



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



## ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO IP17 - "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

# CLASSE: 5<sup>^</sup>

# SEZ. I

# SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE .....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE .....	4
QUADRO ORARIO .....	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO .....	8
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA .....	9
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (PCTO).....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA .....	15
ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO .....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	17

## PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

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

In particolare:

**Conosce in modo approfondito le caratteristiche del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni, ha un'ampia cultura di base, spirito di iniziativa, senso critico, capacità di recepire il cambiamento e adattarsi ad esso, comprende le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno.**

**Possiede in termini di conoscenze:**

- ❑ Un'ampia cultura di base storica, geografica, giuridico - economica, politica, artistica, etc.;
- ❑ La conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- ❑ La consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico;
- ❑ La conoscenza approfondita dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- ❑ La conoscenza degli elementi fondamentali nella struttura organizzativa delle varie imprese turistiche;
- ❑ La conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;
- ❑ La conoscenza delle tecniche operative di base con l'utilizzo degli strumenti informatici.
- ❑ Il tecnico dei servizi turistici possiede: la capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche e tendenze del mondo circostante;
- ❑ La padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione, parlati, scritti, telematici;
- ❑ La flessibilità e la disponibilità al cambiamento; la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- ❑ Adeguate dosi di precisione, attenzione, concentrazione;
- ❑ Un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura;
- ❑ La consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

## **PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE**

### **1) Ripetenza e provenienza degli alunni**

La classe è composta da undici alunni, di cui nove femmine e due maschi, tutti provenienti dal nostro Istituto. Sono presenti tre alunni destinatari di certificato in situazione di handicap art. 3 comma 3 L. 104/92, per i quali è disponibile un allegato riservato. Non tutti gli studenti risultano in regola con il percorso di studi; inoltre, un alunno ha interrotto la frequenza nel mese di gennaio. Nel corso del quarto anno si sono inseriti tre nuovi studenti: una ripetente proveniente dallo stesso indirizzo dell'Istituto e due alunni provenienti dall'IRSEF (Istituto di Ricerca e Studi per l'Educazione e la Formazione) di Foggia. L'inserimento di questi due ultimi ha evidenziato significative carenze in diverse discipline, tali da determinare la loro non ammissione alla classe successiva.

### **2) Continuità didattica dei docenti**

A partire dall'anno scolastico 2023/2024, il Consiglio di Classe ha mantenuto una sostanziale continuità didattica, fatta eccezione per alcuni cambiamenti: nel quarto anno sono subentrati il docente di Storia dell'Arte e il nuovo docente di Scienze Motorie. Tali insegnanti non hanno proseguito nel quinto anno, in quanto sostituiti da nuovi docenti.

### **3) Livelli di partenza (aspetti didattici)**

Dall'osservazione effettuata all'inizio dell'anno scolastico, è emerso un quadro complessivo caratterizzato da livelli eterogenei di conoscenze e competenze. Un ristretto gruppo di studenti si è distinto per interesse, partecipazione al dialogo educativo e impegno nello studio, raggiungendo livelli di conoscenze e competenze buoni/ottimi. La restante parte della classe, invece, non ha sempre mostrato un impegno, un interesse e una partecipazione costanti.

### **4) Profilo comportamentale**

Dal punto di vista comportamentale, nel corso del triennio si sono registrati alcuni episodi critici, risolti attraverso interventi di dialogo e confronto costruttivo da parte del Consiglio di Classe. Durante il quinto anno, tuttavia, si è rilevata una frequenza molto irregolare con un aumento di assenze e ritardi da parte di alcuni alunni, circostanza che è stata segnalata alle famiglie. Sul piano della condotta, la classe si è mostrata vivace ma nel complesso controllata. Si segnala, infine, l'attivazione, da parte della scuola, di uno Sportello di Sostegno Psicologico, al quale alcuni studenti della classe si sono rivolti durante il triennio e l'abbandono della scuola, nel mese di gennaio, da parte di uno degli alunni.

### **5) Partecipazione alla vita scolastica**

La classe si presenta eterogenea; la maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente al dialogo educativo, sebbene l'impegno nello studio non sia sempre risultato adeguato. Nel complesso, gli alunni hanno mostrato un'applicazione accettabile e una partecipazione generalmente adeguata alle attività didattiche proposte dal Consiglio di Classe e dall'Istituto. Alcuni studenti, tuttavia, hanno evidenziato difficoltà in diverse discipline e, nonostante i continui solleciti da parte dei docenti, non sono riusciti a colmare pienamente le lacune. Nel corso del

triennio, la classe ha partecipato attivamente sia alle attività di PCTO/FSL sia alle diverse iniziative proposte, manifestando interesse ed entusiasmo, in particolare sotto il profilo professionale.

#### 6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea sia per capacità sia per impegno nello studio, presenta nel complesso un livello di profitto sufficiente. Alcuni alunni, grazie a una idonea preparazione di base, a un metodo di studio efficace e a un impegno costante, hanno raggiunto risultati buoni. Altri, invece, caratterizzati da un metodo di studio discontinuo o orientato prevalentemente alle verifiche, non hanno acquisito una preparazione pienamente adeguata in tutte le discipline, conseguendo pertanto risultati complessivamente sufficienti. Vi sono, infine, alunni che hanno mostrato un maggiore impegno soprattutto nella parte conclusiva dell'anno, ma che non hanno ancora raggiunto livelli pienamente sufficienti in tutte le materie. Per quanto riguarda gli alunni destinatari di certificato in situazione di handicap, si precisa che essi sosterranno la prova d'esame secondo quanto previsto nel rispettivo documento di programmazione allegato al presente atto.

## QUADRO ORARIO

<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4	4	4	4	4
<b>Lingua inglese</b>	3	3	2	2	2
<b>Storia</b>	1	1	2	2	2
<b>Matematica</b>	4	4	3	3	3
<b>Diritto ed economia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2	2	2	2
<b>Geografia</b>	1	1	-	-	-
<b>RC o attività alternative</b>	1	1	1	1	1
<b>Seconda lingua (Francese/Tedesco)</b>	2	2	3	3	3
<b>Scienze della terra</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienza degli alimenti</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>T.I.C.</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2 (2)	2 (2)	6	4	4
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	-	-	4	4	3
<b>Inglese tecnico</b>	-	-	1 (1)	1 (1)	1
<b>Storia dell'arte</b>	-	-	-	2 (1)	3 (1)
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	-	-	4	4	4



## OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Competenze in uscita:

**Competenza n. 1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**Competenza n. 2:** 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.

**Competenza n. 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Competenza n. 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Competenza n. 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Competenza n. 6:** 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.

**Competenza n. 7:** 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.

**Competenza n. 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

**Competenza n. 9:** 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.

**Competenza n. 10:** 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.

**Competenza n. 11:** 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.

## OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, come previsto dalla Legge 92/2019 e aggiornato secondo le nuove Linee guida nazionali approvate con D.M. 183/2024, è stato sviluppato in coerenza con il PTOF e con i tre nuclei concettuali: Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale.

