



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “MICHELE DE NORA”

Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba)

Tel. e Fax 080 - 3115518

www.iissdenora.itbais004007@istruzione.it
iissdenora@pec.it



ESAME DI STATO 2016/2017

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V AA

Indirizzo:

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Classe 5[^] Sez. AA – indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA

Composizione del Consiglio di Classe a.s.2016/17 e continuità didattica (CD):

CD (*)	Docente	Materia	Firma del docente
1	DIBENEDETTO LUIGIA	Lingua e letteratura italiana	
1	LOVIGLIO GIUSEPPE	Lingua inglese	
1	DIBENEDETTO LUIGIA	Storia	
3	FIGLIANO DOMENICO	Matematica	
2	LOPORCARO MICHELE	Scienze motorie e sportive	
1	PRIORE ANNUNZIATA	I.R.C. o attività alternative	
3	VICINO MARIA S.	Lingua francese	
3	LORUSSO FRANCESCO	Laboratorio di accoglienza turistica	
1	DIBATTISTA MARIA CARMELA	Tecniche di comunicazione	
1	DEBERNARDIS ANNA	Diritto e Tecnica Amministrativa delle strutture ricettive	
1	RITOTA ALESSIA	Scienze dell'alimentazione	
1	LABARILE MARIA TERESA	SOSTEGNO	

(*) Anni di "continuità didattica"

Coordinatore: prof. GIUSEPPE LOVIGLIO

**Il Dirigente Scolastico
Ing. Giuseppe Achille**

INDICE GENERALE:

2 - QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

- dati generali della classe
- andamento educativo-didattico della classe
- livello di preparazione raggiunto
- elenco alunni della classe
- modalità di sostegno e recupero

3 - OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI

- obiettivi comunicativi
- obiettivi cognitivi
- obiettivi formativi

4 - METODOLOGIA DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5 - STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

6 - ATTIVITA' AGGIUNTIVE

7 - ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

8 - ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

9 - VALUTAZIONE E VERIFICHE

- la valutazione
- valutazione in ingresso
- valutazione in itinere
- numero di prove per trimestre e pentamestre
- scala docimologica
- attribuzione del voto di condotta
- griglia voto di condotta
- attribuzione credito
- scheda credito classe 5°

10 - PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

- simulazioni delle prove d'esame
 - terza prova (1° simulazione)
 - terza prova (2° simulazione)

11 - ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- allegato n. 1 griglie di valutazione 1° prova scritta
- allegato n. 2 griglia di valutazione 2° prova scritta
- allegato n. 3 griglia di valutazione 3° prova scritta
- allegato n. 4 griglia colloquio esame
- allegato n. 5 relazioni progetto di potenziamento
- allegato n. 6 relazioni e programmi svolti nelle singole materie
- allegato n. 7 simulazione terza prova scritta (21/3/2017)
- allegato n. 8 simulazione terza prova scritta (4/5/2017)

1 - INFORMAZIONI SULL' INDIRIZZO DI STUDI:

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

Articolazione “Accoglienza turistica”

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.

2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

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

4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Area di Istruzione Generale: risultato di apprendimento degli Insegnamenti Comuni agli Indirizzi del settore "Servizi"

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

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'esercizio della professione.
- Applicare le competenze tecniche specifiche del settore turistico.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Area di Istruzione specializzante: Profilo indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E’ in grado di:

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

Competenze raggiunte nell'indirizzo "servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Risultati di Apprendimento II biennio e 5° anno	
Direttiva MIUR 5 del 16 gennaio 2012	
Area generale Istituto Professionale settore servizi	
Lingua e letteratura italiana	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
	utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Storia	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Lingua inglese	padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Matematica	utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
	utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
	utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	Area di indirizzo
	Settore Servizi indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e ospitalità alberghiera” Articolazione :SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Seconda lingua straniera	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali .
	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni, lettere, tour, programmi e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienza e cultura dell’alimentazione	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
	Promuovere e gestire servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel campo
	Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
	Adeguare la produzione, la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Laboratorio di servizi di Accoglienza turistica	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
	utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera
	adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storicoartistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
	sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turisticoalberghiere.
	utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Quadro Orario del Piano di Studi

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA											
MATERIE		I		II		III		IV		V	
		ORE	compresenza								
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4		4		4		4		4	
	Lingua inglese	3		3		3		3		3	
	Storia, cittadinanza e costituzione	2		2		2		2		2	
	Matematica	4		4		3		3		3	
	Geografia	1									
	Diritto ed economia	2		2							
	Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2		2							
	Scienze motorie e sportive	2		2		2		2		2	
	I.R.C. o attività alternative	1		1		1		1		1	
AREA D'INDIRIZZO	Scienze integrate (Fisica)	2									
	Scienze integrate (Chimica)			2							
	Scienze degli alimenti	2		2		3	1	2	1	2	
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2**		2**							
	Tecniche di comunicazione e relazione							2		2	
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2**		2**							
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2		2		6	1	4	1	4	
	Seconda lingua straniera	2		2		3		3		3	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva					4		6		6	
Totale ore per insegnante - Totale ore copresenza		33		32		32	2	32	3	32	
Totale ore Settimanali		32		32		32		32		32	

2. QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

Dati generali della classe

La classe V AA è composta da 18 alunni di cui 2 maschi e 16 femmine, provenienti, per la maggior parte, da città limitrofe. Quasi tutti appartengono a famiglie di debole estrazione socio-culturale. Nonostante il Consiglio di Classe sia quasi del tutto nuovo rispetto a quello dell'anno precedente, i docenti, attraverso il loro impegno, hanno cercato di mantenere sufficienti livelli qualitativi e di operatività.

Del gruppo classe ha fatto parte fino a marzo scorso un'alunna diversamente abile che è stata seguita da una docente di sostegno per 6 ore settimanali ed ha svolto una programmazione differenziata. A causa della sua delicata situazione familiare, l'alunna ha dovuto trasferirsi a Bitonto insieme alla madre e ai fratelli dove è stata presa in carico dai Servizi Sociali. Vista l'impossibilità di proseguire il percorso di studi presso l'IISS De Nora per motivi di trasporto e il rifiuto espresso da altre istituzioni scolastiche ad accogliere la ragazza a pochi mesi dalla fine dell'anno scolastico, la madre, attraverso i Servizi Sociali, ha chiesto ed ottenuto l'istruzione parentale. L'alunna, pertanto, viene seguita, in questa ultima parte dell'anno, dagli insegnanti dell'ASP Maria Cristina di Savoia di Bitonto al fine di completare il percorso di studi previsto dal P.E.I. e sarà aggregata alla classe per lo svolgimento degli esami di stato. Il Consiglio di Classe ritiene opportuno che l'alunna durante le prove d'esame possa essere seguita da un insegnante di sostegno.

Andamento educativo-didattico della classe

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha evidenziato un comportamento generalmente corretto ed educato e ha partecipato al dialogo educativo manifestando un interesse per lo più adeguato alle attività didattiche proposte. I rapporti all'interno della classe sono stati positivi e orientati alla cooperazione. Alcuni alunni hanno partecipato alla vita scolastica con apprezzabile impegno e vivo interesse, conseguendo buoni risultati. All'interno del gruppo classe, infatti, emergono alcune individualità motivate allo studio svolto in modo armonico e costante che hanno raggiunto un buon livello di preparazione generale. Non mancano, tuttavia, studenti che hanno stentato ad allinearsi ai ritmi di lavoro del resto della classe per scarsa inclinazione allo studio, ma anche per problemi di natura extrascolastica. La frequenza, infatti, non è stata sempre regolare e in alcuni casi il numero delle assenze non è trascurabile pur rimanendo nei limiti di legge.

La classe, nel corso del secondo biennio, ha aderito con entusiasmo, serietà e proficua partecipazione a tutte le attività extra-curricolari nell'ambito dell'area di professionalizzazione, dell'alternanza scuola lavoro presso strutture alberghiere ed agenzie di viaggi sul territorio locale e nazionale. Gli alunni hanno avuto l'opportunità di fare esperienze strettamente collegate all'ambito professionale e tese ad accrescere la loro cultura e preparazione tecnica nel settore turistico, anche in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro. E' bene sottolineare che il percorso di alternanza

scuola – lavoro a cui la classe ha partecipato ha avuto un carattere sperimentale limitatamente al terzo e quarto anno di corso; durante il quinto anno, pertanto, non si sono svolte attività riconducibili all'area professionalizzante.

Livello di preparazione raggiunto

I risultati degli alunni sono da considerarsi in linea con gli obiettivi preventivati e rispondenti al profilo professionale, pur differenziandosi in relazione ai modi e ai tempi di apprendimento manifestati nei vari percorsi formativi e alle differenti abilità cognitive ed operative (efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, discontinuità nella frequenza). Il gruppo classe, nel suo insieme, risulta alquanto eterogeneo. All'interno del gruppo emergono alcune individualità che dimostrano apprezzabile autonomia nel costruire percorsi di formazione personali, capacità di analisi e di sintesi e attitudine alla riflessione critica, raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e formazione. La maggior parte del gruppo classe si è espresso con discrete capacità e ha mostrato un impegno adeguato raggiungendo un livello di preparazione soddisfacente. Un piccolo gruppo di studenti, infine, non ha dimostrato lo stesso grado di interesse e partecipazione allo studio nonostante le ripetute sollecitazioni e stimoli promossi da tutti i docenti e riporta ancora oggi valutazioni non del tutto sufficienti. L'intensificarsi dell'impegno e della partecipazione nell'ultima parte dell'anno scolastico lasciano, tuttavia, intravedere la possibilità di un recupero anche per gli studenti i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza.

Modalità di sostegno e recupero

Durante l'anno, ogni singolo docente ha provveduto, relativamente alla propria disciplina ed in ragione delle necessità ravvisate, a forme di recupero al fine di ottenere un ulteriore sviluppo delle competenze e capacità minime richieste oltre che a un recupero di eventuali lacune delle conoscenze.

In tutte le discipline e soprattutto in quelle professionalizzanti si sono svolti interventi di recupero in itinere durante le ore curriculari sia in laboratorio che in aula, ogni qualvolta sono emerse delle lacune nel percorso di apprendimento.

Elenco alunni della classe

N°	Cognome e Nome	Provenienza
1	CEA DOMENICA	4 AA
2	CECCA CARLO	4 AA
3	DIFONZO GRAZIA	4 AA
4	DOLCE ALESSIA	4 AA
5	GALANTUCCI MARIKA	4 AA
6	GATTI ANGELICA	4 AA
7	GERONIMO STEFANIA	4 AA
8	JELLOULI GHADA	4 AA
9	LORUSSO CATIANA	4 AA
10	MANDOLINO MARIA PIA	4 AA
11	NATUZZI DEBORAH	4 AA (as 2013/14)
12	NUZZOLESE MARIO	4 AA
13	PERROTTA MARIPIA	4 AA
14	PETRAGALLO ANGELA	4 AA
15	PIPERIS VIVIANA	4 AA
16	ROSSI ANNA	4 AA
17	VALERIO KATIANA	4 AA
18	VICENTI MARGHERITAS	4AA

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI

N.B. Per gli “Obiettivi specifici disciplinari” si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio (Allegati 6: Relazioni e Programmi svolti).

Obiettivi Comunicativi

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

Obiettivi Cognitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici

- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

Obiettivi Formativi

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini
- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo
- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione
- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura
- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche.

4 - METODOLOGIA DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	Lezione frontale	Lavoro di gruppo	Lezione pratica	Metodo induttivo deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	X	X		X		X
Lingua inglese	X	X				X
Storia, cittadinanza e costituzione	X	X		X		X
Matematica	X			X		X
Scienze motorie e sportive	X	X	X			X
I.R.C. o attività alternative	X	X		X		X
Lingua francese	X	X				X
Lab. di accoglienza turistica	X	X	X	X	X	X
Tecniche di comunicazione e Relazione	X	X	X		X	X
Diritto e Tecnica Amministrativa	X	X		X		X
Scienze dell'Alimentazione	X	X		X		X

5 –STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovisivi	Materiali i informatici	Materiali multimediali	laboratorio di accoglienza turi	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	X	X			X		
Lingua inglese	X	X	X				
Storia, cittadinanza e costituzione	X	X			X		X
Matematica	X			X			
Scienze motorie e sportive	X	X	X				
I.R.C. o attività alternative	X	X			X		
Lingua francese	X	X	X				
Laborat. di accoglienza turistica	X	X		X	X	X	
Tecniche di comunicazione e Relazione	X	X	X	X	X	X	
Diritto e Tecnica Amministrativa	X	X					
Scienze dell'alimentazione	X	X		X			

6- ATTIVITA' AGGIUNTIVE

Potenziamento		
1	Area	SVILUPPO DELLA CULTURA DI IMPRESA
2	Denominazione	CREAZIONE DI IMPRESA
3	Anno di riferimento	2016-2017
4	Ore previste	<i>66 (2 ore settimanali)</i>
5	Destinatari	CLASSI V I.I.S.S. "DENORA"
6	Livelli di partenza	Modesta conoscenza degli aspetti giuridici, tecnici e amministrativi relativi alle diverse forme giuridiche delle imprese

7	Obiettivi e finalità	<p>Gli obiettivi del progetto sono : Parte giuridica</p> <ul style="list-style-type: none"> - definire l'impresa e l'imprenditore; - distinguere le caratteristiche delle diverse tipologie di impresa; - conoscere l' iter burocratico per avvio d'impresa; - approfondire la tematica dei finanziamenti alle imprese. <p>Parte di economia aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuare le fasi e procedure per redigere un business plan; - sviluppare un'idea imprenditoriale considerando i punti di debolezza e di forza del mercato in cui si intende operare; - consolidamento delle tecniche di redazione dei prospetti contabili previsionali relativi alla fase economica, finanziaria e patrimoniale. <p><i>Il percorso di avviamento alla creazione di una nuova impresa sarà articolata in cinque macro-fasi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Valutazione delle attitudini imprenditoriali (n. 4 ore)</i> 2. <i>Definizione dell'idea imprenditoriale (n.10 ore)</i> 3. <i>Analisi del mercato e del prodotto (n. 10 ore)</i> 4. <i>Organizzazione dell'azienda (n. 16 ore)</i> 5. <i>Redazione del piano di impresa (n. 18 ore)</i>
8	Risorse umane	Docenti di tec.ammin.strutt.ricettive
9	Indicatori di risultato	Documentazione prodotta durante le fasi di apprendimento
10	Risultati attesi	Capacità di sviluppare un'idea imprenditoriale
11	Prodotto finale	Simulazione di un progetto imprenditoriale

7- ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

- Orientamento in uscita (13/10/2016)- Aula Tonino Natale dell'alberghiero di Altamura, incontro con rappresentanti dell'Agenzia Provinciale: Professione Militare.
- Donazione Sangue (Via Lago Passarello-9/11/2016)
- Salone dello studente – Bari Fiera del Levante 01/12/2016
- Convegno: “ **PORTE APERTE – AFFIDO FAMILIARE DELL'ANZIANO**” Teatro Mercadante Altamura. 31/01/2017
- Orientamento in uscita c/o il Campus di Bari “Settimana di Orientamento” (31.01.2017)
- Orientamento in uscita: ITS di Puglia c/o Bari Interporto 28.03.2017
- Progetto di potenziamento (“Creazione di impresa”)
- Attività di sensibilizzazione e informazione in materia di donazione e trapianto di organi, tessuti e cellule (24/02/2017) - Aula Tonino Natale dell'Alberghiero di Altamura, incontro con rappresentanti dell'AIDO.
- Orientamento in uscita (15/03/2017) –Aula Tonino Natale dell'Alberghiero di Altamura, incontro con esperti della Marina Militare.

