con il pubblico in diversi contesti applicando le regole del Public Speaking

**CONTENUTI SVOLTI****UNITÀ1 IL PUBBLICO**

- 1.1 la trasmissione dei messaggi
- 1.2 conoscere il proprio cliente
- 1.3il profilo dell'interlocutore

**UNITÀ2 COME SI COMUNICA**

- 2.1 la gestione visiva
- 2.2 la comunicazione non verbale
- 2.3 il portamento e la postura
- 2.4 l'importanza della voce, il linguaggio e le pause
- 2.5 il look
- 2.6 la personalità, lo humor, l'entusiasmo
- 2.7 la gestione della sala

**UNITÀ 3 I SUPPORTI VISIVI ALLA COMUNICAZIONE**

- 3.1 i vantaggi dei supporti visivi
- 3.2 tipologie di supporti visivi
- 3.3 analogie con le immagini

**UNITÀ 4 LA GESTIONE DEL PUBBLICO**

- 4.1 creare un clima favorevole
- 4.2 stimolare la discussione
- 4.3 tenere le redini della discussione
- 4.4 gestire le situazioni problematiche
- 4.5 gestire le obiezioni e le domande ostili

## **MODULO 3 – COMUNICARE I PRODOTTI TURISTICI**

### **Unità 1. L'immagine**

1. dalla mission all'immagine
2. l'espressione dell'immagine
  - 2.1 il marchio
  - 2.2 i nomi
  - 2.3 i colori
3. l'immaterialità dell'immagine
4. la forza delle parole
5. la comunicazione integrata di impresa
  - 5.1 l'opinione del pubblico nei confronti dell'azienda
  - 5.2 la comunicazione istituzionale
  - 5.3 la comunicazione interna

### **Unità 3. Il prodotto ricettività**

- 4.6 la comunicazione diretta con il pubblico
- 4.7 la comunicazione sensoriale

## **MODULO 4 – LE RELAZIONI CON SÉ STESSI E CON GLI ALTRI**

### **Unità 1. Atteggiamenti specifici che determinano la relazione**

1. Atteggiamenti, motivazioni e bisogni
2. La gerarchia dei bisogni di Maslow
  - 2.1 la piramide di Maslow
  - 2.2 la motivazione nel lavoro
3. che cos'è l'autostima
  - 3.1 l'autoefficacia
  - 3.2 l'autoefficacia nell'ambiente scolastico
  - 3.3 il locus of control
4. il comportamento assertivo
  - 4.1 gli stili relazionali
  - 4.2 le tecniche della comunicazione assertiva

### **Unità 2. La relazione con l'interlocutore**

1. la sintonia con l'interlocutore
2. la Programmazione Neuro Linguistica (PNL)
  - 2.1 i sistemi rappresentazionali e la conoscenza dell'interlocutore
  - 2.2 l'uso della PNL nella comunicazione fra le persone
  - 2.3 tipologie di clienti visivi, auditivi, cenestesici
3. i meta-programmi

- 3.1 avvicinamento o fuga
- 3.2 orientamento al dovere o possibilità
- 3.3 riferimento interno oppure esterno
- 3.4 indipendenti, cooperativi e prossimali

## **COMPETENZE**

- Comprendere i bisogni di ciascun cliente e proporre soluzioni adeguate a seconda dei casi
- Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un'impresa turistica
- Esplicitare le proprie motivazioni e aspettative
- Gestire situazioni di conflitto
- Argomentare e utilizzare modalità di comunicazione persuasiva nelle relazioni interpersonali e nel lavoro di gruppo

## **ABILITÀ**

- Valutare l'impatto dell'immagine aziendale sul mercato
- Utilizzare nel modo migliore le relazioni pubbliche
- Sapersi relazionare con diverse tipologie di clientela
- Saper lavorare in team stabilendo relazioni interpersonali positive

Disciplina: IRC **prof.ssa Celestina T. Vescera****Conoscenze****Contenuti svolti**

- I valori emergenti nel mondo giovanile
- Ricerca di senso della propria vita
- La funzione critica della religione nei confronti del potere politico
- Il viaggio e i valori fondamentali della convivenza sociale
- Il turismo responsabile, i comandamenti dell'associazione italiana turismo responsabile
- L'incontro e lo scontro tra diverse culture, l'immigrazione ricchezza-problema
- Giustizia, pace e diritti umani, il decalogo del consumo (dichiarazione universale dei diritti umani)
- Il razzismo e l'antisemitismo della chiesa cattolica (la questione di Pio XII)
- L'idea della morte nelle culture arcaiche e moderne (l'aborto e la legge 194)
- I trapianti di organi (il testamento biologico)
- L'eutanasia - il suicidio - La pena di morte

**Competenze**

- Rispetto per le diverse posizioni e scelte in materia etica.
  - Capacità di relazione con se stessi e con gli altri
  - Disponibilità al confronto e al dialogo.
  - Superamento dei pregiudizi.
  - Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
  - Individuare il valore e la dignità della persona umana.