### Attività, percorsi e progetti svolti in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

- Cooperativa Emmaus - Progetto di formazione sulla sostenibilità ambientale ed energetica “Il sole per tutti”.
- Progetto di Conversazione Assistente di Lingua Francese nel triennio “Bienvenue Sarah en Italie”.
- UNIGENS Organizzazione di Volontariato - Progetto di Educazione Finanziaria;
- Modulo di didattica orientativa DIOR UNIFG "Gestione dei progetti" inserito nel corso di Laurea di Ingegneria Gestionale.
- X Edizione di OrientaPuglia - Manifestazione regionale dedicata all'Orientamento per l'istruzione terziaria e per le professioni, organizzata dall'Associazione ASTER e con espositori quali Università, ITS, Accademie e altre importanti realtà della formazione e del lavoro.
- Viaggio d'istruzione a Monaco-Cracovia-Budapest in collaborazione con il Convitto Nazionale Statale “R. Bonghi” di Lucera (FG).
- Progetto di formazione “Apprendisti Ciceroni” per il FAI:  
Giornate FAI di Primavera 2024 (Istituto di Incremento Ippico, Museo delle Carrozze, Palazzo della Prefettura di Foggia);  
Giornate FAI di Primavera 2025 (Chiesa di San Giovanni di Dio Cappella Universitaria);  
Giornate FAI d'Autunno 2025 (Chiesa dell'Annunziata, Portale di San Martino, Passaggio Medievale);  
Giornate FAI d'Inverno per le scuole 2025 (Alla scoperta dell'arte barocca di San Severo (Fg)).  
24/25/26 Aprile e 28/29/30/31 Maggio 2026 attività di Volontari per il FAI: Apertura straordinaria delle Sale di Rappresentanza della Prefettura di Foggia con la mostra documentale “La costruzione della democrazia dal 25 aprile 1945 al 2 giugno 1946” a cura della Biblioteca La Magna Capitana.
- Associazione Gargano Natour: Progetto “Guida turistica con Gargano Natour” (escursioni naturalistiche sul Gargano: Trekking costiero a Vignanotica, Trekking sul sentiero dei Trabucchi (Vieste), Trekking Monte Pucci (Vico del Gargano), Trekking con il pastore Luigi Giordano (Ischitella), Trekking panoramico sul Lago di Varano, Trekking sulle falesie di Monte Saraceno (Mattinata)).
- Progetto “Feel like european culture” (“Sentirsi parte della Cultura Europea”), unica partecipante per merito l'alunna **Musti** Maria Sophie: dal 18 al 20 maggio 2025 viaggio a Bruxelles e visita del Parlamento Europeo e del Parlamentarium (Museo Interattivo dell'Unione Europea).
- Incontro con Manpower e Future Horeca: ricerca e motivazione al lavoro.
- 14 – 18 Febbraio 2026 Federazione Italiana Cuochi: Campionati della cucina italiana – Rimini Expo Center Evento Beer&Food Attraction – Attività di Accoglienza e supporto alla fiera.

- Università Telematica e-CAMPUS: prospettive lavorative ed universitarie presenti nell'attuale panorama economico-sociale italiano.
- Open Day 14 dicembre 2025, 18 e 31 gennaio 2026.
- 15-18 Marzo 2026 Partecipazione all'evento GATE&GUSTO Fiera Internazionale per gli operatori del Turismo e della Ristorazione.
- Dipartimento di Studi Umanistici (DISTUM) dell'Università degli Studi di Foggia: Incontro Progetto DIS-CONNESSI: La mente ai tempi dello smartphone.
- Teatro Giordano di Foggia: Spettacolo Teatrale "Autunno" ispirato alla vicenda umana e giudiziaria di Mario Nero, testimone di giustizia per l'omicidio di Giovanni Panunzio.
- Progetto ICARO sulla sicurezza stradale: incontro con i funzionari della Polizia Stradale.
- 13 Maggio visita all'ITS Green Energy Puglia.

### **Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale**

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Costituzione               | <input type="checkbox"/> Carta europea dei diritti fondamentali               |
| <input type="checkbox"/> Carta delle Nazioni Unite             | <input type="checkbox"/> Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo       |
| <input type="checkbox"/> Convenzione dei diritti dell'infanzia | <input checked="" type="checkbox"/> X Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile |
| <input type="checkbox"/> _____                                 |   |

### **Contenuti: dimensione trasversale alle discipline**

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> legalità e coesione sociale | <input checked="" type="checkbox"/> X appartenenza nazionale ed europea           |
| <input type="checkbox"/> diritti umani                          | <input checked="" type="checkbox"/> X pari opportunità                            |
| <input checked="" type="checkbox"/> pluralismo                  | <input checked="" type="checkbox"/> X rispetto delle diversità                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale      | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale         |
| <input type="checkbox"/> bioetica                               | <input checked="" type="checkbox"/> X tutela del patrimonio artistico e culturale |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile        | <input checked="" type="checkbox"/> X benessere personale e sociale               |
| <input checked="" type="checkbox"/> fair play nello sport       | <input checked="" type="checkbox"/> X sicurezza                                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> solidarietà e volontariato  | <input checked="" type="checkbox"/> X educazione stradale                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> educazione finanziaria      | <input checked="" type="checkbox"/> X educazione alla salute                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> contrasto alle dipendenze   | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale         |
| <input type="checkbox"/> _____                                  | <input type="checkbox"/> educazione al rispetto e alla parità di genere           |

## Obiettivi in termini di competenze

X 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.

X Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

X Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

X Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

X Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

X Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla 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.

X Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

X Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

X Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

X Acquisire conoscenze e comportamenti responsabili in materia di mobilità sicura e sostenibile, anche attraverso percorsi di educazione stradale.

X Comprendere i concetti di gestione del denaro, risparmio, spesa consapevole e sostenibilità economica, in relazione alla propria vita e al contesto sociale.

## FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (PCTO)

In conformità alla normativa vigente di cui all'O.M. n.54 del 26/03/2026 (Esami di Stato 2026), si attesta che ciascun candidato ha svolto almeno 210 ore di attività FSL, come requisito di ammissione all'Esame di Stato. L'Alternanza scuola-lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art. 57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni della secondaria di secondo grado ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla Legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a. s. 2018/19 le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale. A partire dall'A.S. 2025/26 i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) diventano ufficialmente "Formazione Scuola Lavoro". Il decreto-legge 9 settembre 2025 n. 127 chiarisce esplicitamente che rimangono fermi tutti gli obblighi di attivazione, i contenuti formativi, gli obiettivi generali e le finalità educative previsti dalla normativa vigente.