- Donazione del sangue (05/04/2017) presso I.P.S.I.A.
- Progetto “Educazione alla legalità” (05/04/2017) Aula Tonino Natale dell’Alberghiero di Altamura, incontro con il Maggiore Abbasciano.
- Orientamento in uscita - Aula Tonino Natale dell’Alberghiero di Altamura, incontro con rappresentanti della Scuola Superiore per Mediatori Linguistici “Nelson Mandela” di Matera.
- Partecipazione a rappresentazioni teatrali in lingua francese ed in lingua inglese.

8 - ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Ente promotore: Istituto di istruzione secondaria superiore "M. DE NORA" di Altamura

Tutor scolastico: Prof. Francesco Lorusso

Destinatari del progetto: n. 21 alunni della classe IV sez. "A"- articolazione: "Accoglienza Turistica", di cui n. 4 unità ritirati o trasferiti ad altri indirizzi nell'a.s. 2014/2015.

Periodo dello stage: dal 14 marzo 2016 al 30 giugno 2016

Durata del progetto: n. 120 ore

Articolazione del progetto:

n. 90 ore di tirocinio e/o visite aziendali,

n. 30 ore frontali (modulo di 10 ore di orientamento, modulo di n. 10 ore di marketing turist. territ. e modulo di n. 10 ore di inglese sett.).

Aziende ospitanti:

AZIENDA SEDE DI STAGE	INDIRIZZO	LOCALITA'	PARTITA IVA
0	0	0	0
TRAVELBUY AGENZIA	VIA ALCIDE DE GASPERI 57	TORITTO	5094050720
AGENZIA VIAGGI CORANTOUR	VIA SELVA, 6	ALTAMURA	6924710723
0	0	0	0
SAUSALITO TRAVELS	VIA IACOVIELLO, 13	SANTERAMO IN COLLE	3970540963
GIROWORD AGENZIA	V.LE MARTIRI 1799,64/B	ALTAMURA	1100340729
MANTS VIAGGI	VIA LA FIERA, 15	SPINAZZOLA	5362490723
HOTEL MURGIA	VIA IAZZITIELLO	SANTERAMO IN COLLE	5428970726
SFORZA VIAGGI	C.SO DIAZ, 22	TORITTO	6575880726
PEPE VIAGGI	P.ZZA ZANARDELLI, 30	ALTAMURA	3970540963
HOTEL SVEVIA	VIA MATERA, 2	ALTAMURA	188220727
CLEMENTE VIAGGI	VIA GENOVA, 12	ALTAMURA	6396570720
I VIAGGI DI SANDRA	C.SO ITALIA, 155/A	SANTERAMO IN COLLE	7677690724
			4590210722
HOTEL SVEVIA	VIA MATERA, 2	ALTAMURA	
HOTEL MURGIA	VIA IAZZITIELLO	SANTERAMO IN COLLE	5428970726
0	0	0	0
0	0	0	0
IDEA VIAGGI	VIA NINO BIXIO, 4	ALTAMURA	3970540963
RIBES VIAGGI	P.ZZA UNITA' D'ITALIA	ALTAMURA	6050420723
ORSINI VIAGGI	VIA BARI, 40	GRAVINA IN PUGLIA	3970540963
0	0	0	0

Prospetto sinottico

n°	ALUNNI		PRESENZE ATTIVITA' TECNICHE			PRES. STAGE	TOT.
			orient.	marketing ter.	inglese sett.		
1	BINETTI	ANGELA	5	ritirata	ritirata	ritirata	5/120
2	CEA	DOMENICA	10	10	10	90	120/120
3	CECCA	CARLO	10	10	10	90	120/120
4	CIRILLO	MARIA	ritirata	ritirata	ritirata	ritirata	0/120
5	DIFONZO	GRAZIA	5	10	10	90	115/120
6	DOLCE	ALESSIA	10	10	10	90	120/120
7	GALANTUCCI	MARIKA	2	10	10	90	112/120
8	GATTI	ANGELICA	7	10	10	90	117/120
9	GERONIMO	STEFANIA	10	10	10	90	120/120
10	JELLOULI	GHADA	10	10	10	81	111/120
11	LORUSSO	CATIANA	7	10	10	62	89/120
12	MANDOLINO	MARIA PIA BIANCA	10	10	10	84	114/120
13	NUZZOLESE	MARIO	5	10	10	90	115/120
14	PERROTTA	MARLAPIA	7	10	10	85	112/120
15	PETRAGALLO	ANGELA	10	10	10	90	120/120
16	PIPERIS	VIVIANA	assente	10	10	assente	20/120
17	QUATTROMINI	MARIANGELA	ritirata	ritirata	ritirata	ritirata	0/120
18	ROSSI	ANNA	8	10	10	78	106/120
19	VALERIO	KATIANA	8	10	10	90	118/120
20	VICENTI	MARGHERITA	8	10	10	90	118/120
21	VISCI	MARIA GIUSEPPINA	trasferita	trasferita	trasferita	trasferita	0/120

Relazione

Il sottoscritto Lorusso Francesco, in qualità di tutor scolastico del progetto sopra indicato, informa che tutte le attività del percorso formativo (ore frontali e tirocinio aziendale) si sono svolte con regolarità e secondo un calendario prestabilito.

L'attività di alternanza scuola/lavoro è stata concordata dal sottoscritto con i tutor aziendali che per questioni di necessità di servizio ha subito anche piccole modifiche e variazioni rispetto al calendario iniziale.

Le maggiori difficoltà le ha incontrate all'inizio, in quanto il territorio non offre tante possibilità di inserimento degli alunni in ambienti lavorativi e molte volte le poche aziende presenti non danno la disponibilità ad ospitare i nostri alunni, adducendo giustificazioni varie.

Davvero difficile è stato questo compito (ho contattato circa 40 aziende tra agenzie di viaggi e alberghi).

Soltanto grazie a personali conoscenze è riuscito ad inserire gli alunni nelle aziende.

Visto il numero di stagisti e il considerevole numero di aziende contattate ed ospitanti, ogni alunno è stato inserito in ambiente lavorativo diverso ed i contatti sono stati con più tutor aziendali. Tale assegnazione è risultata abbastanza strategica, in quanto ogni stagista ha avuto un referente personale, che coincideva spesso con il titolare o proprietario dell'azienda, col quale rapportarsi all'interno della struttura.

L'integrazione degli stagisti, grazie a questo sistema, è stata immediata e costruttiva. Ogni alunno è riuscito ad inserirsi senza molte difficoltà nel sistema produttivo aziendale e a svolgere compiti di una certa responsabilità.

Durante lo svolgimento delle attività, non sono mancati momenti di confronto con gli altri dipendenti, ma soprattutto, contatti diretti di relazione e comunicazione con i clienti, che hanno permesso ad ogni alunno di acquisire la piena consapevolezza professionale del ruolo ricoperto.

Per tutto la durata del progetto sono state svolte attività di controllo e monitoraggio del normale svolgimento dello stage e delle lezioni frontali e si è provveduto alla regolare registrazione di tutti i registri delle presenze.

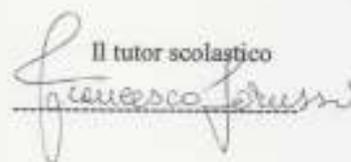
Inoltre, ha provveduto alla predisposizione del materiale occorrente ai singoli stagisti, oltre che alla rilevazione di eventuali esigenze e bisogni.

Il clima in cui si sono svolte le attività è stato sereno e costruttivo.

La maggior parte degli alunni ha frequentato con vivo interesse il tirocinio aziendale, meno regolare è stata invece la frequenza delle ore frontali con gli esperti, nel complesso quasi tutti hanno raggiunto risultati soddisfacenti in termini di professionalità e di auto promozione e sicurezza di sé.

Infine, il giudizio finale del progetto è sicuramente positivo.

Altamura, 20 giugno 2016

Il tutor scolastico


9. VALUTAZIONE E VERIFICHE

La valutazione

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il CdC effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi e, di conseguenza, di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- Conoscenze
- abilità
- competenze.

Numero di prove per TRIMESTRE E PENTAMESTRE

Per le discipline con voto scritto e orale: almeno tre prove scritte e due orali per le discipline con un monte ore settimanale superiore a tre. Per le discipline con voto orale o pratico: almeno tre momenti valutativi (compresi test o prove strutturate) per le discipline con un monte ore settimanale superiore a tre. Per tutte le prove (scritte, orali, pratiche) sono stati chiaramente esplicitati allo studente i criteri e le modalità di valutazione che il docente ha concordato in sede di Dipartimento.

SCALA DOCIMOLOGICA PER LA VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Livello 0	2	Insufficienza gravissima	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato e incapace di decifrare la situazione, anche in presenza di indicazioni specifiche.	Non permette la verifica delle conoscenze acquisite	Non si attiva per rispondere alla consegna.
	3	insufficienza molto grave	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato, riesce a decifrare la situazione e a individuare le competenze richieste solo se aiutato.	Conoscenze assenti, non distingue l'essenziale, l'esposizione non è comprensibile.	Non è in grado di affrontare le consegne più elementari in modo autonomo. Commette gravi errori di sequenza e di esecuzione in presenza di una guida continua.
	4	gravemente insufficiente	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo si orienta a fatica. Riesce a decifrare la situazione e ad individuare le competenze richieste, ma non è in grado di agire efficacemente.	Conoscenza molto ridotta e frammentaria. Fraintende, distingue l'essenziale solo se guidato, l'esposizione è scorretta e poco comprensibile.	È in grado di affrontare consegne elementari, con errori di sequenza e di esecuzione. Necessita di essere guidato.
	5	Insufficiente	Competenze fondamentali parzialmente raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze che richiede ma agisce con poca autonomia e sicurezza.	Conoscenza con lacune non troppo gravi, ma generica, mnemonica e superficiale. Rielabora con difficoltà, esposizione stentata.	È in grado di affrontare consegne semplici, con errori non troppo gravi. Necessita talvolta di una guida nell'esecuzione. Manca di precisione rispetto degli standard
Livello 1	6	sufficiente	Competenze fondamentali raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze richiamate e agisce opportunamente, in parziale autonomia e sicurezza.	Conoscenza degli aspetti fondamentali. Argomenta con qualche incertezza e in modo non sempre ordinato, effettua qualche collegamento, linguaggio corretto ma semplice e non del tutto preciso.	È in grado di affrontare consegne semplici in parziale autonomia, con qualche errore di esecuzione. Assicura la precisione richiesta per la maggior parte degli standard.
Livello 2	7	buono	Competenze fondamentali completamente raggiunte. L'allievo comprende la situazione, individua le competenze richieste e agisce opportunamente, in buona autonomia e sicurezza	Buona conoscenza dell'argomento. Argomenta, spiega, dimostra in parziale autonomia. Effettua analisi del problema proposto e individua la soluzione, si esprime con discreta proprietà di linguaggio.	È in grado di affrontare consegne semplici in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Di fronte a consegne più complesse si evidenzia qualche incertezza, poca precisione e mancanza di autonomia
	8	distinto	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica in modo autonomo e con sicurezza nel contesto. Se stimolato è in grado di applicare le competenze anche in contesti diversi.	Conoscenza completa e approfondita. Argomenta, spiega, dimostra autonomamente e con sicurezza. Si esprime con proprietà e scioltezza. Rielaborazione autonoma e personale.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
Livello 3	9	ottimo	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica anche in contesti diversi in modo autonomo e con sicurezza. Propone con creatività nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili. Capacità di approfondire autonomamente.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
	10	eccellente	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica con disinvoltura anche in contesti diversi. Propone con creatività ed autonomia nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita, riferimenti culturali trasversali alle diverse discipline ed extra-scolastici. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili, interpreta e valuta con motivazioni convincenti e originali. Interiorizzazione, capacità di approfondire autonomamente	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.