**Capacità**

- Riconoscere l'incidenza dei valori e dei principi cristiani nella cultura e nella vita individuale e sociale dell'uomo di oggi.
- Scegliere di rapportarsi in maniera positiva e dialogica con sé e con il diverso da sé
- Fare scelte etiche responsabilmente libere e solidali
- Passare gradualmente dall'identificazione all'identità personale.
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona

## **Metodologie**

- Didattica attiva con lezione partecipata
- Lavori individuali e di gruppo
- Letture di riviste
- Giochi d'interazione
- Test

## **Materiali didattici**

Riviste specifiche:-Dimensioni nuove(ed. Elledici)-insegnare Religione(ed. Elledici)  
Quotidiani, audiovisivi

## **Tipologie delle prove di verifiche utilizzate:**

Questionari

Cruciverba

Esposizione orale di argomenti predefiniti

Lavoro di gruppo su temi

## **Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento**

Il progetto di Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento nasce da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccorda le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. L'ambiente di lavoro si presenta come naturale luogo di apprendimento di abilità professionali e di in una variegata gamma di soft skills.

Il progetto prevede attività di formazione in aula alternate a quelle in azienda, grazie a particolari convenzioni con le imprese turistiche del territorio garganico e nazionale; visite di cantine ed aziende agricole, escursioni nel cuore del Gargano e del subappennino Dauno per scoprire le sue risorse naturali, storiche, culturali ed enogastronomiche. Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

### **FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO**

Le attività di PCTO effettuate nei tre anni scolastici sono state diverse:

- attività interne: corsi di formazione, attività di partecipazioni ad eventi e concorsi, progetti interdisciplinari e visite guidate
- attività esterne: stage in strutture turistico ricettive del territorio

A queste ore si sommano varie attività di orientamento e di preparazione di eventi interni ed esterni dell'istituto.

#### **TUTOR SCOLASTICO**

Gli alunni della classe V Accoglienza negli ultimi 3 anni hanno avuto come docente tutor del loro percorso PCTO il prof. Tatalo Pasquale

Si allega una griglia con il nominativo degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.

**ATTIVITÀ DI PCTO****A.S. 2019/2020/2021****CLASSE V ACCOGLIENZA sez. A**

<b>N</b>	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Ore Svolte</b>
1	Ajitaritei	Madalina Stefania	220
2	Ciuffreda	Micaela	220
3	D'Onofrio	Antonella	220
4	Esposito	Giusy	220
5	Garofalo	Vivien	340
6	Giacona	Antonella	220
7	Iannoli	Antonella	220
8	Innangi	Federica	220
9	Masiello	Serena	220
10	Pagano	Martina	340



Istituto  
Professionale  
Enogastronomia  
Ospitalità Alberghiera  
**E. Mattei**  
Vieste



Ministero dell'Istruzione



**Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"  
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA" Classe V Sez. A  
SCHEMA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO**

1/2

Candidato/a \_\_\_\_\_

Classe 5<sup>A</sup> \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriati.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disomogeneo.	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali con una corretta rielaborazione dei concetti acquisiti.	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto o stentato, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	2	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Il Presidente**

**Data** \_\_\_\_\_

**La commissione**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ALLEGATO D

### DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA e LABORATORIO di ACCOGLIENZA TURISTICA

#### (A) PRIMA PARTE

1. Prendendo spunto dal documento introduttivo, il candidato sviluppi almeno 2 punti della 1 parte e 2 punti della 2 parte dell'elaborato. Uno dei due punti della parte 2 è indispensabile la realizzazione del sito web. Alla lettera (C) "il pacchetto turistico" va in ogni caso realizzato.

a. Il marketing plan

b. Il business plan della società;

c. I principali indici di bilancio riferiti ai primi tre anni di attività, predisponendo anche un breve commento sulla fattibilità dell'iniziativa imprenditoriale

La Gestione Hotel s.p.a. che amministra 10 alberghi sul territorio nazionale, in attuazione di una strategia di espansione vuole valutare la fattibilità della costruzione di una nuova struttura ricettiva a 4 stelle in una nota città d'arte. L'albergo sarà localizzato in una zona periferica, nei pressi dello svincolo autostradale nord della città, ben collegata al centro da autobus e metropolitana. L'albergo rivolgerà la sua offerta a un particolare target di clientela che desidera pernottare in una struttura ben arredata e dotata di ogni comfort ma a prezzi contenuti e che, per questo motivo, è disposta a sopportare il disagio dello spostamento con i mezzi pubblici. L'offerta è rivolta anche ai turisti e agli operatori di passaggio, che desiderano soggiornare in un albergo all'avanguardia e dai prezzi accessibili.