<b>Attività svolte</b>
Nei PCTO la classe ha realizzato: <b>1.</b> a. s. 2023/2024 <b>10 ore Formazione d'aula e 214 ore di stage</b> presso strutture alberghiere e agenzie di viaggi.
Nella FSL la classe ha realizzato: <b>2.</b> a. s. 2025/2026 <b>40 ore Federazione Italiana Cuochi:</b> Campionati della cucina italiana – Rimini Expo Center Evento Beer&Food Attraction – Attività di stage <b>3.</b> a. s. 2025/2026 <b>10 ore Progetto "Gargano Natour"</b> <b>4.</b> a. s. 2025/2026 <b>8 ore Progetto "Apprendisti Ciceroni" per il FAI</b> <b>5.</b> a. s. 2025/2026 <b>12 ore Formazione d'aula</b> <b>6.</b> a. s. 2025/2026 <b>20 ore "Startup your life"</b> Educazione finanziaria (UNICREDIT) – Attività di stage <b>7.</b> a. s. 2025/2026 <b>18 ore Volontari per il FAI.</b>
<b>Attività da svolgere</b>
Nessuna.
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>
Gli obiettivi del Progetto di formazione sono stati: <b>1.</b> Sensibilizzazione: invitare i giovani a prendersi cura, in prima persona, del patrimonio culturale, storico e artistico del territorio in cui vivono. <b>2.</b> Consapevolezza: ampliare la consapevolezza dei giovani intorno alle tematiche legate alla gestione e alla valorizzazione di un bene d'arte e paesaggio. <b>3.</b> Conoscenza: integrare le conoscenze teoriche con delle esperienze pratiche altamente formative in ambito turistico (hotels) e commerciale (agenzie di viaggio).

4. Formazione: raccontare da protagonisti i luoghi più belli della città in cui si vive; vivere un'esperienza di cittadinanza attiva secondo i principi dell'art. 9 della Costituzione Italiana sui temi di tutela e valorizzazione dei beni culturali.

**Partecipazione degli alunni all'area di progetto**

La partecipazione è stata costante e proficua per molti di loro, per pochi frammentaria.

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

1. **valutazione diagnostica:** all'inizio del percorso formativo, per adeguare la programmazione alle esigenze del gruppo classe;
2. **valutazione formativa:** durante il percorso di formazione, per adeguare gli interventi alle esigenze dei singoli (dimensioni di autovalutazione e confronto tra prestazione e obiettivi prefissati);
3. **valutazione sommativa:** alla fine del percorso formativo, per classificare i singoli rispetto alle esigenze del curriculum e del programma.

Nel processo di valutazione si terranno in giusta considerazione i seguenti fattori:

- Nessuna influenza delle eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.
- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno rispetto ai livelli di partenza accertati.
- L'atteggiamento del singolo alunno nei confronti delle discipline in termini di motivazione allo studio, interesse e partecipazione attiva al dialogo formativo (alcuni alunni abbandonano lo studio di alcune discipline nella convinzione di ottenere in ogni modo la promozione, concentrando i loro sforzi su un numero parziale di materie e aumentando così, rispetto ai compagni "più corretti", le probabilità di successo finale). Si stabilisce quindi *una netta differenziazione tra il voto assegnato all'alunno che rifiuta di affrontare il colloquio - o lo fa con atteggiamento pregiudizialmente passivo - e quello assegnato all'alunno che si sforza comunque di sostenerlo secondo le sue capacità e la sua preparazione.*

Per dare uniformità di giudizio è stata adottata una scala di valutazione, riportata sotto, che contempla i tre indicatori relativi a CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITA' a cui corrispondono giudizi sintetici e relativi voti decimali.

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

**Sono previste n. 2 valutazioni annuali: una per il quadrimestre settembre-gennaio e una per il quadrimestre febbraio-giugno.**

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

<b>Voto</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>10</b>	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>9</b>	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>8</b>	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi .	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
<b>7</b>	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
<b>6</b>	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
<b>5</b>	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
<b>4</b>	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
<b>1 / 3</b>	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Il credito scolastico tiene conto del profitto dello studente, mentre il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A al Decreto legislativo 62/2017:

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punti		
	1° anno	2° anno	3° anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo solo se lo studente ha conseguito una valutazione pari almeno a 9 in condotta e, contemporaneamente, si verifica uno dei seguenti casi:

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda;
- se si risconterà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
  1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%);
  2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
  3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore;
  4. partecipazione a progetti PON e PNRR;
  5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno;
  6. Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

## **RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA**

### **Attività svolte**

Lo svolgimento della prova è fissato nella seconda metà del mese di maggio.

### **Difficoltà incontrate**

---

---

---

---

---

### **Esiti delle prove**

---

---

---

---

---

### **Altre osservazioni**

---

---

---

---

---

## ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Come indicato dall'Art. 22 dell'OM 54/2026, il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (*PECUP*). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel *Curriculum della studentessa e dello studente* di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	MUSERRA Filomena	
MATEMATICA	FILASETA Marco Saverio	
LINGUA INGLESE	PALIERI Elena	
STORIA DELL'ARTE	SAVA Barbara	
IRC	MANTOVA Antonio	
LINGUA FRANCESE	PALMA Patrizia Rita	
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	PALMIERO Massimo	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DI BITETTO Vincenzo	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	de CONCILIIIS Lorenzo	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DE LEONARDIS Antonio	
EDUCAZIONE CIVICA	de CONCILIIIS Lorenzo	
SOSTEGNO	FORMIGLIO Federica	
SOSTEGNO	SASSANO Annalisa	
SOSTEGNO	NAPODANO Antonio	

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

**MATERIA: ITALIANO**

Ottocento e Novecento a confronto

Naturalismo e Verismo

G. Verga

MOD.  N. 1	ABILITA'	Identificare le tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura letteraria italiana, dall'Ottocento ad oggi. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
	CONOSCENZE	Conoscere le caratteristiche culturali e le differenze tra Positivismo e Decadentismo Caratteri del Naturalismo e del Verismo Emilé Zolà : da <i>Germinale: L'ingresso in miniera</i> Luigi Capuana da <i>Giacinta: Un medico e la sua paziente</i>  Poetica e opere di G. Verga: <ul style="list-style-type: none"> <li>• I romanzi giovanili e <i>Nedda</i>, "bozzetto siciliano"</li> <li>• <i>Da Vita dei campi</i>:</li> <li>• <i>La Prefazione all'amante di Gramigna</i>;</li> <li>• <i>Fantasticherie</i>;</li> <li>• <i>Rosso Malpelo</i>;</li> <li>• <i>La lupa</i>;</li> <li>• <i>Da I Malavoglia: Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita</i>;</li> <li>• <i>Da Mastro don Gesualdo: La morte di Gesualdo</i>.</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, Lettura comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo.
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi.