Attribuzione del voto di condotta

Il voto di condotta terrà in considerazione gli elementi dell'area comportamentale: il rapporto con gli insegnanti, la collaborazione con i compagni, il rispetto degli orari, la frequenza alle lezioni; la partecipazione all'attività della classe, l'interesse all'apprendimento e all'approfondimento degli argomenti, la consapevolezza dei risultati conseguiti. Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni, in sede di scrutinio intermedio e finale viene valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività e agli interventi educativi realizzati dall'Istituto anche fuori dalla propria sede (stage, visite d'istruzione, attività integrative, cineforum). La valutazione del comportamento è espressa in decimi.

- La votazione sul comportamento degli studenti attribuita dal consiglio di classe concorre alla valutazione complessiva dello studente e, in caso di insufficienza determina la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame di Stato
- La valutazione del pentamestre si intende relativa a tutto l'anno scolastico.
- Per colmare l'insufficienza (voto 5 in condotta) nel primo trimestre la condizione necessaria è il conseguimento di una valutazione in condotta nel pentamestre non inferiore a 7/10.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA			
		OBIETTIVI VERIFICATI	VOTO
COMPORAMENTO	1	Corretto e rispettoso	9 - 10
	2	Corretto	7 - 8
	3	<u>In uno o due dei casi seguenti:</u> a) Non rispetta i tempi e i modi corretti della conversazione. b) Si dedica all'attività didattica in modo saltuario. c) Coinvolge il gruppo-classe in comportamenti dispersivi e/o in azioni di disturbo.	6
	4	Scorretto e indisciplinato (se i tre casi precedenti si verificano contemporaneamente).	5
	5	Gravemente e inequivocabilmente irrispettoso delle regole e delle persone.	1 - 4
FREQUENZA	1.	Continua (assenze inferiori al 10%)	9 - 10
	2.	Assidua (assenze tra il 10,1% e il 15%)	7 - 8
	3.	Normale (assenze tra il 15,1% e il 25%)	6
	4.	Discontinua (assenze tra il 25,1% e il 50%)	5
	5.	Irregolare (assenze oltre il 50%)	1 - 4
PARTECIPAZIONE	1.	Propositiva	9 - 10
	2.	Interessata	7 - 8
	3.	Sollecitata	6
	4.	Passiva	5
	5.	Di disturbo	1 - 4
SOCIALIZZAZIONE	1.	Buoni rapporti con tutti	9 - 10
	2.	Rapporti selettivi	7 - 8
	3.	Difficoltà relazionali (per comportamento)	6
	4.	Difficoltà a riconoscere le regole del gruppo	5
	5.	Atteggiamenti di intolleranza	1 - 4
MEDIA			

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico sarà attribuito ai sensi dell'art.1, comma 2, del D.M. n°42 del 22-05-2007 e della **TABELLA A** allegata,

<i>Media dei voti</i>	<i>3° classe</i>	<i>4° classe</i>	<i>5° classe</i>
M = 6	3 – 4	3 – 4	4 – 5
6 < M ≤ 7	4 – 5	4 – 5	5 - 6
7 < M ≤ 8	5 – 6	5 – 6	6 - 7
8 < M ≤ 10	6 – 8	6 – 8	7- 9

Fermo restante che non potrà essere assegnato un credito superiore a quello della fascia di appartenenza, individuata con la media dei voti di tutte le discipline compreso il voto di condotta, il Collegio dei Docenti ha stabilito i criteri per la valutazione delle attività complementari e integrative e i crediti formativi e approvato le schede per il calcolo del credito complessivo .

SCHEDA CREDITO CLASSE QUINTA A.S. 2016-17

La **delibera del collegio del 19 MAGGIO 2016** prevede:

1) l'attribuzione, per tutte le fasce, solo del **credito minimo**:

- Se lo studente è stato ammesso agli esami di Stato con una o due insufficienze lievi (voto < 6);
- se il voto di condotta è uguale a sei.

2) L'attribuzione del **punteggio massimo** all'interno di ogni banda di oscillazione:

- se la media, ricalcolata aggiungendo i punteggi descritti nella tabella sottostante, passa nella banda successiva.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MINIMO		
TABELLA A	MEDIA CONSEGUITA	CREDITO MINIMO
M=6	DA 4 A 5 PUNTI	4
6<M≤7	DA 5 A 6 PUNTI	5
7<M≤8	DA 6 A 7 PUNTI	6
8<M≤9	DA 7 A 8 PUNTI	7
9<M≤10	DA 8 A 9 PUNTI	8

INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO			
Frequenza max 0,25	15%<assenze≤20%		0,1
	10%<assenze≤15%		0,15
	5%<assenze≤10%		0,2
	assenze ≤ 5%		0,25
Partecipazione max 0,25 (VC=voto di condotta)	VC ≥9		0,25
	VC=8		0,2
	VC=7		0,1
crediti formativi interni max 0,25	progetti PON /POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	gare o manifestazioni		0,25
	Alternanza scuola-lavoro (giudizio≥buono)		0,25
crediti esterni max 0,25	didattico-culturali		0,25
CREDITO			
MEDIA RICALCOLATA (somma della media di profitto e i punteggi derivanti dagli indicatori precedenti)			

TABELLA CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

N°	Cognome e Nome	Credito III ANNO	Credito IV ANNO	CREDITO V ANNO
1	CEA DOMENICA	7	8	
2	CECCA CARLO	4	6	
3	DIFONZO GRAZIA	6	7	
4	DOLCE ALESSIA	6	8	
5	GALANTUCCI MARIKA	6	7	
6	GATTI ANGELICA	4	4	
7	GERONIMO STEFANIA	6	8	
8	JELLOULI GHADA	6	6	
9	LORUSSO CATIANA	4	4	
10	MANDOLINO MARIA PIA	4	5	
11	NATUZZI DEBORAH	4	4	
12	NUZZOLESE MARIO	5	7	
13	PERROTTA MARIAPIA	5	6	
14	PETRAGALLO ANGELA	6	5	
15	PIPERIS VIVIANA	4	4	
16	ROSSI ANNA	6	7	
17	VALERIO KATIANA	4	4	
18	VICENTI MARGHERITA	5	5	

10 -PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Terza Prova (1 [^] simulazione) (vedi allegato 8)				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
21/3/2017	3 ore	D.M. n°429 del 20/11/2000 Tipologia b	Inglese Scienze Motorie Scienze dell'Alimentazione Francese	Vedi allegato n° 3

Terza Prova (2 [^] simulazione) (vedi allegati 9)				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
4/5/2017	3ore	D.M. n°429 del 20/11/2000 tipologia b	Inglese Scienze Motorie Scienze dell'Alimentazione Francese	Vedi allegato n° 3

Il Dirigente Scolastico
(ing. Giuseppe Achille)

11 - ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Allegato n. 1 _____ GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 1° PROVA SCRITTA

Allegato n. 2 _____ GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2° PROVA SCRITTA

Allegato n. 3 _____ GRIGLIE DI VALUTAZIONE - 3° PROVA SCRITTA

Allegato n. 4 ----- GRIGLIA COLLOQUIO ESAME

Allegato n. 5 _____ RELAZIONI PROGETTO DI POTENZIAMENTO

Allegato n. 6 _____ RELAZIONI E PROGRAMMI DOCENTI

Allegato n. 7 ----- SIMULAZIONE TERZA PROVA (21/3/2017)

Allegato n. 8 ----- SIMULAZIONE TERZA PROVA (4/5/2017)

Griglie di valutazione per la 1^ prova scritta

TIPOLOGIA DELLA PROVA : ANALISI DEL TESTO

Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti	
Competenze linguistiche di base	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	<i>1-4</i> 4 3,5 3 2 1	
Efficacia argomentativa	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	<i>1-3</i> 3 2,5 2 1,5 1	
Analisi dei nodi concettuali e delle strutture formali	<input type="checkbox"/> Sa analizzare e interpretare <input type="checkbox"/> Sa descrivere ed analizzare <input type="checkbox"/> Sa solo individuare i nodi concettuali <input type="checkbox"/> Individua in modo incompleto <input type="checkbox"/> Individua in modo incompleto e in qualche caso errato	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Mediocre Insufficiente	<i>2-6</i> 6 5 4 3 2	
Rielaborazione, collegamenti e riferimenti	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> parziale	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente	<i>0,5-2</i> 2 1,5 1 0,5	
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15	

Punti	Giudizio
0,5 - 4	<i>Molto Negativo</i>
5 - 7	<i>Gravemente insufficiente</i>
8 - 9	<i>Mediocre</i>
10 - 11	<i>Sufficiente</i>
12	<i>Discreto</i>
13	<i>Buono</i>
14	<i>Ottimo</i>
15	<i>Eccellente</i>

L'elaborato, per competenze linguistiche di base, efficacia argomentativa, analisi dei nodi concettuali e delle strutture formali, capacità di rielaborazione e di effettuare collegamenti e riferimenti può ritenersi nel complesso

TIPOLOGIA DELLA PROVA : SAGGIO BREVE O ARTICOLO DI GIORNALE

Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti	
Competenze linguistiche di base	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	1-4 4 3,5 3 2 1	
Efficacia argomentativa	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	1-3 3 2,5 2 1,5 1	
Competenze rispetto al genere testuale	<input type="checkbox"/> Rispetta le consegne <input type="checkbox"/> Rispetta le consegne in modo essenziale <input type="checkbox"/> Rispetta le consegne in modo inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta le consegne	Ottimo/Eccellente Sufficiente Non sufficiente Nettamente insufficiente	1-6 6 - 5 4 3 - 2 1	
Capacità di rielaborazione critica e personale dei documenti e delle fonti	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente	0,5-2 2 1,5 1 0,5	
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15	

Punti	Giudizio
1 - 4	Molto Negativo
5 - 7	Gravemente insufficiente
8 - 9	Mediocre
10 - 11	Sufficiente
12	Discreto
13	Buono
14	Ottimo
15	Eccellente

L'elaborato, per competenze linguistiche di base, efficacia argomentativa, competenze rispetto al genere testuale, capacità di rielaborazione critica e personale dei documenti e delle fonti può ritenersi nel complesso

.....

TIPOLOGIA DELLA PROVA : TEMA STORICO

Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti	
Competenze linguistiche di base	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	1-4 4 3,5 3 2 1	
Efficacia argomentativa	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	1-3 3 2,5 2 1,5 1	
Pertinenza e conoscenza dell'argomento	Conosce e sa sviluppare in modo: <input type="checkbox"/> pertinente ed esauriente <input type="checkbox"/> pertinente e corretto <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> incompleto <input type="checkbox"/> poco pertinente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Mediocre Insufficiente	2-6 6 5 4 3 2	
Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze storiche	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente	0,5-2 2 1,5 1 0,5	
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15	

Punti	Giudizio
0,5 - 4	MoltoNegativo
5 - 7	Gravemente insufficiente
8 - 9	Mediocre
10 - 11	Sufficiente
12	Discreto
13	Buono
14	Ottimo
15	Eccellente

L'elaborato, per competenze linguistiche di base, efficacia argomentativa, pertinenza e conoscenza dell'argomento, capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze storiche, può ritenersi nel complesso

.....

TIPOLOGIA DELLA PROVA : TEMA DI ORDINE GENERALE

Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti	
Competenze linguistiche di base	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	1-4 4 3,5 3 2 1	
Efficacia argomentativa	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	1-3 3 2,5 2 1,5 1	
Pertinenza e conoscenza dell'argomento	Conosce e sa sviluppare in modo: <input type="checkbox"/> pertinente ed esauriente <input type="checkbox"/> pertinente e corretto <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> incompleto <input type="checkbox"/> poco pertinente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Mediocre Insufficiente	2-6 6 5 4 3 2	
Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente	0,5-2 2 1,5 1 0,5	
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15	

Punti	Giudizio
0,5 - 4	<i>Molto Negativo</i>
5 - 7	<i>Gravemente insufficiente</i>
8 - 9	<i>Mediocre</i>
10 - 11	<i>Sufficiente</i>
12	<i>Discreto</i>
13	<i>Buono</i>
14	<i>Ottimo</i>
15	<i>Eccellente</i>

L'elaborato, per competenze linguistiche di base, efficacia argomentativa, pertinenza e conoscenza dell'argomento, capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze, può ritenersi nel complesso

.....

ALLEGATO n° 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2016-17
CLASSE V Sez. A Accoglienza Turistica

CANDIDATO/A _____

Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	4	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale ed espressiva con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI							

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3° PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA:

CANDIDATO**CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO STORIA		MEDIA/15	

GRIGLIA COMPLESSIVA

CANDIDATOCLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	FRAN	INGL.	ALIM.	SC. MOT.	STORIA
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1					
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2					
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente					
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente					
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*					
		PUNTEGGIO PARZIALE					
PUNTEGGIO TOTALE		MEDIA					

ALLEGATO N. 4**COLLOQUIO**

Nelle verifiche orali allo studente si è sempre data la possibilità di aprire la discussione con un argomento a propria scelta.

Griglia di valutazione per il colloquio

Indicatori		Punteggio attribuibile	Punteggio attribuito
Conoscenze	Frammentarie e poco articolate	4÷5	
	Solo parziali	6	
	Corrette ma incomplete	7	
	Corrette ed esaurienti	8	
	Ampie ed approfondite	9	
Competenze pluridisciplinari	Applica le conoscenze in modo confuso	4÷6	
	Applica le conoscenze in modo parziale	7	
	Applica le conoscenze in modo corretto	8	
	Applica le conoscenze in modo corretto ed approfondito	9	
Collegamenti interdisciplinari e capacità rielaborativa	Opera collegamenti inadeguati	1÷5	
	Opera collegamenti parziali	3	
	Opera collegamenti logici	4	
	Collega in modo approfondito quanto appreso	5	
Proprietà di linguaggio	Inadeguata	1÷2	
	Non del tutto adeguata	3	
	Adeguate	4	
Discussione degli elaborati scritti	Motiva parzialmente le prove	1	
	Motiva adeguatamente le prove	2	
	Motiva ed esprime valutazioni personali sulle prove	3	
TOTALE PUNTEGGIO			___/30

ALLEGATO N. 5

**I.I.S.S. “MICHELE DE NORA”
RELAZIONE FINALE
PROGETTO DI POTENZIAMENTO “CREAZIONE DI IMPRESA”
MODULO DI TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

CLASSE: 5AA

DOCENTE: PROF.SSA D’ALESIO ELISABETTA

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto si è sviluppato per nr. 2ore settimanali per tutto l’anno scolastico. Il progetto, svolto in codocenza, è stato realizzato come potenziamento nelle discipline economiche e giuridiche, con l’obiettivo principale di dotare gli studenti di una cultura d’impresa che potesse facilitare l’imminente inserimento nel mondo del lavoro; non a caso le classi coinvolte sono state le quinte, proprio perché oramai al termine del loro percorso formativo. Gli argomenti trattati sono stati suddivisi 5 modul. Il percorso si è svolto come da programma ed ha soddisfatto le attese.