L'hotel offrirà la prima colazione compresa nel prezzo della camera e il servizio di ristorazione ai pasti, con offerta sia di menù tradizionali, sia di cucina locale che possano attirare, nei fine settimana, anche i residenti della città. Verranno effettuati anche banchetti per comunioni, matrimoni e cene di lavoro. Gli approvvigionamenti verranno effettuati esclusivamente presso produttori locali, in modo da controllare l'intera filiera agroalimentare e garantire l'assoluta qualità delle materie prime.

La città è dotata di diversi alberghi; quelli centrali, tuttavia, sono datati e con prezzi decisamente alti, mentre i nuovi, più economici, non offrono i comfort della struttura che si andrà a costruire. Il nuovo albergo sarà dotato di 250 posti letto, di una sala ristorante con 150 posti a sedere, sarà operativo a partire dall'esercizio 2022 con apertura tutto l'anno e assumerà la forma giuridica di società per azioni. L'hotel sarà pubblicizzato con opuscoli e nel sito internet della società, nel quale potranno essere ricevute prenotazioni on line. Saranno effettuate offerte promozionali da pubblicizzare sia tramite Internet, sia attraverso i canali tradizionali; verranno inoltre effettuate delle sponsorizzazioni.

Saranno anche attivate convenzioni con ADV e TO per aumentare il tasso di occupazione delle camere soprattutto nei periodi di bassa stagione. L'attività del Ristorante, oltre che su Internet, verrà pubblicizzata con locandine e con l'invio di e-mail alle principali aziende della zona.

Piano degli investimenti

Vengono previsti i seguenti investimenti, tutti relativi al primo anno di attività:

Immobilizzazioni	Costo Storico previsto	Coefficiente di Ammortamento
Costi di start-up	15.000	20%
Fabbricato (valore dell'edificio 4.100.000)	4.200.000	3%
Impianti	560.000	10%
Arredamento	480.000	15%
Impianti e attrezzatura per cucina	52.000	12,50%
Posateria e stoviglie	14.000	15%
Tovagliato	4.000	25%
Materassi	30.000	20%
Computer	10.000	12,50%

Nell'esercizio 2023 non sono previsti ulteriori investimenti, mentre nell'esercizio 2024, per risparmiare sui costi energetici, viene prevista l'installazione di un impianto fotovoltaico del costo di 120.000 euro, da ammortizzare in 10 anni.

Piano finanziario: La società emetterà nuove azioni per 2.500.000 euro; per il restante fabbisogno finanziario verrà emesso un prestito obbligazionario decennale di 2.900.000 euro da rimborsare in quote costanti a partire dall'esercizio successivo, con interessi semestrali posticipati al tasso 2,50%. Il fabbisogno iniziale di attivo corrente viene quantificato in 20.000 di materie prime per cucina e cantina e in 15.000 euro di liquidità in cassa.

Conto Economico di previsione. Per i primi tre anni di attività sono previsti i seguenti tassi medi di occupazione:

Periodo	Durata	Tasso medio di occupazione delle camere			Prezzo per persona
		22	23	24	
Alta stagione	122 giorni	70%	80%	90%	150 euro
Bassa stagione	243 giorni	30%	40%	50%	100

Periodo	Durata	Tasso medio di occupazione posti a sedere ristorante			Prezzo per persona
		22	23	24	
Alta stagione	122 giorni	50%	60%	68%	40 euro
Bassa stagione	243 giorni	26%	34%	40%	30

Il costo previsto per ogni posto letto occupato (lavanderia, materiale di cortesia per camere, materie prime per breakfast ecc.) è di 30 euro. Per il ristorante si prevede un costo totale per materie prime per cucina e cantina pari al 40% dei ricavi.