MOD. N.2	ABILITA'	<p>Condurre una lettura autonoma di un testo letterario                  Saper esporre in modo chiaro un argomento e il proprio punto di vista critico.                  Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario                  Ricostruire l'identità dell'uomo del '900 attraverso le opere letterarie.</p>
	CONOSCENZE	<p>Le caratteristiche letterarie del Decadentismo sia della poesia che della prosa                  Le caratteristiche letterarie della Scapigliatura                  La poetica di Pascoli e le sue più importanti poesie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La poetica del fanciullino;</li> <li>• Da Il fanciullino: Le doti del "fanciullino";</li> <li>• Da Myricae: Lavandare;</li> <li>• Da Myricae: X Agosto;</li> <li>• Da I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno;</li> <li>• Da I Canti di Castelvecchio: La sera</li> </ul> <p>La poetica e la prosa di D'Annunzio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da Alcyone: La sera fiesolana;</li> <li>• Da Alcyone: La pioggia nel pineto;</li> <li>• Da Le vergine delle rocce: Il manifesto politico del superuomo;</li> <li>• Da Il piacere: Il conte Andrea Sperelli</li> </ul> <p>La poetica e i testi in prosa di Svevo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta;</li> <li>• Da Una vita: Pesci e gabbiani;</li> <li>• Da Senilità: Emilio e Angiolina</li> </ul> <p>La poetica e i testi in prosa di Pirandello:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La poetica dell'umorismo</li> <li>• Da L'umorismo: Il sentimento del contrario;</li> <li>• Novelle per un anno: La patente;</li> <li>• Novelle per un anno: Il treno ha fischiato</li> <li>• Da Il fu Mattia Pascal: Io mi chiamo Mattia Pascal</li> <li>• Da Uno, nessuno, centomila: La vita non conclude</li> <li>• Pirandello e il teatro</li> <li>• Da Così è (se vi pare): L'impossibile verità</li> </ul>
	COMPETENZE	<p>Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina                  Analizzare testi diversi</p>

		Contestualizzare le opere Riconoscere la complessità della letteratura come forma di conoscenza del reale.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo.
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi.

Le Avanguardie: il Futurismo  
La poesia del Novecento  
G. Ungaretti

MOD. N.3	ABILITA'	Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Novecento Saper rapportare le forme della poesia e della prosa del Novecento al loro contesto storico e culturale Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti, nel panorama letterario del suo tempo Saper collegare le opere alle poetiche degli autori Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti delle opere.
	CONOSCENZE	Il contesto storico: Il Novecento Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti L'Ermetismo nel primo dopoguerra La poetica di Giuseppe Ungaretti e le sue più importanti poesie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da L'allegria: I fiumi;</li> <li>• Da L'allegria: San Martino del Carso;</li> <li>• Da L'allegria: Soldati;</li> <li>• Da L'allegria: Fratelli</li> </ul>
	COMPETENZE	Contestualizzare autore e opere Stabilire collegamenti e confronti Comprendere e interpretare un testo Produrre varie tipologie di testi Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo

	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi
--	-------	---

Prova scritta Esame di Stato

MOD. N.4	ABILITA'	Distinguere i caratteri della tipologia A, analisi del testo Distinguere i caratteri della tipologia B, comprensione e produzione di un testo argomentativo Distinguere i caratteri della tipologia C, tema di attualità.	
	CONOSCENZE	Le tre tipologie della prima prova scritta	
	COMPETENZE	Leggere, comprendere, individuare gli snodi concettuali ed argomentativi, produrre testi di diversa tipologia, pertinenti alla traccia ed espressi in forma chiara e corretta.	
	TEMPO IN ORE	15	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Indicazioni teoriche ed operative	
	MEZZI	Appunti, link	

## MATERIA: STORIA

Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

La destra e la sinistra storica

L'età giolittiana

MOD. N. 1	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa - effetto fra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici.
	CONOSCENZE	Il passaggio tra epoche diverse e le cause che hanno reso possibile tale passaggio: gli ideali liberali, le rivoluzioni politiche, il ruolo guida di uno stato, l'unità d'Italia, la politica più conservatrice di destra e quella più progressista di sinistra.
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali ed economici tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento in Italia e in Europa.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata Lettura comprensione e analisi dei testi Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti.
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi.

I conflitti del primo Novecento

La Prima guerra mondiale

La Rivoluzione russa

MOD. N.2	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa- effetto tra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici.
	CONOSCENZE	La Grande Guerra; La rivoluzione russa; I trattati di pace.
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le dinamiche sociali, economiche e ideologiche alla base del primo conflitto mondiale e della Rivoluzione Russa.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi.

La crisi della civiltà europea  
 Fascismo  
 La crisi del '29 e il New Deal  
 Nazismo  
 Socialismo

MOD. N.3	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa- effetto tra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici.
	CONOSCENZE	Confronti tra ideologie diverse (il fascismo, il nazismo, il socialismo) Le politiche razziali economiche delle grandi dittature La crisi del '29.
	COMPETENZE	Saper individuare le trasformazioni ideologiche e socio economiche innestate dalla Prima Guerra Mondiale.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi.

La Seconda Guerra Mondiale

MOD. N.4	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa-effetto tra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici.
	CONOSCENZE	La Seconda Guerra Mondiale: cause e dinamiche della guerra La Shoah e i campi di sterminio nazifascista La Resistenza e la Liberazione.
	COMPETENZE	Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, storici documenti e testi storiografici Cogliere gli elementi di affinità /continuità e diversità/ discontinuità fra contesti e periodi diversi.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti.
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi.

MOD. N. 5	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa-effetto tra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici.
	CONOSCENZE	La origini della Guerra Fredda Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale.
	COMPETENZE	Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, storici documenti e testi storiografici Cogliere gli elementi di affinità /continuità e diversità/ discontinuità fra contesti e periodi diversi.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti.
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi.

## EDUCAZIONE CIVICA

Educazione alla salute

MOD. N.1	ABILITA'	Promuovere la cultura del benessere e mantenersi in buona salute educando a comportamenti virtuosi Incoraggiare atteggiamenti responsabili e stili di vita che favoriscano la salute.
	CONOSCENZE	Il servizio sanitario nazionale La dipendenza da alcool e droga Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.
	COMPETENZE	Riconoscere la salute come un diritto fondamentale da tutelare.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, link di approfondimento.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

### MATERIA: LINGUA E CULTURA STRANIERA - FRANCESE

1. Les différents types de tourisme.
2. Les transports : aérien, maritime, ferroviaire, fluvial.
3. L'itinéraire de croisière
4. Les méthodes de paiement
5. Les chaînes hôtelières, les catégories d'hôtels et les critères d'attribution des étoiles
6. Les différents types d'hébergements
7. Parcours de citoyenneté : Le FAI (Fondo Ambiente Italiano), Mattinate FAI, Giornate FAI d'Autunno.