GIUDIZIO SUGLI ALLIEVI

La classe ha mostrato da subito una buona partecipazione, segnata da numerosi interventi appropriati e pertinenti ed un interesse vivo e crescente per l’attività progettuale. Nel complesso, il comportamento è stato educato e rispettoso delle regole e l’impegno soddisfacente, anche se non sono mancati alunni che hanno palesato qualche discontinuità diventando motivo di disturbo e distrazione per il resto della classe.

La prima ora del progetto è stata interamente dedicata alla conoscenza degli alunni, allo scopo di rendere più efficace la successiva azione didattica e più rispondente alle loro esigenze formative. I contenuti sono stati affrontati prevalentemente con lezioni frontali, la cui esposizione è stata coadiuvata da supporti visivi, e sollecitando il più possibile la partecipazione attiva degli studenti. Come supporto visivo ho proposto loro delle slides in PowerPoint proiettate in aula durante la lezione; oltre a ciò, ho sottoposto alla loro attenzione la copia di un business plan relativo ad un caso pratico, affinché potessero, prendendo visione di documentazioni reali, sentirsi più vicini alla realtà aziendale. Il progetto si è concluso con un’esercitazione che ha visto i discenti, suddivisi in gruppi di lavoro, cimentarsi nello sviluppo e nell’analisi di un’idea imprenditoriale e nel suo successivo studio di fattibilità economico-finanziaria, al fine di elaborare un business plan. I risultati di questa attività sono stati apprezzabili e gli obiettivi sufficientemente raggiunti. Ho preferito un lavoro di gruppo ad una prova individuale per la realizzazione del prodotto finale, perché ho tentato, da un lato, di ricreare quel lavoro di squadra, quella interdipendenza positiva, quelle sinergie, che sono alla base della buona riuscita della iniziativa imprenditoriale e, dall’altro, di far sviluppare negli alunni quel senso di responsabilità personale e di gruppo utile al raggiungimento dello scopo comune.

PROGRAMMA SVOLTO

Gli argomenti trattati nel modulo di diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive sono stati i seguenti :

- Brevi cenni al concetto di autoimprenditorialità
- Definizione, contenuto e fasi di redazione del business plan
- Piano di marketing e SWOT analysis
- Marketing mix e definizione delle strategie di marketing
- Analisi della struttura organizzativa e delle risorse umane
- Piano economico-finanziario previsionale
- Lettura e analisi di un business plan – caso pratico

Altamura, 09/05/2017

La docente
D’ALESIO ELISABETTA

ALLEGATO 6 : RELAZIONI FINALI

- ITALIANO
- STORIA
- MATEMATICA
- TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE
- SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
- DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE
- FRANCESE
- INGLESE
- SCIENZE MOTORIE
- LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
- RELIGIONE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: **Prof.ssa LUIGIA DIBENEDETTO**

TESTO: Bellini – Gargano – Mazzoni, *Costellazioni*, manuale di letteratura, Vol 3. “Dall’Unità di Italia ad oggi”, Ed. Laterza.

Risultati di apprendimento

Lavorare nella classe V AA (composta da 18 alunni di cui 16 femmine e 2 maschi) è stato sicuramente faticoso intanto perché ho conosciuto la classe a fine trimestre e poi per il fatto che la maggior parte degli stessi lavora e si trova a dover gestire due realtà diverse: la scuola e il lavoro. Ogni studente, per quanto può essere possibile, ha cercato di non trascurare né un ambito, né l’altro. Tuttavia la modalità di partecipazione alla vita scolastica è stata abbastanza assidua solo per una piccola parte del gruppo classe che si è rivelata produttiva e disponibile verso le proposte didattiche. L’altra parte, invece, ha dimostrato tempi di attenzione piuttosto brevi e frammentari.

Lo svolgimento del programma ha seguito fasi differenziate: nel trimestre si è proceduto con lentezza a causa delle numerose assenze dovute anche alla partecipazione degli alunni a stage o al progetto di alternanza scuola-lavoro, per cui i risultati sono stati mediocri e scarsi, con poche sufficienze; nel pentamestre si è ripreso a svolgere il programma previsto per cui gli allievi più interessati ed impegnati hanno gradatamente potenziato le capacità espressive, scritte e orali, ed hanno evidenziato un criterio personale di valutazione e di rielaborazione dei contenuti, conseguendo risultati più che buoni dovuti anche ad impegno costante e ad un proficuo metodo di lavoro; una esigua parte della classe ha invece risentito di un’applicazione poco sistematica e di un mancato approfondimento degli argomenti anche per una frequenza non sempre assidua; non mancano, infine, elementi poco dediti allo studio caratterizzati da carenze nella preparazione di

base, scarsa padronanza della lingua, insicurezza espositiva.

E' importante sottolineare, però, che tutte le attività in classe si sono realizzate sempre in un clima sereno, grazie all'instaurazione di un rapporto personale e inter-relazionale con la figura del docente basato sul rispetto reciproco, sul dialogo costruttivo, sull'apertura fiduciosa al confronto e alla condivisione di problemi e di difficoltà.

Tuttavia l'obiettivo principale dell'attività didattica è stato quello di promuovere conoscenze, sviluppare competenze, per fornire agli alunni gli strumenti necessari per compiere scelte motivate e significative; gli argomenti di studio sono stati trattati con gradualità e con un'esposizione lineare, ma sempre nel rispetto dei tempi di apprendimento dei singoli studenti.

Finalità

Le attività didattiche hanno mirato a rendere gli alunni capaci di:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali della fine dell'Ottocento e del Novecento;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- analizzare e contestualizzare testi, coglierne la struttura, individuarne i destinatari;
- elaborare, sintetizzare, comprendere, costruire argomentazioni e discorsi;
- collocare elementi della nostra civiltà all'interno delle coordinate storiche in cui sono prodotti.

Metodologie

Le attività didattiche sono state effettuate seguendo le presenti linee metodologiche :

- Presentazione frontale dei tratti e dei contenuti essenziali dell'argomento.
- Verifica dell'avvenuto apprendimento attraverso domande aperte.
- Discussioni guidate e collettive.
- Esercizi di lettura, analisi e comprensione dei testi letterari.
- Produzione orale di commenti e riflessioni sui temi trattati.
- Lavori di gruppo.

Strumenti e criteri di valutazione

- Indagine in itinere con verifiche informali;
- interrogazioni brevi e lunghe;
- discussioni collettive;
- test di verifica variamente strutturati;

- prove scritte di tipologie diverse: analisi di un testo letterario in prosa e in versi, saggio breve, articolo di giornale, tema di carattere storico, tema di ordine generale.

In Italiano i criteri di valutazione sono stati i seguenti:

- conoscenza dei contenuti proposti;
- capacità di argomentazione e di rielaborazione;
- capacità di orientarsi nella discussione delle problematiche trattate;
- esposizione coerente e linguisticamente corretta dei contenuti;
- impegno, partecipazione, frequenza, interesse, capacità di recupero.

Modulo 1 : L'ETÀ DEL POSITIVISMO E DELL'IMPERIALISMO

Contenuti
Naturalismo e Verismo La narrativa in Francia e in Italia La Scapigliatura
Autori
Giovanni Verga: vita, poetica e opere studiate accompagnate dalla lettura di alcuni brani; <ul style="list-style-type: none"> - da "I Malavoglia" : La prima pagina e le pagine finali del romanzo - da "Vita dei campi" : Rosso Malpelo(inizio); La lupa - da " Novelle rusticane" : La roba (inizio) - La " Dedicà " a <i>L'amante di Gramigna</i> <i>Con particolare riferimento al legame tra la produzione letteraria di Verga e il periodo post-unitario</i>

Modulo 2: IL NUOVO LINGUAGGIO DELLA POESIA: IL DECADENTISMO

Contenuti
Simbolismo ed Estetismo : in Francia e in Italia
<i>Autori</i>
Charles Boudelaire: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica; <ul style="list-style-type: none"> - da "I fiori del male" : L'albatro, Corrispondenze, Giovanni Pascoli: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica; <ul style="list-style-type: none"> - da "Myricae" : Novembre, Lavandare, X Agosto, Il gelsomino notturno - La metafora del fanciullino Gabriele D'Annunzio: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica; <ul style="list-style-type: none"> - da "Alcyone" : I pastori, La pioggia nel pineto <i>Con particolare riferimento all'analisi delle conseguenze delle sue azioni nell'arena della storia</i>

Modulo 3: L'ETÀ DELLE AVANGUARDIE

Contenuti
Elementi di crisi e di rottura con la poesia romantica dell'Ottocento Il Futurismo Il Crepuscolarismo
Autori
Filippo Tommaso Marinetti: <ul style="list-style-type: none">- Manifesto del futurismo;- Manifesto tecnico della letteratura futurista

Modulo 4: IL GRANDE ROMANZO EUROPEO E ITALIANO

Contenuti
Evoluzione del romanzo del primo Novecento La psicanalisi di Freud, La relatività di Einstein, Il tempo interiore di Bergson
Autori
Italo Svevo: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica <ul style="list-style-type: none">- riflessioni sul romanzo "La coscienza di Zeno" <p><i>Con particolare riferimento all'aspetto multiculturale della sua vicenda umana e letteraria, sulla sua dimensione europea e sul ritardo della cultura italiana nel riconoscerne la grandezza</i></p>
Luigi Pirandello: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica <ul style="list-style-type: none">- da "Il fu Mattia Pascal" : Così comincia il romanzo- da "Le Novelle" : La carriola- da "L'umorismo" : Il sentimento del contrario- riflessioni sui romanzi "Uno, Nessuno e Centomila" e "Sei personaggi in cerca d'autore"

Modulo 5: LA GRANDE GUERRA

Contenuti
I fondamenti filosofici ed estetici del pensiero e della poetica degli autori italiani e stranieri che hanno riflettuto sull'esperienza della Prima Guerra Mondiale L'Ermetismo
Autori
Giuseppe Ungaretti: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica <ul style="list-style-type: none">- da "L'allegria" : Veglia, Mattina, In memoria, Soldati <p><i>Con particolare riferimento alla vita di Ungaretti studiata soprattutto per quanto riguarda la sua drammatica esperienza di guerra</i></p>
Eugenio Montale: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica <ul style="list-style-type: none">- da "Ossi di Seppia" : Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato- da "Satura e le ultime raccolte" : Ho sceso, dandoti il braccio <p><i>Con particolare riferimento a "male di vivere" che lo contraddistingue nelle sue poesie e che lo pone sulla scia del pessimismo leopardiano</i></p>

DOCENTE: Prof.ssa **LUIGIA DIBENEDETTO**

TESTO: Omnis - Crippa, *Orizzonti dell'uomo*. Vol. 3. "Il Novecento", Ed. Loescher.

Risultati di apprendimento

In genere la partecipazione, l'attenzione allo studio della storia è sempre discontinua e deve essere continuamente sollecitata e motivata in quanto gli alunni non provano facilmente interesse verso tale disciplina. Tuttavia la maggior della classe ha seguito le attività didattiche con un impegno piuttosto proficuo, raggiungendo nel complesso risultati discreti. Alcuni hanno dimostrato un apprendimento mnemonico, altri, invece, hanno dimostrato maggiore interesse, raggiungendo risultati più soddisfacenti.

Il programma è stato svolto nelle linee essenziali, talvolta la discontinuità nello studio e le assenze dovuti a incontri con i rappresentanti delle istituzioni, manifestazioni, scioperi, hanno rallentato l'andamento didattico.

Spesso su alcune tematiche più importanti (Fascismo, Nazismo, Prima e Seconda Guerra Mondiale) sono stati effettuati interventi con analisi aggiuntive e ripetizioni, mentre su altre la ci si è limitati a trattazioni più sintetiche.

Finalità

Le attività didattiche hanno mirato a rendere gli alunni capaci di:

- cogliere le linee di sviluppo sociale nel concatenarsi dei fenomeni e nelle loro interrelazioni;
- essere imparziali nei giudizi;
- spostare l'attenzione conoscitiva dall'astratto al concreto, dal generico al caratteristico, per evitare riduzioni a schemi facili e semplicistici;
- percepire il significato degli aspetti della vita individuale e collettiva appartenenti a diverse aree culturali e sociali, utili a far superare chiusure mentali e intolleranze fanatiche;
- essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale;
- sviluppare l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative.

Metodologia

- Presentazione frontale dei tratti e dei contenuti essenziali dell'argomento.
- Verifica dell'avvenuto apprendimento attraverso domande aperte.
- Dibattiti e discussioni collettive.
- Produzione orale di commenti e riflessioni sui temi trattati.
- Elaborazione di schemi e/o mappe concettuali.
- Sintesi guidate.

Criteri di valutazione

La verifica è stata intesa come accertamento dei livelli di conoscenze, delle competenze, delle capacità di creare collegamenti, delle considerazioni critiche e della proprietà di linguaggio.