Sono inoltre previsti i seguenti costi:

Natura Costo	Esercizio 22	Esercizio 23	Esercizio 24
Costi per energia	305.000	Aumento 5%	Diminuzione 15%
Assicurazioni	22.100	22.100	22.100
Provvigioni ADV e TO	62.000	Aumento 10%	Ulteriore Aumento 10%
Manutenzioni e riparazioni	10.000	15.000	20.000
Costi Commerciali e di pubblicità	30.000	35.000	40.000
Costi del personale	900.000	Aumento 2%	Ulteriore Aumento 2%
Interessi passivi	72.500	65.250	58.000
Imposte	32% dell'utile lordo	32% dell'utile lordo	30% dell'utile lordo

Stato Patrimoniale di Previsione. Negli esercizi 2023 e 2024 non sono previsti ulteriori aumenti di capitale e non sono contratti altri debiti a medio/lungo termine, mentre il 10% dell'utile netto sarà accantonato a riserve. Le passività correnti saranno costituite, oltre che dalla quota del prestito obbligazionario da rimborsare, dagli accantonamenti annuali al TFR dei lavoratori dipendenti, pari a 44.000 euro nell'esercizio 2022, 45.066 nell'esercizio 2023 e 45742 euro nell'esercizio 2024. Vengono inoltre previsti impieghi totali di 7.230.230 euro nell'esercizio 2022, di 7.735.381 euro nell'esercizio 2023 e di 8.404.907 euro nell'esercizio 2024.

## SECONDA PARTE

### **(B) Il candidato, facendo riferimento alle attività laboratoriali, alle conoscenze e competenze tecnico-professionali acquisite, formuli una proposta innovativa per la propria struttura ricettiva.**

L'Hotel I Melograni è una struttura alberghiera di Vieste, dove il candidato svolge funzione di Direttore. La struttura ricettiva è di medie dimensioni, ristrutturato di recente e di buona qualità, ma negli ultimi anni di attività i risultati della gestione hanno mostrato un netto rallentamento delle vendite. Il management ha analizzato la situazione aziendale e il suo posizionamento nel mercato, concludendo che la crisi epidemiologica di questi ultimi mesi, non è il solo frutto dell'andamento generale dell'azienda, ma ha le sue radici nelle caratteristiche dei servizi offerti dall'hotel e nelle modalità di commercializzazione, che risultano essere troppo tradizionali. Per questo motivo decide di avviare un processo di rilancio della struttura apportando adeguati cambiamenti ai servizi offerti e al marketing aziendale, tenendo conto dell'evoluzione della tecnologia e dell'importanza della personalizzazione. Con riferimento al caso proposto, il candidato, utilizzando le conoscenze fondamentali e le competenze tecnico – professionali acquisite, proponga:

- l'elaborazione di un piano di marketing;
- l'analisi della web reputation e comparazione con altre strutture alberghiere del territorio;
- la realizzazione di un nuovo sito web

E', pertanto, necessario individuare tutte quelle iniziative che si ritiene più adeguate a rilanciare l'immagine dell'hotel, ad attirare nuova clientela e a trasferire messaggi rassicuranti agli utenti, che in questo particolare momento, attribuiscono grande importanza alle misure di sicurezza e gli standard igienici della struttura alberghiera. Tutte queste buone prassi vanno opportunamente comunicate.

**Nella consegna dell'elaborato ogni candidato dovrà riportare il link del sito Web.**

## IL PIANO DI MARKETING

<b>Analisi della struttura ricettiva</b>	
<b>Analisi di mercato Esaminare la domanda e l'offerta turistica dell'azienda</b>	
<b>Punti di forza</b>	
<b>Punti di debolezza</b>	
<b>Valutazione delle opportunità</b>	
<b>Valutazione delle minacce</b>	
<b>Elaborazione piani strategici</b>	
<b>Tempi di attuazione</b>	
<b>Costi</b>	
<b>Procedure di controllo</b>	

## LA WEB REPUTATION

Tra le varie strutture alberghiere proposte, individua altre tre strutture ricettive di pari classificazione al fine di intraprendere degli interventi migliorativi sui servizi proposti.

HOTEL SCIALI'	HOTEL PALMA GEMELLE	HOTEL GARGANO	HOTEL DEGLI ARANCI
HOTEL BIKINI	HOTEL MERINUM	HOTEL YRIA	HOTEL DELLE MORE
OASICLUB HOTEL	GARDEN HOTEL RIPA	HOTEL CRISTALDA	HOTEL FALCONE
HOTEL MEDITERRANEO	MARC HOTEL	HOTEL FORTE	PELLEGRINO HOTEL
PALACE HOTEL	HOTEL SCIALARA	LE GINESTRE HOTEL	HOTEL GABBIANO