MOD.N. 1	ABILITA'	<p>Cogliere il senso generale di testi scritti e orali relativi all'ambito professionale, identificandone i contenuti specifici. Acquisire ed usare nozioni e terminologia specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto.</p> <p>Essere in grado di dare informazioni sul proprio paese, sul mondo francofono, su argomenti di attualità e su argomenti inerenti l'ambito professionale.</p> <p>Promuovere comportamenti di difesa ambientale e di consapevolezza del patrimonio d'arte e natura del proprio territorio.</p>
	CONOSCENZE	<p>Ampliare le conoscenze relative alle strutture turistiche. Conoscere i diversi tipi di territori a livello artistico-culturale sia di regioni e città francesi, sia del territorio italiano. Conoscere i diversi tipi di itinerari turistici. Conoscere le esigenze dei turisti.</p> <p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p>
	COMPETENZE	<p>Saper identificare le diverse tipologie di turismo, i fruitori, le sistemazioni e i diversi mezzi di trasporto.</p> <p>Saper presentare un territorio, regione o città, costruire un itinerario.</p> <p>Saper promuovere il turismo attraverso una cultura multidisciplinare dell'ambiente nelle sue dinamiche ambientali e storiche, con particolare attenzione alla dimensione locale del territorio.</p> <p>Consolidare ed ampliare le competenze comunicative.</p> <p>Potenziare la microlingua afferente all'indirizzo scelto.</p> <p>Utilizzare le 4 competenze richieste dal QCER.</p>
	TEMPO IN ORE	1°/2° Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali

		<i>jeux de rôle, simulations</i> attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.
	MEZZI	Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.

MOD. N. 2 Cours avec l'Assistante de langue française	OBIETTIVI DIDATTICI	<p>Migliorare l'ascolto e l'interazione degli alunni attraverso la conversazione e l'esposizione con una persona madrelingua e quindi migliorare la motivazione allo studio della lingua straniera</p> <p>Integrare la cultura straniera nella didattica e supportare l'insegnante in attività di gruppo e di piccolo gruppo.</p> <p>Incoraggiare la partecipazione degli alunni alla conversazione in modo da correggere la pronuncia e favorire la fluidità comunicativa.</p> <p>Offrire un approccio comunicativo autentico ed esporre gli alunni ad un accento nativo e a diverse forme di parlato.</p> <p>Creare un clima di rispetto e dialogo con una cultura diversa dalla propria.</p> <p>Offrire un'esperienza linguistica meno formale rispetto a quella del solo insegnante.</p>
	CONOSCENZE	<p>Tematiche: connaissance de l'Assistante Sarah Maïwenn Cariou, la région Hauts de France, la ville de Paris, le restaurant "Le Refettorio", le cinéma français, la conversation au restaurant, la conversation en hôtel, "La Rafle", le jeu des mots, les réseaux sociaux.</p>
	COMPETENZE per l'apprendimento socio-emotivo, gestione di sé e delle abilità relazionali	<p>Consapevolezza sociale intesa come empatia, rispetto per gli altri, apprezzamento e valorizzazione delle diversità.</p> <p>Autoregolazione intesa come la capacità di gestire le emozioni durante la conversazione con il nativo madrelingua, quindi superare la timidezza ed esporsi al confronto, gestire la motivazione all'apprendimento per migliorare le competenze in LS.</p> <p>Stabilire e mantenere relazioni sane e gratificanti con la diversità culturale.</p> <p>Comunicare chiaramente, ascoltare bene, cooperare con gli altri, offrire aiuto quando necessario.</p> <p>Gestire le relazioni sociali, quindi, sviluppare la capacità di comunicare, costruire relazioni, ricercare e fornire aiuto.</p>
	TEMPO IN ORE	Dal 1° ottobre 2025 al 30 aprile 2026

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e Canva, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle</i> , <i>simulations</i> attività di lettura, traduzioni, ricerche on line.
	MEZZI	Materiali autentici forniti dall'assistente di lingua francese, video e reportage su Youtube.

1. Au cœur de la République
2. L'Union Européenne
3. Direction l'Outre-Mer et la Francophonie
4. Chercher un emploi dans le secteur touristique : Le CV.

*MOD. N. 3  Institutions, politiques, économie, culture et société	ABILITA'	Comprendere ed individuare le istituzioni e i documenti inerenti l'UE. Comprendere, analizzare ed individuare documenti inerenti argomenti di attualità di importanza rilevante. Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico/scientifici di settore. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali (lettera di presentazione e CV) riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi turistici; narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare il lessico del settore turistico.
	CONOSCENZE	Caratteristiche delle principali tipologie testuali, fattori di coerenza e coesione del discorso. Fraseologia idiomatica frequente relativa ad argomenti professionali o comuni di interesse generale, di studio, di lavoro. Conoscere le istituzioni politiche francesi per una comparazione con il modello italiano. Conoscere le istituzioni europee e il loro funzionamento, organizzazione e collocazione geografica. Aspetti della società francese, in evoluzione, e della cultura contemporanea.
	COMPETENZE	Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi. Ampliare conoscenze lessicali.

		Riflettere sulla cultura di un paese straniero ed operare confronti con il proprio dal punto di vista sociale e storico. Comprendere le idee fondamentali di testi su argomenti sia concreti che astratti. Sviluppare abilità operative e schemi mentali interdisciplinari.
	TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali, attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.
	MEZZI	Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.

\*Modulo in fase di svolgimento

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: **DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

MOD. N. 1 MERCATO TURISTICO	ABILITA'	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
	CONOSCENZE	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Enti e organismi internazionali. Enti e organismi interni. Normativa internazionale e comunitaria di settore. Normativa nazionale di settore.
	COMPETENZE	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	TEMPO IN ORE	14 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico.

MOD. N. 2 MARKETING	ABILITA'	Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. Compiere scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing.
	CONOSCENZE	Tecniche di marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna. <i>Targeting</i> , posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web marketing. Piano di marketing.
	COMPETENZE	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	TEMPO IN ORE	23 ore

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico.

MOD. N. 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	ABILITA'	Inquadrare gli elementi necessari per lo sviluppo della business idea. Saper costruire un semplice business plan. Effettuare calcoli dei principali indici finanziari. Saper redigere piani strategici e operativi. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Individuare le caratteristiche della gestione strategica.
	CONOSCENZE	Come si sviluppa la business idea. Gli elementi costitutivi del business plan. Fasi procedure di redazione di business plan. I principali aspetti dell'analisi economica e finanziaria. Le caratteristiche della gestione strategica. Lessico di settore anche in lingua straniera.
	COMPETENZE	Utilizzare adeguati strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, della ristorazione e di accoglienza turistica alberghiera. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela.
	TEMPO IN ORE	24 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, didattica a distanza.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico, video lezioni registrate su canale YouTube.

\*Unità da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

*MOD. N. 4 NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento. Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Predisporre contratti di viaggio.
	CONOSCENZE	Le norme sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza, sulla privacy e sulle certificazioni di qualità, i contratti di albergo e di deposito, i contenuti del contratto di viaggio imposti dalla legge. Le caratteristiche e i diversi tipi di voucher. La normativa europea relativa ai contratti di viaggio e ai pacchetti turistici. Contratti di allotment e vuoto per pieno.
	COMPETENZE	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali. Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione della normativa di settore.