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche:

- interrogazione brevi e lunghe;
- discussioni collettive.

Modulo 1: L'EUROPA E L'ITALIA TRA 800 E 900

Contenuti
La nuova Italia e il governo della Destra e della Sinistra L'età giolittiana Economia e società in Italia tra XIX e XX secolo L' Europa tra 800 e 900

Modulo 2: L'ETÀ DELLA GUERRA E DELLA RIVOLUZIONE

Contenuti
La Prima Guerra Mondiale La Rivoluzione Russa (sintesi) Il dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo

Modulo 3: L'EUROPA E IL MONDO TRA I DUE CONFLITTI

Contenuti
La crisi economica del 1929 Le società totalitarie di massa Il Nazismo Il Fascismo negli anni del regime La Seconda Guerra Mondiale

Modulo 4: IL MONDO DIVISO

Contenuti
Dalla Guerra Fredda alla distensione Il nuovo ordine economico mondiale Il “ miracolo economico “ italiano La società del benessere L’ Italia del ‘68

Modulo 5: L’ ITALIA REPUBBLICANA

Contenuti
Dal dopoguerra al boom economico La crisi degli anni ‘70 La società italiana si trasforma La globalizzazione (tali argomenti sono stati trattati in sintesi)

DOCENTE: **prof. Fiore Domenico**

TESTO: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – “**Matematica. bianco. Lineamenti di analisi**” – Zanichelli Editore

ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE E LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

Le verifiche iniziali hanno evidenziato un discreto livello nella conoscenza della materia e il possesso dei prerequisiti indispensabili all'apprendimento dei contenuti del programma della quinta classe da parte della quasi totalità degli studenti. Si è dovuto comunque avviare l'attività didattica richiamando gli argomenti relativi agli anni precedenti per garantire l'acquisizione dei nuovi contenuti agli studenti in difficoltà.

I vari argomenti, raggruppati per moduli, sono stati esposti prima in maniera intuitiva per stimolare l'interesse e in seguito si è passati alla loro formalizzazione più rigorosa.

Si è sempre preferita l'applicazione (con esercizi di vario genere) al puro rigore formale, tralasciando, pertanto, la dimostrazione rigorosa di molti teoremi.

La maggior parte degli allievi della classe ha mostrato nel corso dei mesi un interesse discreto per la disciplina, raggiungendo risultati pienamente sufficienti. Spicca un gruppo che per impegno sia casa che in classe e partecipazione alle attività didattiche ha conseguito risultati ottimi. Solo pochissimi allievi, nonostante i continui stimoli, non sono riusciti a raggiungere risultati accettabili sia per le gravi lacune nella disciplina ereditate negli anni precedenti sia per la mancanza di impegno e voglia di migliorare. Numerose sono state nel corso dell'intero anno scolastico le assenze di massa e le distrazioni di natura extrascolastica nonché tutte le attività inerenti il progetto alternanza scuola-lavoro.

Tutti questi fattori, nonché l'esigenza di venire incontro agli studenti con maggiori difficoltà nell'assimilazione degli argomenti studiati, hanno rallentato lo svolgimento del programma che è risultato ridimensionato rispetto agli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale

Solo in rari casi c'è stata collaborazione e interesse da parte delle famiglie ed esclusivamente limitata agli incontri programmati dalla scuola.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI:

MAPPA DELLE COMPETENZE	
M1:	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica
M2:	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
M3:	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
M4:	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
M5:	utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
M6:	utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni
M7:	utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
M8:	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
M9:	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

MODULO 1: RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI

	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • M1 • M3 • M4 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere le disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie • Saper risolvere i sistemi di disequazioni • Conoscere la definizione di valore assoluto e risolvere le relative disequazioni • Saper risolvere le disequazioni irrazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni di primo e di secondo grado intere e frazionarie. Sistemi di disequazioni • disequazioni irrazionali

MODULO 2: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • M1 • M3 • M4 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il significato di dominio di una funzione e saperlo determinare • Riconoscere una funzione monotona, periodica, pari e dispari • Conoscere il concetto di funzione composta e inversa • Saper analizzare il grafico di una funzione individuandone le caratteristiche più importanti: campo di esistenza, intersezioni con gli assi, segno della funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di intervalli, • Concetto di funzione reale di una variabile reale • Rappresentazione analitica di una funzione • Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione • Grafico di una funzione • Funzioni monotone, periodiche, pari e dispari • La funzione esponenziale e la funzione logaritmica

METODO DI INSEGNAMENTO

L'esposizione degli argomenti è avvenuta principalmente attraverso spiegazioni ed esercizi dimostrativi in classe e a casa e test. Si è evitato di ricorrere a regole mnemoniche, cercando invece di portare gli studenti alla comprensione chiara dei concetti, all'acquisizione delle tecniche di calcolo attraverso un ragionamento logico frutto di un processo di rielaborazione personale e facendo ove fosse possibile riferimento a situazioni vicini alla realtà. Per questo motivo ho utilizzato la lezione interattiva e la correzione collettiva e individuale degli esercizi.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo, gli esercizi guidati e di approfondimento, e gli appunti.

SPAZI: aula

STRUMENTI DI VERIFICA

La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi è avvenuta quotidianamente mediante l'esame e la correzione del lavoro svolto soprattutto in classe, attraverso continui colloqui individuali e verifiche scritte.

Le verifiche svolte alla fine di ogni argomento sono state di tipo strutturato, semistrutturato e tradizionale

RELAZIONE FINALE

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

CLASSE 5 AA
Anno scolastico 2016-17

A fine anno scolastico mi pare di poter affermare con chiarezza che la classe ha raggiunto risultati educativi e didattici di buon livello.

La motivazione allo studio è stata piuttosto continua , anche perché il gruppo trainante della classe è riuscita a coinvolgere tutti .

Cio' che mi sembra piu' interessante da annotare è il clima di attenzione e curiosità per ogni tipo di proposta sia degli insegnanti sia di alcuni componenti della classe .

Anche la preparazione agli esami di maturità mi sembra serena , perché ognuno ha chiaro cio' che pensa di poter approfondire e presentare , dopo il ciclo completo dei 5 anni in questa scuola.

PROGRAMMA DI TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

Non si puo' non comunicare , l'Uomo è un essere relazionale

Che cosa è la Comunicazione

Comunicare a casa, a scuola, con gli amici, in ogni agenzia educativa

Comprendere e decodificare semplici messaggi orali

Comprendere e decodificare semplici messaggi scritti

Linguaggi verbale, paraverbale, gestuale

La Comunicazione scritta e vari tipi di scrittura : dalla penna e calamaio al Tablet, PC, cellulare

La comunicazione virtuale

I Mass Media

Televisioni – Giornali – Internet

Il potere dei social media

Le opportunità dei social media

Simulazione di una conversazione con datore di lavoro, per un'assunzione

DOCENTE: prof.ssa Alessia RITOTA

TESTO: Silvano Rodato – Alimenti, turismo e ambiente *Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di accoglienza turistica* - CLITT

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2016/2017: n 66 ore previste dal piano di studi

La classe 5^A/Accoglienza turistica è formata da 17 alunni (15 femmine e 2 maschi). Era presente un'allieva disabile, seguita per nove ore da un docente specializzato. Trasferitasi in una nuova residenza, per motivi familiari, ha abbandonato la scuola nel corso dell'anno scolastico.

La frequenza, per la maggior parte degli alunni, non è stata molto regolare. Alcuni di essi si sono assentati sistematicamente, anche nei giorni delle verifiche prefissate. Altri si sono dimostrati più seri, maturi e responsabili, sebbene generalmente poco inclini allo studio e all'applicazione.

Dal punto di vista del profitto, è emersa una disomogeneità a livello di conoscenze, competenze, abilità e motivazione allo studio. In ingresso, buona parte degli alunni dimostrava lacune pregresse, metodo di studio superficiale e un ostile approccio alla disciplina. Pertanto, si è cercato di far leva sui contenuti, per recuperare soprattutto motivazione ed interesse. Alcuni alunni hanno ostentato impegno solo verso la metà del secondo periodo dell'anno scolastico e, di conseguenza, non in tutti i casi è stato possibile effettuare proficuamente l'azione didattica, mirata a colmare completamente le loro lacune.

Dal punto di vista del rendimento e del livello culturale, gli alunni della 5^A AA non hanno sempre ottenuto risultati soddisfacenti: l'impegno profuso dal gruppo classe non è stato ottimale né uniforme durante tutto il corso dell'anno scolastico. Alcune studentesse hanno acquisito conoscenze più approfondite ed una buona capacità di analisi e di sintesi. La maggior parte ha raggiunto una preparazione stentatamente sufficiente, non consolidando molte competenze specifiche. Un ultimo gruppo ha assunto atteggiamenti di superficialità, mostrando scarso impegno ed attenzione minima verso le attività didattiche proposte e acquisendo così conoscenze frammentarie.

Anche nel lavoro domestico, l'impegno non si è dimostrato adeguato a quanto richiesto in una classe quinta: le aspettative, rispetto a quanto messo in luce durante le lezioni in classe, sono state, in molti casi, disattese. L'applicazione, in altri casi, si è dimostrata finalizzata al superamento delle verifiche scritte e/o orali. Il metodo di lavoro è risultato produttivo e apprezzabile in chi si è impegnato in maniera costante. Nelle linee generali, si è dovuto guidare e sollecitare continuamente gli allievi al fine di ottenere risultati adeguati.

Il programma svolto ha subito rallentamenti rispetto a quanto programmato per diverse motivazioni: i disagi arrecati dalle cattive condizioni metereologiche che hanno caratterizzato la stagione invernale pregressa, le numerose attività che hanno coinvolto i ragazzi e la frequenza poco costante di molti.

L'aspetto teorico della disciplina, così come previsto dall'ordinamento, si è sviluppato per due ore settimanali. Il coordinamento con le altre discipline è stato curato con attenzione al fine di offrire agli studenti, da punti di osservazione diversi, elementi di riflessione su temi comuni alle discipline dell'area professionalizzante.

OBIETTIVI CONSEGUITI

In relazione alla programmazione curricolare, si può asserire che un numero limitato di alunni conosce in modo sicuro e approfondito le tematiche trattate. A causa di un impegno discontinuo e / o superficiale, alcune alunni posseggono una preparazione lacunosa, mentre la restante parte possiede, ad un livello essenziale, le seguenti conoscenze:

- Caratteristiche del territorio europeo ed extraeuropeo e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche;
- Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro;
- Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione;
- la funzione nutrizionale dei principi nutritivi;
- le caratteristiche di una dieta equilibrata e principi fondamentali di dietoterapia;
- le linee guida dell'I.N.R.A.N. per migliorare le abitudini alimentari;
- le norme che disciplinano la tutela igienico – sanitaria degli alimenti;
- le diverse tipologie di ristorazione e tendenze alimentari;
- le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

COMPETENZE

- Gli allievi sanno riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo;
- Sanno agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- Sanno adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;

- Sanno applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Gli allievi conoscono le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari, e sanno utilizzarle come strumento per assicurare la sicurezza alimentare di un ipotetico cliente;
- Gli allievi conoscono i meccanismi di legame con il territorio, sono in grado di individuare le nuove tendenze del settore di riferimento, sanno offrire a un ipotetico cliente un servizio di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.
- Gli allievi sanno formulare un menu funzionale alle varie età e situazioni fisiologiche o patologiche.
- Gli allievi sono in grado di riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli, e sanno individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

ABILITÀ

Complessivamente la classe ha dimostrato di saper comprendere ed interpretare sufficientemente le tematiche proposte acquisendo le abilità di:

- Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale;
- Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela;
- scegliere gli alimenti per una corretta nutrizione;
- distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi;
- utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
- formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
- Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione e protezione;
- individuare le nuove tendenze di filiera;
- individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

CONTENUTI E OBIETTIVI (in termini di conoscenze, abilità e competenze)

Modulo 1: Turismo e risorse enogastronomiche gastronomiche degli Stati Europei ed Extraeuropei

- conoscenze:

- conoscere le caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.

- abilità:

- Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.

- competenze:

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.