	HOTEL I MELOGRANI	HOTEL	HOTEL	HOTEL
APERTURA				
TOT. CAMERA				
N. POSTI LETTO				
RISTORANTE				
ROOF GARDEN				
DISTANZA DAL MARE				
SERVIZIO SPIAGGIA				
CENTRO BENESSERE				
PARCHEGGIO/GARAGE				
SALA CONVEGNI				
ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI				
PREZZI MAX PER CAMERA "M" IN TRATT. HB (GIUGNO)				
PREZZI MAX PER CAMERA "M" IN TRATT. HB (LUGLIO)				
PREZZI MAX PER CAMERA "M" IN TRATT. HB (AGOSTO)				
TIPOLOGIA CLIENTELA				
WEB REPUTATION				



1) **Scheda tecnica del pacchetto:**

Denominazione hotel	
Località	
Periodo e durata	
N. pax	
Itinerario sintetico, indicando le tappe principali	
Mezzo di trasporto - transfer aeroporto andata/ritorno - trasferimenti come da programma	
Materiale informativo	

2) **Programma del viaggio:**

Giorno	Ora	Attività
<b>Primo giorno</b>		
<b>Secondo giorno</b>		
<b>Terzo giorno</b>		
<b>Quarto giorno</b>		
<b>Quinto giorno</b>		

3) **Quota di partecipazione:**

Descrizione	Importo per persona	Importo totale
Transfer da e per aeroporto		
Pullman per escursioni		
Sistemazione alberghiera X - XX		
Guida turistica		

Escursioni: - Visita a cantina - Escursione di mezza giornata - Escursione giornata intera con guida e pranzo in un ristorante tipico - Altro		
Giornata a tema con la presentazione di prodotti tipici e folklore		
Altri oneri (assicurazione, ecc.)		
Totale		
Mark-up 5%		
Quota di partecipazione a persona in camere X - XX		
La quota comprende		
La quota non comprende		

**Il candidato scriva una e-mail di risposta al Tour organizer Guinness Travel Tour, nella quale descriva la proposta e la quota di partecipazione e alleggi il programma.**

**Ogni candidato elaborerà il pacchetto turistico in riferimento alle seguenti località:**

		LOCALITA'
AJTARITEI	MADALINA	VIESTE
CIUFFREDA	MICAELA	TRANI
D'ONOFRIO	ANTONELLA	OSTUNI
ESPOSTO	GIUSY	ALBEROBELLO
GAROFALO	VIVIAN	VALLE D'ITRIA
GIACONA	ANTONELLA	POLIGNANO
IANNOLI	ANTONELLA	GALLIPOLI
INNANGI	FEDERICA	OTRANTO
MASIELLO	SERENA	BARI
PAGANO	MARTINA	LECCE

**ALLEGATO E**

Testi oggetto di studio nell'ambito di Lingua e letteratura Italiana, che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale ( art.18 comma 1 lettera b O.M. n° 53 del 03/03/2021)

<b>Autore</b>	<b>Tratto dal romanzo/ dalla raccolta</b>	<b>Titolo del brano/della poesia</b>
<b>Giovanni Verga</b>	“I Malavoglia”	<i>La famiglia Toscano</i>
	” Vita dei campi”	<i>La lupa</i> <i>Rosso Malpelo</i> <i>Nedda</i>
<b>Giovanni Pascoli</b>	Dal saggio “Il fanciullino”	<i>Il fanciullo che è in noi</i>
	“Myricae”	<i>X agosto</i>
	“ Canti di Castelvecchio”	<i>La cavalla storna</i>
<b>Gabriele D’Annunzio</b>	“Il Piacere”	<i>Il ritratto dell’esteta</i>
	“Le vergini delle rocce”	<i>Il programma del superuomo</i>
	“ Alcyone”	<i>La pioggia nel pineto</i>
<b>Italo Svevo</b>	“La coscienza di Zeno”	<i>Il fumo</i>
<b>Luigi Pirandello</b>	“Novelle per un anno”	<i>Il treno ha fischiato</i>
		<i>Ciaula scopre la luna</i>
		<i>La patente</i>
		<i>La carriola</i>
	“Il fu Mattia Pascal”	<i>Adriano Meis</i>
	“Uno, nessuno, centomila”	<i>Il naso di Moscarda</i>
	“Così è se vi pare”	<i>Le tre versioni dei fatti</i>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>	“Allegria”	<i>I fiumi</i>
		<i>San Martino del Carso</i>
		<i>Veglia</i>
<b>Guido Gozzano</b>	“ I colloqui”	<i>L’amica di nonna Speranza</i> <i>La signorina Felicità</i>
<b>F. T. Marinetti</b>		<i>Il manifesto del Futurismo</i>
<b>Primo Levi</b>	“Sul fondo”	<i>Se questo è un uomo</i>