	TEMPO IN ORE	13 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, didattica a distanza.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico, video lezioni registrate su canale YouTube.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE

<p>MOD N. 1 Seaside tourism Cultural and heritage tourism Religious tourism Food tourism</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui vari tipi di turismo in generale. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Seaside tourism Cultural and heritage tourism Religious tourism Food tourism Turismo balneare: nozioni generali Turismo culturale: nozioni generali Turismo religioso: nozioni generali Turismo enogastronomico: nozioni generali</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>8 ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.</p>

<p>MOD. N. 2 Seaside tourism in Puglia Cultural tourism in Puglia Religious tourism in Puglia Food tourism in Puglia</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui vari tipi di turismo in Puglia. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Seaside tourism in Puglia Cultural tourism in Puglia Religious tourism in Puglia Food tourism in Puglia Turismo balneare in Puglia Turismo culturale in Puglia Turismo religioso in Puglia Turismo enogastronomico in Puglia</p>

	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	13 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.

MOD. N. 3 A travel itinerary in Puglia Description of an art city/town	ABILITA'	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sugli argomenti sottoindicati. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, i contenuti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	Un itinerario turistico in Puglia Descrizione di una città d'arte: nozioni generali e frasi chiave Descrizione di una cittadina d'arte in Italia: Lucera Descrizione di una città d'arte in Irlanda del Nord: Belfast A travel itinerary in Puglia Description of an art city/town: general notions and key phrases Description of an art town in Italy: Lucera Description of an art city in Northern Ireland: Belfast
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	9 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.

*MOD. N.4 Top London sights Basic information on Great Britain Writing a CV	<b>ABILITA'</b>	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sugli argomenti sottoindicati. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, i contenuti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili. Apprendere gli elementi essenziali per un curriculum vitae.
	<b>CONOSCENZE</b>	Principali luoghi di interesse di Londra La Gran Bretagna: nozioni generali Writing a CV Top London sights Basic information on Great Britain Scrivere un curriculum vitae
	<b>COMPETENZE</b>	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio. Saper scrivere un curriculum vitae efficace.
	<b>TEMPO IN ORE</b>	7ore
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	<b>MEZZI</b>	Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.

\*Modulo in fase di svolgimento

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

### MATERIA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

MOD. N.1	ABILITA'	Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il viaggio come metafora della vita</li> <li>- Il cammino interiore dell'uomo</li> <li>- Vita interiore-vita spirituale</li> <li>- Reimparare il tempo</li> </ul>
	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interiorità nella vita quotidiana.
	TEMPO INORE	Settembre – Ottobre : 4 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogo in classe.
	MEZZI	Testo Scolastico, Documenti.

MOD. N. 2	ABILITA'	Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi del credo</li> <li>- Io credo, spero e amo</li> <li>- I punti fondamentali del cristianesimo</li> <li>- Il mistero della Trinità</li> <li>- Il senso dell'Incarnazione</li> </ul>
	COMPETENZE	Utilizzare consapevolmente le fonti del cristianesimo interpretando correttamente i contenuti teologici.
	TEMPO INORE	Novembre – Dicembre : 6 Ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, documenti, mezzi audiovisivi

MOD. N.3	ABILITA'	In parallelo alla storia civile cercare di comprendere la storia della Chiesa nel '900. Usare ed interpretare correttamente le fonti bibliche per una conoscenza corretta dei vangeli.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vicende ecclesiali nel '900</li> <li>- Il mistero pasquale</li> <li>- Le opere di misericordia</li> </ul>
	COMPETENZE	Avere la competenza di riuscire a leggere il vissuto del '900 con gli eventi ecclesiali.

	TEMPO IN ORE	Gennaio – Marzo: 10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe.
	MEZZI	Testo scolastico; mezzi audiovisivi

MOD. N.4	ABILITA'	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e nell'ambito tecnologico e bioetico
	CONOSCENZE	- Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione <hr/> <b><u>Dopo il 15 Maggio:</u></b> - Saper Scegliere
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società.
	TEMPO IN ORE	Aprile – Giugno : Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe.
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: **MATEMATICA**

MOD. N. 1	ABILITA'	<p>Conoscere il concetto di limite di una funzione.                      Saper calcolare il limite di una funzione.                      Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti. Saper operare con i limiti.                      Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.</p>
	CONOSCENZE	<p>Intervalli e intorni - Concetto di limite di una funzione -                      Limite finito ed infinito per una funzione in un punto -                      Limite finito ed infinito per una funzione all'infinito -                      Teoremi fondamentali sui limiti - Funzioni continue.                      Elementi base del calcolo di una funzione.</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;                      Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodo direttivo - Metodo ripetitivo Stimolo-reazione -                      Problem solving                      Mastery Learning - Lavoro di gruppo                      Didattica breve</p>
	MEZZI	Libro di testo. Lavagna. Appunti

MOD. N. 2	ABILITA'	<p>Conoscere il concetto di derivata di una funzione.                      Conoscere il significato geometrico e analitico di derivata. Conoscere le regole di derivazione. Saper calcolare la derivata di una funzione.                      Saper applicare le derivate nello studio di funzione.</p>
	CONOSCENZE	<p>Concetto di derivata di una funzione - Derivate di alcune funzioni elementari – Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente - Regole di derivazione.</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;                      Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>
	TEMPO IN ORE	19

	METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo-Metodo ripetitivo Stimolo-reazione- Problem solving Mastery Learning-Lavoro di gruppo Didattica breve
	MEZZI	Libro di testo-Lavagna-Piattaforma Google Classroom- File video su YouTube- Appunti

MOD. N. 3	ABILITA'	Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescenza delle funzioni. Conoscere le regole per la determinazione dei massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti. Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche.
	CONOSCENZE	Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui – Concavità e convessità – Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.
	COMPETENZE	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo-Metodo ripetitivo Stimolo-reazione- Problem solving Mastery Learning-Lavoro di gruppo Didattica breve.
	MEZZI	Libro di testo Lavagna – Appunti

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

### MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD. N. 1 Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del “Made in Italy”	ABILITA'	<p>Riconoscere le principali forme di contaminazione ambientale.</p> <p>Individuare l'importanza dello sviluppo sostenibile. Indicare le caratteristiche dell'agricoltura biologica. Saper individuare le tipologie di filiera agroalimentare.</p> <p>Saper leggere un'etichetta alimentare e riconoscere la qualità del cibo. Riconoscere i marchi di qualità che valorizzano il “Made in Italy” agroalimentare. Individuare le risorse del turismo enogastronomico.</p>
	CONOSCENZE	<p>Sviluppo sostenibile. Sistemi produttivi in agricoltura. Agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica. Filiera agroalimentare.</p> <p>Impronta ecologica. Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG. Slow Food. Le nuove tendenze del settore dell'ospitalità.</p> <p>Valorizzazione del “Made in Italy” con il turismo enogastronomico.</p>
	COMPETENZE	<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>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>È stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità.</p> <p>Pertanto, oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p>Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per</p>

		favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.
	MEZZI	Aula didattica, libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche, G-suite, visite guidate.