U.D.1: Turismo sostenibile e risorse enogastronomiche

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Individuare i punti di forza e di debolezza che ci possono essere tra turismo e territorio
- Riconoscere l'importanza dei prodotti enogastronomici italiani per la valorizzazione dell'offerta turistica
- Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate
- Illustrare il messaggio educativo della Carta di Milano
- Commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale

U.D.2: Turismo e risorse gastronomiche degli Stati europei

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Indicare le tappe significative della nascita dell'Unione Europea
- Saper descrivere le caratteristiche geografiche e le risorse turistiche dei principali Stati europei
- Indicare i punti di forza e di debolezza delle linee guida nutrizionali dei principali Stati europei

U.D.3: Turismo e risorse gastronomiche degli Stati extraeuropei

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Indicare il movimento turistico dei continenti: Asia, Africa, Americhe e Oceania
- Saper descrivere le caratteristiche geografiche e le risorse turistiche dei principali Stati extra-europei
- Indicare i punti di forza e di debolezza delle linee guida nutrizionali dei principali Stati extra-europei

Modulo 3 : Salute e benessere nei luoghi di lavoro

-conoscenze:

- Conoscere i concetti di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Testo Unico sulla salute e sicurezza
- Valutazione dei rischi
- Servizio di prevenzione e protezione
- Segnaletica di sicurezza
- Gestione dell'emergenza
- Formazione dei lavoratori
- Stress da lavoro correlato
- Punti fondamentali del sistema HACCP
- Pericoli per la salute da tabagismo e alcol

-competenze:

- agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva d'interesse;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

U.D.1: Salute e benessere nei luoghi di lavoro

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Individuare il "pericolo" e il "rischio" nei luoghi di lavoro
- Saper adottare misure adeguate per riconoscere e gestire l'emergenza
- Riconoscere il significato della segnaletica di sicurezza
- Indicare i criteri per la valutazione dei rischi stress da lavoro correlato
- Riconoscere i criteri di applicazione del sistema HACCP
- Adottare comportamenti salutari nei confronti di fumo e alcol nei luoghi di lavoro

TEMPO DI ATTUAZIONE: h 40

MODULO 3: La dieta in condizioni fisiologiche

-conoscenze:

- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione

-abilità:

- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione

-competenze:

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

U.D.1: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Obiettivi specifici

- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e nell'allattamento
- Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale
- Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare per la gestante e la nutrice
- Indicare l'importanza dell'alimentazione durante la gravidanza ai fini della salute del nascituro
- Descrivere l'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età dello sviluppo e l'età matura riveste ai fini della prevenzione delle diverse patologie tipiche dell'età senile
- Formulare menu funzionali alle varie età e situazioni fisiologiche

U.D.2: Diete e stili alimentari

Obiettivi specifici

- Descrivere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica, eubiotica, cronodieta e dieta a zona
- Descrivere le caratteristiche della dieta nordica e della dieta nell'attività sportiva
- Riconoscere i principali stili alimentari del consumatore europeo
- Illustrare le caratteristiche e i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea
- Riconoscere analogie e differenze tra i diversi tipi di dieta
- Valutare i rischi associati a diete estreme
- Valutare l'impronta ecologica di varie tipologie di diete

U.D.3: L'alimentazione nella ristorazione collettiva

Obiettivi specifici:

- Descrivere alcune delle tipologie più comuni di ristorazione collettiva
- Descrivere le cause che hanno determinato il forte incremento della ristorazione collettiva
- Illustrare i parametri fondamentali per la realizzazione di piani alimentari nella ristorazione collettiva
- Illustrare i criteri fondamentali per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità
- Elaborare menu ciclici per la ristorazione delle comunità

TEMPO DI ATTUAZIONE: h 10

Modulo 3: La dieta nelle principali patologie

-conoscenze:

- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione

-abilità:

- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

-competenze:

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

U.D.1: La dieta nelle malattie cardiovascolari

Obiettivi specifici:

- Elencare i fattori di rischio nelle malattie cardiovascolari
- Descrivere il significato fisiologico di pressione sistolica e diastolica
- Descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie cardiovascolari
- Descrivere le principali iperlipidemie
- Formulare menu adatti a persone affette da malattie cardiovascolari
- Indicare uno stile di vita corretto per la prevenzione delle malattie cardiovascolari

U.D.2: La dieta nelle malattie metaboliche

Obiettivi specifici:

- Descrivere le caratteristiche delle malattie del metabolismo
- Elencare i fattori di rischio per il diabete
- Descrivere le due tipologie di diabete mellito
- Illustrare i vari criteri con cui si può classificare l'obesità
- Valutare l'importanza dell'obesità come malattia sociale
- Descrivere le caratteristiche fisiopatologiche che contraddistinguono la gotta
- Descrivere le caratteristiche fisiopatologiche dell'osteoporosi
- Valutare l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione e nel controllo delle varie malattie metaboliche
- Formulare menu funzionali a persone affette da malattie del metabolismo

U.D.3: La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Obiettivi specifici:

- Descrivere alcune tra le più comuni dell'apparato digerente
- Descrivere la funzione della flora batterica intestinale
- Illustrare i fattori che favoriscono la comparsa di gastrite e ulcera peptica
- Distinguere tra i diversi tipi di ulcera peptica
- Descrivere le principali cause alla base del meteorismo e della flatulenza
- Indicare le principali complicanze della stipsi quando questa è una condizione cronica
- Indicare i fattori a rischio per lo sviluppo della sindrome del colon irritabile
- Descrivere il ruolo dell'alcol in relazione alle patologie epatiche
- Formulare menu funzionali a persone affette da disturbi dell'apparato digerente

U.D.4: Allergie e intolleranze alimentari

Obiettivi specifici:

- Illustrare le reazioni avverse al cibo
- Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari
- Descrivere i sintomi dello shock anafilattico
- Descrivere le caratteristiche dell'intolleranza al lattosio e della celiachia
- Riconoscere gli additivi che più frequentemente sono coinvolti in episodi di allergie/intolleranze alimentari
- Illustrare l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva al fine di evitare i rischi connessi alle allergie/intolleranze alimentari
- Individuare gli alimenti alla base delle più diffuse intolleranze alimentari
- Formulare menu funzionali a persone affette da allergie/intolleranze alimentari

U.D.5: Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

Obiettivi specifici:

- Distinguere tra tumori benigni e maligni
- Correlare fattori di rischio e patologie tumorali
- Descrivere sostanze con capacità oncogena presenti negli alimenti
- Descrivere sostanze con effetto protettivo contenute negli alimenti
- Descrivere raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori
- Formulare menu ricchi di sostanze antitumorali
- Illustrare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione
- Descrivere le caratteristiche che presentano i principali disturbi alimentari

TEMPO DI ATTUAZIONE: h 10

Da sviluppare fino alla fine dell'anno scolastico

Modulo 4: L'alimentazione nell'era della globalizzazione

-conoscenze:

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

-abilità:

- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare
- Individuare le caratteristiche organolettiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

-competenze:

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

U.D.1: Cibo e religioni

Obiettivi specifici:

- Riconoscere gli elementi specifici della cultura alimentare delle principali religioni monoteiste
- Descrivere le regole alimentari di base legate alle principali festività religiose nell'Ebraismo, nel Cristianesimo, e nell'Islamismo
- Riconoscere i fattori della cucina ebraica - musulmana che hanno influenzato la cucina italiana
- Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la funzione dell'identità dei vari popoli
- Riconoscere piatti o tradizioni gastronomiche atte/ non atte ai fedeli delle principali religioni monoteiste
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

U.D.2: Nuovi prodotti alimentari

Obiettivi specifici:

- Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari
- Distinguere alimenti arricchiti e alimenti alleggeriti
- Descrivere gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Descrivere i requisiti che devono avere gli alimenti per essere considerati funzionali
- Distinguere tra prebiotico e probiotico
- Descrivere le caratteristiche degli integratori alimentari
- Illustrare alcuni aspetti controversi dell'uso degli OGM
- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare

TEMPO DI ATTUAZIONE: h 6

METODOLOGIA:

Per il raggiungimento degli obiettivi fissati sono state utilizzate diverse tecniche di insegnamento, mantenendo comunque la centralità dell'allievo nel processo educativo. È stata utilizzata la lezione frontale per formalizzare concetti, presentare definizioni e simbolismi, puntualizzare, precisare, abituare l'allievo al rigore scientifico e al linguaggio specifico. La discussione collettiva è stata utilizzata al fine di coinvolgere l'alunno sviluppando e potenziando le sue capacità di analisi, sintesi e valutazione. Il linguaggio utilizzato nella trattazione degli argomenti è stato semplice per quanto concerne l'approccio intuitivo e problematico, preciso e rigoroso nel formalizzare definizioni, concetti e simbolismi specifici. Si è evitato di presentare esercizi complessi e laboriosi, prediligendo problemi di volta in volta variati nelle abilità richieste, promuovendo così la capacità dell'alunno di adattare quanto appreso in situazioni diverse. Si è reso necessario ripetere spesso concetti e proprietà recuperando di volta in volta altri concetti a essi legati e spesso dimenticati.

Inoltre, si è fatto ricorso a schemi alla lavagna, diagrammi di flusso, lettura e decodifica del libro di testo, lettura e commento di riviste scientifiche.

2. MATERIALI DIDATTICI

Nello svolgimento del programma si sono utilizzati sussidi didattici quali libri di testo, fotocopie, appunti e tecnologie multimediali (power point), lavagna, piattaforma multimediale (in DRIVE), tabelle LARN, riviste.

3. TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Gli argomenti sono stati affrontati come moduli suddivisi in unità didattiche. Il recupero ripasso è stato affrontato in itinere. Si è partiti da situazioni concrete presentate a livello intuitivo facendo poi scaturire in modo naturale le relative definizioni e regole generali. I criteri di valutazione mirano a tener presente la pluralità degli aspetti che può fornire ciascuna prova scritta e orale. Le verifiche orali sono state volte soprattutto ad accertare le difficoltà incontrate dai singoli allievi al fine di predisporre strumenti e modalità di recupero, di sostegno e di approfondimento valutando la capacità di ragionamento e i progressi raggiunti, verificando la capacità degli alunni di esprimere, con parole proprie e un linguaggio appropriato le definizioni e le proprietà apprese. Le prove sommative scritte hanno avuto lo scopo di certificare il possesso delle conoscenze, l'acquisizione del metodo risolutivo e la padronanza delle conoscenze per poter fare collegamenti, nonché di valutare le capacità di analisi e di sintesi, dunque per acquisire conoscenze, competenze e abilità.

Le verifiche orali sono state integrate con prove scritte e questionari per la simulazione Esame di Stato.

La valutazione sommativa ha tenuto conto dei risultati delle verifiche formative, nonché della partecipazione al dialogo educativo, del comportamento, dell'impegno e soprattutto dei miglioramenti conseguiti rispetto alla situazione di partenza.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**DOCENTE : DEBERNARDIS ANNA MARIA****OBIETTIVI**

Dall'analisi della situazione di partenza è emersa una preparazione di base nel eterogenea ,con alcuni alunni non sono sempre motivati e soprattutto non abituati ad uno studio costante ed altri motivati e responsabili.. Rescono però tutti a rielaborare autonomamente i concetti appresi durante le lezioni confrontandoli quasi sempre con la realtà lavorativa.

Definizione degli obiettivi (standard minimi in termini di competenze, conoscenze e abilità)

COMPETENZE

- adeguare e organizzare l'attività. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.
- Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.
- padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano l'attività ricettiva. Riconoscere i vari contratti del settore ricettivo e saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.
- redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ricettiva e saper pianificare e programmare la relativa attività. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione;

Selezione dei contenuti**MODULO "A" – IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE**

COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando il proprio territorio - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
CONOSCENZE
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
ABILITA'
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

MODULO "B" – MARKETING

COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
CONOSCENZE
Tecniche di marketing turistico e web-marketing; abitudini alimentari ed economia del territorio; prodotti a chilometro zero

ABILITA'
Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.

MODULO “C” –PIANIFICAZIONE- PROGRAMMAZIONE- CONTROLLO DI GESTIONE-BUSINESS PLAN

COMPETENZE
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
CONOSCENZE
Fasi e procedure di redazione sia di un piano aziendale , sia dei budget che di un business plan
ABILITA'
Individuare fasi e procedure per redigere tale documenti ed applicare le procedure di controllo di gestione.

MODULO “D” –I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

COMPETENZE
Applicare la normativa giuridica in materia dei contratti
CONOSCENZE
Responsabilità derivanti dalla sottoscrizione dei relativi contratti
ABILITA'
Interpretazione delle varie norme in materia di contratti.

COMPETENZE TRASVERSALI

Sviluppare la capacità di ordinare dati, di comprensione di analisi degli argomenti. Sviluppare la capacità di partecipare in modo consapevole, di contribuire fattivamente alla gestione del lavoro comune. Fare, acquisire e perfezionare il Metodo di studio e di lavoro. Sviluppare le capacità di realizzazione di un progetto

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI DELLA DISCIPLINA

U.D. 1 - IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

U.D.2 - MARKETING

U.D.3 - PIANIFICAZIONE- PROGRAMMAZIONE- CONTROLLO DI GESTIONE-BUSINESS PLAN

U.D. 4- I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sommative sono state proposte al termine delle varie UU.DD o dopo una parte significativa di esse e sono state precedute da verifiche formative, costituite da test oggettivi o da domande poste singolarmente a tutti gli allievi su tutte le articolazioni dell’U.D., sono state orientate ad assumere informazioni sul processo insegnamento/apprendimento per integrare o rettificare conoscenze. Le verifiche sommative sono state costituite da prove scritte strutturate: test a domande aperte o chiuse, di completamento, di discriminazione vero/falso, di analisi di contenuto. Temi non strutturati. Sia le verifiche scritte sia quelle orali sono state strutturate in modo da misurare il raggiungimento degli obiettivi precedentemente indicati, per pervenire alla classificazione decimale degli allievi.

L'efficacia dell'insegnamento nel suo complesso è risultata dall'analisi dei risultati dell'intera classe; tali risultati non sono stati soddisfacenti in riferimento agli obiettivi minimi prefissati, per cui si è impostata una fase di recupero generalizzato con metodologie e strumenti diversi rispetto a quelli utilizzati nello svolgere la U.D.

La verifica degli obiettivi di "saper essere" (impegno, capacità organizzativa) è stata effettuata in connessione di prove o lavori significativi e comunque con la periodicità indicata dal Consiglio di classe e le rivelazioni effettuate sono state utilizzate per la valutazione trimestrale e finale.

METODI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a più metodologie allo scopo di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati. La programmazione è stata effettuata con unità didattiche che prevedono l'impiego di metodologie quali il Problem solving, la scoperta guidata, la lezione dialogo e la lezione frontale che introduce o sistematizza. La lezione frontale è stata utilizzata per sistematizzare l'argomento o per introdurre altre parti del programma che si sono prestate meglio ad uno schema analisi del contesto, nozioni, esercitazioni.

OSSERVAZIONI SUL PROGRAMMA SVOLTO

Il programma definito in sede di programmazione non è stato completamente svolto.

OSSERVAZIONI SULLA CLASSE

La classe V AA si presenta formata da alunni, tutti provenienti da famiglie di modeste condizioni sociali, privi di sollecitazioni dal punto di vista culturale, ma impegnati nella vita sociale e lavorativa e con la presenza di un'alunna con una programmazione paritaria che in corso d'anno ha optato per l'istruzione domiciliare.

Nello studio della disciplina, una parte della classe ha manifestato un apprendimento costante e crescente, accompagnato da un sincero interesse a migliorare la preparazione e superare ogni tipo di ostacolo.