MOD. N. 2 Enogastronomia internazionale e turismo	ABILITA'	Riconoscere gli organismi fondamentali dell'UE. Riconoscere la geografia e le risorse turistiche ed enogastronomiche dei principali Stati dell'UE e dei più importanti Stati extra-UE.
	CONOSCENZE	Unione europea (UE) e l'enogastronomia in Europa. Turismo, gastronomia e modelli alimentari delle regioni iberica, francese e del Benelux, britannica e germanica, nordica e dell'Europa centro-orientale, balcanica e russa. Enogastronomia e modelli alimentari dei principali Stati extra-UE.
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	È stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto, oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni. Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.
	MEZZI	Aula didattica, libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD

		Rom, Internet, riviste scientifiche, G-suite, visite guidate.
--	--	---

MOD. N. 3 La dieta in condizioni fisiologiche e patologiche, tipologie dietetiche	ABILITA'	<p>Saper formulare una dieta equilibrata per un individuo. Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata. Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana. Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea e del piatto alimentare (My Plate). Riconoscere le raccomandazioni dietetiche nelle varie fasce d'età. Riconoscere le caratteristiche nutrizionali delle varie tipologie dietetiche, quali dieta mediterranea, eubiotica, vegetariana, ecc. Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie. Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete, tumori, disturbi del comportamento alimentare, allergie e intolleranze alimentari.</p>
	CONOSCENZE	<p>Calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti. I LARN e le Linee guida alimentari. I modelli alimentari della dieta mediterranea e degli USA. Dieta nelle varie fasce d'età. Tipologie dietetiche principali: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, cronodieta, nordica, dieta a zona, ecc. Obesità. Sindrome metabolica. Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione. Malattie dell'apparato digerente. Alimentazione e malattie tumorali. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia. Allergie e intolleranze alimentari.</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
	TEMPO IN ORE	32

	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>È stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto, oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p>Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.</p>
	MEZZI	Aula didattica, libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche, G-suite, visite guidate.

*MOD. N. 4 Cultura del cibo	ABILITA'	Riconoscere il cibo come strumento culturale e simbolico. Riconoscere le prescrizioni dietetiche nelle grandi religioni: induista, buddista, ebraica, islamica, cristiana. Riconoscere la relazione tra cibo e arte, attraverso l'arte pittorica.
	CONOSCENZE	Il cibo tra cultura e religione. Le regole alimentari nelle grandi religioni. Cibo e arte.
	COMPETENZE	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</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 valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	È stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.O.F. che è quella di un'impostazione comune del

		<p>tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto, oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p>Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.</p>
	MEZZI	<p>Aula didattica, libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche, G-suite, visite guidate.</p>

\*Modulo in fase di svolgimento

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

### MATERIA: ARTE E TERRITORIO

MOD.  N.1 Neoclassicismo e Romanticismo	ABILITA'	Essere in grado di collocare i principali beni storico-artistici del proprio territorio nel loro contesto culturale.
	CONOSCENZE	Il Neoclassicismo nelle opere di, Canova, David. Il Romanticismo nelle opere di:, Turner, Gericault, Delacroix, Hayez. Conoscenza del territorio: Palazzo "Siniscalco-Ceci: I luoghi del FAI esposti dagli studenti durante le Giornate Fai d'Autunno.
	COMPETENZE	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata Lezione interattiva Brainstorming Mappe concettuali
	MEZZI	Computer, internet LIM Testo in adozione Appunti, dispense, mappe concettuali

MOD.  N. 2 Realismo, e Impressionismo	ABILITA'	Saper delineare la storia dell'arte e dell'architettura di un territorio, evidenziando i nessi con la storia e la cultura locale;
	CONOSCENZE	Il Realismo in Courbet Le principali opere impressioniste di: Manet, Monet, Renoir
	COMPETENZE	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata Lezione interattiva Brainstorming Mappe concettuali
	MEZZI	Computer, internet LIM Testo in adozione Appunti, dispense, mappe concettuali

*MOD. N. 3 Post- Impressionismo	ABILITA'	Saper delineare la storia dell'arte di una determinata epoca, evidenziando i nessi e le differenze con le epoche passate.
	CONOSCENZE	Le principali opere di: Van Gogh
	COMPETENZE	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata Lezione interattiva Brainstorming Mappe concettuali
	MEZZI	Computer, internet LIM Testo in adozione Appunti, dispense, mappe concettuali

*MOD. N. 4 Le principali Avanguardie del Novecento	ABILITA'	Saper delineare la storia dell'arte di una determinata epoca, evidenziando i nessi e le differenze con le epoche passate.
	CONOSCENZE	<b>Espressionismo:</b> Matisse, Munch <b>Cubismo:</b> Picasso, <b>Surrealismo:</b> Dalì
	COMPETENZE	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata Lezione interattiva Brainstorming Mappe concettuali
	MEZZI	Computer, internet LIM Testo in adozione Appunti, dispense, mappe concettuali

\*I moduli 3 e 4 sono in fase di svolgimento

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

### MATERIA: LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA

MOD. N. 1 Progettazione e avvio dell'impresa ricettiva	ABILITA'	Saper progettare e avviare l'impresa ricettiva.
	CONOSCENZE	Attitudine imprenditoriale; idea imprenditoriale; il prodotto alberghiero; il business model/canvas; l'elevator pitch; forme giuridiche di impresa; l'imprenditoria femminile; registrazione dell'impresa; sicurezza in azienda.
	COMPETENZE	Valutare la propria attitudine imprenditoriale. Valutare, mettere a fuoco l'idea alla base dell'impresa; compatibilità tra l'idea imprenditoriale e le specificità del prodotto alberghiero.
	TEMPO IN ORE	Da Settembre a Ottobre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche). Lezione multimediale. Lettura ed analisi diretta dei testi. Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo). Esercitazioni pratiche.
MEZZI	Libri di testo, altri libri, modulistica di settore, visite guidate, dispense, schemi, dettatura di appunti al computer/tablet/cellulare, laboratorio, dvd, Lim, video youtube, biblioteca. Sarà necessario l'uso del laboratorio interno (back office) e quindi di pc con connessione in internet e della Lim; alcune lezioni si svolgeranno in auditorium. La maggior parte delle attività di esercitazione pratica si svolgeranno al Front Desk e sarà utilizzato anche il bar e la zona portineria dell'Istituto.	

MOD. N. 2 Il marketing in hotel	ABILITÀ	Saper applicare il marketing e il turismo.
	CONOSCENZE	I fondamenti del marketing territoriale, il marketing territoriale analitico/strategico/operativo Finalità e struttura, la sezione analitica/strategica/operativa
	COMPETENZE	Saper combinare politiche di marketing pubbliche e private, volte alla qualificazione turistica di un territorio e promozione della struttura.
	TEMPO IN ORE	Da Novembre a Dicembre

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche). Lezione multimediale. Lettura ed analisi diretta dei testi. Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo). Esercitazioni pratiche.
	MEZZI	Libri di testo, altri libri, modulistica di settore, visite guidate, dispense, schemi, dettatura di appunti al computer/tablet/cellulare, laboratorio, dvd, Lim, video you tube, biblioteca. Sarà necessario l'uso del laboratorio interno (back office) e quindi di pc con connessione in internet e della Lim; alcune lezioni si svolgeranno in auditorium. La maggior parte delle attività di esercitazione pratica si svolgeranno al Front Desk e sarà utilizzato anche il bar e la zona portineria dell'Istituto.

MOD. N. 3 Il Revenue Management	ABILITA'	Saper applicare nel miglior modo il revenue management
	CONOSCENZE	L'origine del revenue management, le strategie di revenue management, il processo del revenue management, l'utilità degli indicatori, gli indicatori di occupazione e fatturato, gli indicatori di costo e di mercato. La segmentazione, la previsione della domanda, il pricing.
	COMPETENZE	Riuscire a stabilire "il prezzo giusto al momento giusto, per il cliente giusto" per individuare le opzioni tariffarie e commerciali più utili al miglioramento dei risultati economici dell'impresa.
	TEMPO IN ORE	Da Gennaio a Marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche). Lezione multimediale. Lettura ed analisi diretta dei testi. Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo). Esercitazioni pratiche.
	MEZZI	Libri di testo, altri libri, modulistica di settore, visite guidate, dispense, schemi, dettatura di appunti al computer/tablet/cellulare, laboratorio, dvd, Lim, video you tube, biblioteca. Sarà

		necessario l'uso del laboratorio interno (back office) e quindi di pc con connessione in internet e della Lim; alcune lezioni si svolgeranno in auditorium. La maggior parte delle attività di esercitazione pratica si svolgeranno al Front Desk e sarà utilizzato anche il bar e la zona portineria dell'Istituto.
--	--	--

*MOD. N. 4 La qualità nel settore ricettivo	ABILITA'	Saper offrire un servizio di qualità in albergo
	CONOSCENZE	La qualità totale; la qualità in albergo; le certificazioni di qualità, i marchi di qualità
	COMPETENZE	Essere in grado di offrire un servizio di eccellenza e adottare una cultura della qualità in grado di stimolare un atteggiamento nuovo verso il lavoro e verso i clienti
	TEMPO IN ORE	Da Aprile a fine anno scolastico
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche). Lezione multimediale. Lettura ed analisi diretta dei testi. Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo). Esercitazioni pratiche.
	MEZZI	Libri di testo, altri libri, modulistica di settore, visite guidate, dispense, schemi, dettatura di appunti al computer/tablet/cellulare, laboratorio, dvd, Lim, video you tube, biblioteca. Sarà necessario l'uso del laboratorio interno (back office) e quindi di pc con connessione in internet e della Lim; alcune lezioni si svolgeranno in auditorium. La maggior parte delle attività di esercitazione pratica si svolgeranno al Front Desk e sarà utilizzato anche il bar e la zona portineria dell'Istituto.

\*Modulo in fase di svolgimento

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

### MATERIA: SCIENZE MOTORIE SPORTIVE

<p>MOD. N. 1</p> <p>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo delle capacità motorie ed espressive.</p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse (Soft Skills);</li> <li>- Eseguire un brano completo a ritmo velocizzando la musica.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento;</li> <li>- Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore;</li> <li>- Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo</li> <li>- Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica ed interpretarli.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accrescere la padronanza di sé;</li> <li>- Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità (Soft Skills);</li> <li>- Coordinarsi col tempo musicale.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.

<p>MOD. N. 2</p> <p>Lo sport, le regole e il fair play</p>	ABILITA'	Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale (Soft Skills).
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali;</li> <li>- Teoria dell'allenamento;</li> <li>- Tornei, giochi, partite (Soft Skills);</li> <li>- Sport in ambiente urbano, aerobica, step, cardiofitness.</li> <li>- Storia delle olimpiadi</li> </ul>
	COMPETENZE	- Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini (Soft Skills).
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.

	MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.
--	-------	---

MOD. N. 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.	ABILITA'	- Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.
	CONOSCENZE	- Conoscere il concetto di salute con regole di vita corretta e Prevenzione (Soft Skills); - Conoscere le norme igienico sanitarie sulla sessualità (Soft Skills). - Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui (Soft Skills).
	COMPETENZE	- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni; - Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive; - Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà (Soft Skills).
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.

MOD. N.4 Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	ABILITA'	Sapersi muovere in sicurezza in diversi ambienti.
	CONOSCENZE	- Conoscere il concetto di salute con regole di vita corretta e prevenzione (Soft Skills); - Conoscere le norme igienico sanitarie sulla sessualità (Soft Skills). - Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui (Soft Skills).
	COMPETENZE	- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni; - Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive; - Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà (Soft Skills).
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lavori di gruppo.
	MEZZI	Libro di testo, presentazioni multimediali.

MOD. ED.CIV.	ABILITA'	- Sapere eseguire le Manovre di Disostruzione Heimlich (Soft Skills);
--------------	----------	---

<p>“Io cittadino attento”</p>		<p>- Sapere eseguire il Massaggio Cardiaco (RCP) (Soft Skills).</p>
<p>Tecniche di primo soccorso</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>- Conoscere la tecnica per mettere un paziente in Posizione Laterale di Sicurezza (Soft Skills);          - Conoscere la corretta gestione dell'ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo attraverso le tecniche di base (Soft Skills);          - Conoscere la gestione di un arresto cardiaco attraverso la realizzazione di una serie di interventi per favorire la “Catena della Sopravvivenza” (Soft Skills).</p>
<p>COMPETENZE</p>	<p>Riconoscere ed agire in maniera tempestiva ad un evento che può essere potenzialmente causa di morte per un soggetto che è incosciente ma respira, che sta soffocando ma respira, che è incosciente e non respira e quindi in arresto cardiorespiratorio (Soft Skills);          - Sicurezza ambientale e chiamata di aiuto in genere e del soccorso sanitario avanzato (118);          - Effettuare qualcosa è meglio del non fare nulla.</p>	
<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>8</p>	
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Conoscenza del DAE e sua applicazione seguendo questa sequenza:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valutare la sicurezza</li> <li>2. Controllare lo stato di coscienza e il respiro</li> <li>3. Allertare i soccorsi</li> <li>4. Iniziare la RCP</li> <li>5. Applicare il DAE</li> <li>6. Videolezioni</li> </ol>	
<p>MEZZI</p>	<p>- Presentazione, conoscenza ed utilizzo del defibrillatore semiautomatico DAE (Defibrillatore Automatico/Semiautomatico Esterno) utilizzabile da personale formato (BLS Supporto Vitale di Base e Defibrillazione), che guida l'operatore via voce e agisce in sicurezza.          -Videolezioni</p>	