Le sollecitazioni, continue ed opportune, hanno condotto a risultati in generale sufficienti, gli alunni hanno evidenziato una particolare vivacità intellettuale impegnandosi a dare quanto nelle loro reali possibilità e lo studio per alcuni è stato continuo e approfondito. Il rapporto tra gli stessi alunni e il docente è stato sempre sempre corretto.

L'obiettivo primario che mi sono posto è stato quello di fornire alla classe elementi che potessero permettere l'acquisizione di un linguaggio tecnico corretto e la capacità di analizzare criticamente la realtà operativa in continua evoluzione.

DOCENTE: prof.ssa Maria Severina Vicino

TESTO: O. Chantelauve, *Le Nouveau France Voyages*, Minerva Scuola

Situazione della classe

La classe 5AA composta da 18 alunni, 16 ragazze tra cui una con programmazione differenziata e 2 ragazzi è risultata eterogenea per le località di provenienza ma tutti gli alunni provengono dalla stessa classe dell'anno scorso. Questa situazione di partenza mi ha permesso di procedere con più facilità nello svolgimento delle lezioni, conoscendo le lacune, e le abilità di ciascun alunno. All'inizio dell'anno sono stati rivisti gli argomenti utili per poter procedere nel lavoro dell'anno in corso e in seguito si sono approntati ed approfonditi quelli inerenti l'ultimo anno di questo percorso scolastico. Gli alunni si sono dimostrati nel complesso, ad eccezione di pochi casi, disponibili al dialogo educativo e interessati alla disciplina in questione. All'interno della classe si sono raggiunti cinque livelli di preparazione: un paio di alunni hanno raggiunto una buona preparazione; qualcuno si è impegnato in modo discreto; altri si sono mantenuti sulla sufficienza; qualcuno non ha colmato del tutto le proprie lacune restando sulla mediocrità; e un paio di alunni non ha dimostrato nessun interesse per la lingua francese, riportando gravi lacune. Dal punto di vista educativo la classe si è dimostrata sempre educata e rispettosa nei confronti della sottoscritta; alcuni alunni hanno, tuttavia, fatto numerose assenze.

Le verifiche scritte sono servite a testare le conoscenze acquisite durante il percorso didattico, tramite brani con domande, esercizi di grammatica, domande a risposta aperta, esposizione di argomenti trattati. Le verifiche orali hanno accertato l'acquisizione della lingua per esprimere concetti d'uso comune, argomentazioni ed esposizione degli argomenti studiati. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, del livello delle abilità e competenze raggiunte da parte di ciascun alunno.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI AL TERMINE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il percorso formativo prevede il raggiungimento dei seguenti obiettivi che implicano un consolidamento e approfondimento delle conoscenze e abilità raggiunte al termine del secondo biennio :

- Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo.
- Portare a termine i compiti, adeguando il proprio comportamento alle situazioni.
- Comprendere il significato globale del testo individuandone la maggior parte delle informazioni specifiche.
- Riconoscere il tipo di testo e individuarne scopo e destinatario.
- Riconoscere e comprendere la maggior parte delle informazioni esplicite richieste ed alcune implicite.

INDICATORI:

ABILITA'

Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1/B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.

Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media .Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale,culturale e professionale.

Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale,culturale e professionale

Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

COMPETENZE

LEGGERE: comprendere le informazioni di testi di tipo informativo, descrittivo e narrativo su argomenti di interesse quotidiano,personale e di attualità anche riferiti agli interessi specifici di indirizzo.

ASCOLTARE: comprendere le informazioni principali in un discorso chiaro in lingua standard in ambito personale, quotidiano, di ambito professionale e di attualità anche attraverso i media.

PARLARE: interagire in situazioni comunicative di tipo quotidiano, personale e professionale a livello formale e informale, esporre su argomenti noti anche di indirizzo, narrare e descrivere esperienze fornendo brevi opinioni personali.

SCRIVERE: produrre testi scritti su argomenti di tipo personale e di indirizzo.

CONOSCENZE

Grammatica della frase e del testo. Registri comunicativi formali e informali. Lessico della microlingua settoriale. Modalità di uso del dizionario bilingue. Conoscenza delle tradizioni turistiche ed enogastronomiche del paese studiato.

	<u>CONOSCENZE</u>	ABILITÀ
	<p><u>U.D.1: Vendre un séjour dans un village :</u> Proposer des alternatives, comparer, indiquer comment il faut entendre les prix, se poser des questions, être précis. Révision des temps verbaux. La forme passive.</p> <p><u>U.D.2: Vendre un séjour locatif:</u> Le contrat de location, donner des indications précises sur les appartements, indiquer ce qui est compris et ce qui n'est pas compris. Révision des adjectifs et pronoms démonstratifs.</p> <p><u>U.D.3: Vendre un circuit de groupe organisé:</u> Vendre un circuit préconfectionné, donner des détails sur les endroits visités, propositions de lieu, la Bretagne: organiser un tour.</p> <p><u>U.D.4: Vendre une croisière:</u> Les transports maritimes. Donner des détails sur une croisière-proposer des alternatives, les mots relatifs à la croisière et à la</p>	<p>Saper interagire in lingua su argomenti studiati. Saper usare la microlingua del settore. Saper comprendere e analizzare documenti autentici.</p> <p>Saper interagire in lingua su argomenti studiati. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi. Saper proporre un alloggio.</p> <p>Conoscere le tradizioni e la civiltà del paese studiato. Informare su una località. Sapersi documentare e selezionare delle informazioni.</p> <p>Saper applicare le conoscenze acquisite in ambito professionale e saperle comunicare in lingua straniera. Uti-</p>

	<p>navigation, les prépositions relatives avec où et lequel, le participe présent.</p> <p><u>U.D.5: Présenter une région:</u> Faire la présentation de la Toscane, les mots relatifs à la région-à l'histoire-les villes plus importantes, la gastronomie.</p> <p><u>U.D.6: L'hotellerie:</u> Le classement, les chaînes hôtelières, les types de chaînes hôtelières, les auberges de jeunesse, les gîtes ruraux, les campings-caravaning, la chambre d'hôte, résidences et locations.</p> <p><u>U.D.7: Les Offices de Tourisme :</u> Le rôle de l'Office de tourisme, Les métiers du tourisme dans l'agence-dans l'office de tourisme-dans l'hôtel. Le gérondif.</p> <p><u>U.D.8. Les Antilles</u> L'aspect géographique, historique, les choses à voir en Martinique et Guadeloupe.</p>	<p>lizzare le strutture grammaticali in modo appropriato.</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi. Comprendere ed analizzare testi del settore turistico. Saper presentare regioni del proprio paese.</p> <p>Saper esporre in maniera corretta ed appropriata i principali concetti relativi al settore turistico. Conoscere le varie forme di pernottamento.</p> <p>Saper esporre in maniera corretta ed appropriata i principali concetti relativi al settore turistico.</p> <p>Conoscere aspetti, culture e civiltà della lingua in questione</p>
--	---	--

Altamura, il 7/5/2017

La docente

Maria Severina Vicino

DOCENTE: Prof. Giuseppe Loviglio

TESTO: AA. VV., *New You're Welcome*, HOEPLI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.

Il gruppo classe è composto da 18 allievi con la presenza di un'alunna diversamente abile che ha seguito una programmazione differenziata per tutto il corso di studi. Gli alunni ad inizio anno presentavano un livello globale di partenza mediamente sufficiente: solo un ristretto gruppo di allievi dimostrava, infatti, di essere in grado di comprendere e di esprimersi ad un livello accettabile di competenza comunicativa in lingua straniera partecipando in maniera attiva e costruttiva al dialogo educativo. Il resto del gruppo classe, nonostante l'attività didattica sia stata costantemente accompagnata da azioni volte al recupero e al consolidamento delle abilità più semplici e delle relative strutture linguistiche, ha mostrato un impegno non sempre adeguato sia nello studio a casa che a scuola e ciò non ha consentito loro di raggiungere una preparazione pienamente sufficiente.

Risultati di apprendimento in termini di competenze:

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Obiettivi specifici:

- Saper comprendere materiali pubblicitari provenienti da fonti diverse e riguardanti tours e vacanze;
- Saper comprendere e usare il lessico di base riguardante le destinazioni turistiche, le attrazioni, le visite guidate, i tour;
- Essere in grado di pianificare e stilare pieghevoli per promuovere destinazioni turistiche;
- Saper preparare presentazioni orali di tour e vacanze;
- Saper progettare e scrivere programmi di viaggio riguardanti le varie destinazioni turistiche;

CONTENUTI:

- Promoting an area
- Promoting traditional products
- Brochures
- Circular letters

- The United Kingdom
- Exploring England and Wales
- Devon and Cornwall: an itinerary
- Exploring Scotland
- Exploring London;

METODOLOGIA.

Nella realizzazione della programmazione didattica si è privilegiata l'organizzazione modulare. I moduli affrontati hanno avuto al centro argomenti di tipo settoriale relativi al mondo del turismo. Partendo, quindi, da letture centrate su temi specifici attinenti l'area professionale si è proceduto ad esercitare le quattro abilità. In tal modo è stato possibile ripetere le strutture linguistiche che gli alunni non avevano acquisito pienamente negli anni precedenti. Le nuove strutture linguistiche di volta in volta incontrate sono state, poi, oggetto di specifica riflessione grammaticale e di analisi contrastiva con l'italiano.

Si è insistito maggiormente sulla lettura e analisi dei testi al fine di far acquisire una maggiore padronanza del lessico specifico e per abituare gli allievi alla comprensione globale e puntuale di un testo ricavandone i dati essenziali. Si è, inoltre, cercato di abituare gli allievi a strutturare un testo riassuntivo rispondente ai criteri della coerenza e della coesione e ad elaborare in maniera autonoma materiali turistici pubblicitari tesi alla promozione delle regioni o delle città oggetto di studio per poi esporli oralmente.

LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE.

I risultati finali raggiunti dalla classe sono stati globalmente soddisfacenti per quella parte della classe che ha seguito le lezioni con serietà e dedizione; il restante gruppo di allievi, tuttavia, presenta ancora una preparazione non pienamente sufficiente e mostra difficoltà sia nell'espressione scritta che orale, soprattutto a causa della applicazione discontinua nel lavoro a casa, della partecipazione non sempre adeguata al dialogo educativo e in alcuni casi per l'irregolarità nella frequenza. Tale situazione unitamente al tempo avuto a disposizione ha, inoltre, comportato un rallentamento nello svolgimento delle attività programmate ad inizio d'anno e, di conseguenza, ad una revisione degli argomenti effettivamente trattati.

MEZZI E STRUMENTI.

Libro di testo, lavagna, fotocopie, appunti, internet.

VERIFICHE.

Gli allievi hanno affrontato nel corso dell'anno prove di tipo strutturato e semi-strutturato volte all'accertamento del grado di conoscenza degli apprendimenti.. Sulla base di quanto stabilito dal Consiglio di Classe sono state svolte anche due prove simulate della terza prova scritta nelle quali si sono proposti due quesiti a risposta aperta.

Il docente
Giuseppe Loviglio

Relazione finale di Scienze Motorie e Sportive

Docente: prof. Loporcaro Michele Maria

Testo in uso: FAIRPLAY di A. Rampa e M.C. Salvetti, editore JUVENILIA

Numero ore settimanali di lezione	2
Numero ore annuali di lezione	66
Numero ore svolte sino al 15 maggio	55

La classe composta da 18 alunni è molto compatta e affiatata, ogni alunno infatti è ben integrato, si presenta eterogenea, poiché formata da due gruppi: uno sempre pronto alle varie attività e nuove iniziative; l'altro la cui partecipazione è stata meno attiva e proficua e dal comportamento non sempre corretto.

L'alunna Piperis diversamente abile presenta un livello cognitivo non corrispondente all'età cronologica.

Per l'alunna con Disabilità i contenuti sono stati trasferiti in forma essenziale, soffermandosi sugli aspetti riconducibili all'esperienza comune, senza la memorizzazione di formule o la quantificazione dei fenomeni, sono stati proposti percorsi brevi di apprendimento (step to step) evitando la memorizzazione di definizioni precostituite. E' stato utilizzato prevalentemente il linguaggio iconografico piuttosto che quello verbale-argomentativo per favorire l'apprendimento dei concetti di base.

Gli argomenti pratici sono stati svolti attraverso una conduzione a volte direttiva e a volte con la partecipazione degli alunni utilizzando anche le esperienze di coloro che praticano sport.

Gli argomenti teorici sono svolti tramite lezioni frontali.

Gli strumenti utilizzati: fotocopie e libro di testo, uso appropriato degli ambienti a disposizione, attrezzi specifici della disciplina.

Per far raggiungere gli obiettivi minimi l'alunna diversamente abile sono state adottate le seguenti strategie: tempi di elaborazione più lunghi, schemi e mappe concettuali, le interrogazioni sono state programmate con gli argomenti concordati. Si cercato di dispensare l'alunno con Disabilità dalla lettura ad alta voce, dal prendere appunti, dalla copiatura dalla lavagna, dalla dettatura di appunti.

Quasi tutti si sono interessati e impegnati nelle varie esercitazioni partecipando attivamente al dialogo educativo. Fattori caratterizzanti di questa classe sono stati, fin dall'inizio, la curiosità, la voglia di migliorarsi, un certo spirito di emulazione e di competitività. Hanno dimostrato autonomia, capacità di organizzarsi anche in attività ed esperienze diverse da quelle preventivate nel programma scolastico. Quasi tutti hanno seguito attentamente e con risultati le lezioni adeguati alle loro capacità psicofisiche. Il programma è stato svolto regolarmente in quasi tutte le sue parti, sia pure con qualche difficoltà di ordine strutturale. Si è usato un linguaggio tecnico appropriato per abituare gli alunni a una terminologia tecnica. Il profitto è stato discreto anche per quanto riguarda l'attenzione prestata alla trattazione di argomenti teorici. Le competenze (vedi griglia : "Competenze Chiave Europee) sono state accertate attraverso un attento e scrupoloso lavoro.

Per la valutazione delle conoscenze/abilità ogni singolo alunno è stato rapportato alla: "Griglia di Valutazione Disciplinare e Descrittori della Valutazioni". Dal punto di vista del profitto il risultato è stato molto soddisfacente.

Per quanto riguarda le attività pratiche l'impegno dimostrato dalla maggior parte degli alunni ha raggiunto livelli accettabili.

Al termine del percorso degli studi gli studenti hanno in generale acquisito la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo; hanno consolidato i valori sociali dello sport ed hanno acquisito una sufficiente preparazione motoria; hanno maturato un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo; hanno colto i benefici derivanti dalla pratica delle varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti.

In particolare la maggior parte degli studenti hanno acquisito le seguenti **COMPETENZE**, **CONOSCENZE** e **ABILITÀ** specifiche della disciplina:

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE IN ESITO QUINTO ANNO	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>CS1: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p>	<p>C1.1 La percezione del proprio se corporeo. C1.2 Schemi motori. C1.3 Anatomia e fisiologia. C1.4 Igiene e alimentazione. C1.5 Effetti di sostanze dopanti nell'organismo. C1.6 Regole di giochi e sport. C1.7 Tecniche di comunicazione verbale e non.</p>	<p>A1.1 Percepire il proprio se corporeo. A1.2 Padroneggiare gli schemi motori per la coordinazione dei movimenti e l'esercizio della pratica motoria e sportiva. A1.3 Valutare punti di forza e di debolezza, potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva. A1.4 Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva. A1.5 conoscere e valutare gli effetti di sostanze dopanti nell'organismo. A1.6 Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva; tenere comportamenti di lealtà e correttezza. A1.7 Controllare le modalità della comunicazione non verbale per migliorare l'efficacia delle relazioni interpersonali. A1.8 Collegare con coerenza i contenuti della comunicazione verbale con i comportamenti comunicativi non verbali. A1.9 Utilizzare l'espressione corporea in manifestazioni ricreative, culturali e artistiche, danza performance teatrali e artistiche e giochi.</p>

Argomenti Trattati

I U.D.A.: CONOSCENZE DEGLI ALUNNI

Unità Didattica 1

a - Conoscenza della classe e degli alunni;

b - Somministrazione del questionario informativo.

TEMPI: 2 ore; LUOGHI: Aula; MEZZI: Colloqui individuali e di gruppo.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITÀ': A1.1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

II U.D.A.: IL PIACERE DEL MOTO

Unità didattica 1: I benefici dell'attività fisica

COMPETENZE: CS 1 (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.3.; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 2 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE..

III U.D.A.: TEST D'INGRESSO

Unità didattica 1:

Test d'Ingresso: Agilità; **Unità didattica**

2:Test d'Ingresso: Velocità; **Unità didattica 3:**Test d'Ingresso: Forza;**Unità didattica**

4:Test d'Ingresso: Resistenza;**Unità didattica 5:**Test d'Ingresso: Ampiezza articolare;

Unità didattica 6:Test d'Ingresso: Equilibrio statico e dinamico,**Unità didattica 7:**

Test d'Ingresso: Le qualità fisiche.

TEMPI:12 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

COMPETENZE: CS 1 (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.2; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.2; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE

IV U.D.A.: "CAPACITA' CONDIZIONALI "POTENZIAMENTO FISIOLGICO"

Unità didattica 1: La velocità; **Unità didattica 2:** La forza; **Unità didattica 3:** La resistenza; **Unità didattica 4:** L'equilibrio statico e dinamico; **Unità didattica 5:** L'agilità; **Unità didattica 6:**L'ampiezza articolare.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.2; C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.2; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI:12 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

V U.D.A.: LE CAPACITA' COORDINATIVE COLLEGATE ALLE DIVERSE ESPERIENZE E AI VARI CONTENUTI TECNICI

Unità didattica 1: La coordinazione oculo-manuale; **Unità didattica 2:** La coordinazione oculo-podalica; **Unità didattica 3:** Le capacità di anticipazione e di reazione; **Unità didattica 4:** La lateralità; **Unità didattica 5:** La capacità di equilibrio.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.2; C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.2; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 10 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

VI U.D.A.: L'APPARATO DIGERENTE E L'ALIMENTAZIONE

Unità didattica 1: Gli organi dell'apparato digerente; **Unità didattica 2:** Il metabolismo;

Unità didattica 3: L'alimentazione equilibrata;

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 6 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: Vedi tabella LIVELLI di COMPETENZA.

VII U.D.A.: IL SISTEMA NERVOSO

Unità didattica 1: Il sistema nervoso centrale; **Unità didattica 2:** Il sistema nervoso periferico

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 8 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

VIII U.D.A.: IL DOPING

Unità didattica 1: Cos'è il doping; **Unità didattica 2:** Tipi di doping.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.5; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.5; A 1.6; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 4 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

IX U.D.A.: LA DAMA E GLI SCACCHI

Unità didattica 1: Punteggi e attrezzature ; **Unità didattica 2:** Partecipanti e struttura di gioco.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.6; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.6; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 4 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

X U.D.A.: LE PROCEDURE DI INTERVENTO BLS

Unità didattica 1: La rianimazione. **Unità didattica 2:** La sequenza BLS.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.4; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 4 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

Metodologia:

E' stata adottata una metodologia volta alla stimolazione partecipativa degli alunni per un soddisfacente processo di apprendimento attraverso:

Metodo globale in un ottica di libertà e creatività

Metodo analitico per fini prettamente tecnici e specifici

Metodo misto in situazioni di gioco

Metodo della scoperta guidata nelle esercitazioni teoriche

Lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione)

Verifica e valutazione:

Le competenze sono state verificate attraverso le seguenti tipologie di verifica:

(vedi tassonomia D.M. n.9/2010: livelli base/intermedio/avanzato):

. valutazione del comportamento cognitivo e metodologico

. valutazione in situazione: stage, simulazioni decontestualizzate, etc.

La proposta di voto, relativa allo scrutinio finale, tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati.

Le verifiche sono state effettuate ogni qualvolta si è reso necessario analizzare il livello di apprendimento degli allievi si è basata sull'analisi dei seguenti fattori d'osservazione comportamentale e d'apprendimento:

partecipazione alle attività didattiche

livello di socializzazione nel gruppo classe e capacità relazionali con il docente

interesse mostrato

valutazione dei processi motori e culturali in funzione del livello di partenza attraverso l'uso di test pratici e colloqui orali.

Sono state proposte, al termine di ogni unità di lavoro, prove di verifica sugli obiettivi programmati attraverso esercitazioni individuali e collettive.

La valutazione si è attuata in modo da rilevare non solo le capacità e le abilità acquisite rispetto all'inizio dell'anno, ma anche il grado di autonomia raggiunto, l'impegno, l'interesse e la partecipazione evidenziati.

Risultati raggiunti e considerazioni finali

Eterogenea dal punto di vista delle caratteristiche fisiche e motorie, la classe ha comunque potuto affrontare con discreti risultati le attività proposte. La disponibilità al "fare", anche se tendente più alla fase ludico-applicativa, che al reale progresso tecnico, ha consentito spesso di ottenere una partecipazione convinta. La classe ha così creato una sua precisa fisionomia; i ruoli dei singoli sono stati costantemente intesi in una unità di gruppo.

Durante le lezioni si è cercato un clima di interesse e disponibilità comune, un atteggiamento democratico, autocontrollo, capacità di adattamento; è stata concessa una certa autonomia nella organizzazione e gestione di alcune attività codificate.

Il docente

Prof. Michele Maria Loporcaro

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE V SEZ. “A” – ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Relazione finale

La classe costituita da diciotto studenti (due maschi e sedici femmine), è sempre rimasta unita dal punto di vista relazionale e ben organizzata. Ha partecipato attivamente alla programmazione di verifiche orali e alle attività laboratoriali proposte. Il sottoscritto ha riscontrato in tutti piena collaborazione, dialogo e confronto positivo. L'ambiente di lavoro in classe è stato sempre sereno e costruttivo sia dal punto di vista didattico che relazionale. Le lezioni sono state svolte con modalità frontale partecipata e per la spiegazione dei contenuti mi sono avvalso dell'ausilio del libro di testo (di quinto anno) e di materiali integrativi (illustrati, discussi e poi consegnati agli studenti in formato digitale o cartaceo). Il piano di lavoro del quinto anno è stato elaborato tenendo conto del programma svolto nel biennio precedente. Il luogo di svolgimento delle lezioni, come già per i precedenti, sono stati i laboratori di front office e back office dove i ragazzi si sono impegnati nell'attività didattica laboratoriale, simulando le funzioni tipiche del ricevimento. Dal punto di vista dell'impegno gli studenti si sono dimostrati puntuali nel rispettare i tempi delle verifiche programmate e degli approfondimenti richiesti. Le verifiche sommative dei contenuti sono state sia pratiche che orali. La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di preparazione tecnico-professionale adeguato, ad eccezione di alcuni che si sono distinti per serietà, costanza, impegno e interesse, e hanno raggiunto buoni risultati. Si allega il programma svolto fino alla data di presentazione della seguente relazione finale e gli argomenti svolti.

Programma svolto

Saperi essenziali

Ripetizione degli argomenti del biennio precedente – la destinazione turistica e gli attrattori naturali e artificiali – il prodotto enogastronomico locale – gli itinerari turistici – il ciclo di vita del prodotto alberghiero – concetto di marketing - il marketing oriented: bisogni ed esigenze future del consumatore/cliente – marketing mix – il profilo del cliente e la sua fidelizzazione – la promozione interna ed esterna alla struttura ricettiva - il marketing in albergo: fair share e market share – il web marketing e i suoi strumenti di comunicazione ed informazione – gli strumenti cartacei di commercializzazione del servizio alberghiero: depliant e brochure – le nuove forme di ospitalità nel comparto turistico-alberghiero: i B&B, l'albergo diffuso, le dimore storiche, i centri benessere e il turismo congressuale - il turismo integrato e l'offerta turistica territoriale – il sistema di qualità nelle aziende alberghiere e la certificazione di qualità – il budget alberghiero. Spese- consultivo –scostamenti – regolamentazione dei rapporti con il cliente e il ciclo di vita – Human Resource management: le procedure per l'assunzione del personale – il settore amministrativo: la gestione dei crediti e il contratto di factoring - analisi, promozione e valorizzazione del territorio dell'Alta Murgia: attrattori naturali ed artificiali - la promozione del prodotto ristorativo in albergo: tipologie di menu ed elaborazione e vendita di menu alberghieri.

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze, abilità e competenze:

Competenza	Conoscenza	Abilità
Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	Concetto di marketing – il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto – l’uso di internet come strumento di marketing - Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con i clienti – le recensioni e il web marketing.	Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall’azienda – conoscere il proprio prodotto alberghiero -far conoscere al cliente l’azienda ospitante- Analizzare il marketing mix di una struttura alberghiera- impostare un piano di marketing – saper interpretare le inserzioni sul web sulla qualità del servizio – capire i punti di forza e di debolezza del prodotto – saper calcolare il fair share e il market share di una struttura alberghiera
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera	Tecniche di stesura di menu, dépliant, brochure, inviti e programmi per eventi commerciali e sociali La pubblicità interna ed esterna: strumenti	Applicare tecniche di comunicazione nella corrispondenza commerciale, alberghiera, di promozione. Vendita e fidelizzazione – predisporre menu in relazione alla necessità della clientela – saper redigere un menu – saper creare un invito, un programma commerciale e/o sociale – saper costruire brochure e dépliant.
Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità e gestire la politica economica e finanziaria dell’azienda	Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri – il pricing alberghiero – la diversificazione tariffaria- il revenue management – il settore amministrativo – il factoring	Cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management: indice medio di occupazione, il ricavo medio per camera, revPar e Costpar – riconoscere le funzioni del settore amministrativo - riconoscere le strategie per il recupero dei sospesi

<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<p>La qualità aziendale e i sistemi di qualità – il ciclo di Deming – le norme e le certificazioni di qualità – i fattori che determinano la qualità del servizio -</p>	<p>Riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendali attuati nel comparto alberghiero – riconoscere il valore delle certificazioni di qualità.</p>
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti di gestione nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Il ciclo cliente – la prenotazione semplice e complessa – le convenzioni e i contratti</p>	<p>Gestire il soggiorno del cliente – gestire le prenotazioni semplici e complesse – gestire il rapporto con l’intermediazione – saper compilare un voucher e un allotment</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali della filiera di riferimento</p>	<p>I prodotti enogastronomici locali e nazionali – gli attrattori turistici ed enogastronomici locali, nazionali ed internazionali</p>	<p>Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti turistici ed enogastronomici del proprio territorio- riconoscere gli attrattori artificiali e naturali del proprio territorio locale nazionale ed internazionale – saper redigere itinerari turistici ed enogastronomici – creare e gestire pacchetti turistici di vario genere – saper applicare il mark-up</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto</p>	<p>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere – organizzazione del lavoro – organigramma aziendale – il budget e il bilancio settoriale della room division</p>	<p>Pianificare il proprio lavoro – organizzare il servizio – compilare e leggere il bilancio della room division – stilare un budget di settore ricevimento</p>
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richie-</p>	<p>Le nuove forme di ospitalità</p>	<p>Riconoscere le nuove forme di ospitalità e l’evoluzione del turismo e del servizio di ospitalità</p>

ste dei mercati e della clientela		nei diversi contesti.
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Le Risorse Umane – il direttore d'albergo – l'Outsourcing nel comparto alberghiero	Acquisire consapevolezza del proprio ruolo professionale – relazionarsi in modo positivo con i colleghi – conoscere le principali fasi dell'assunzione del personale – individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro – conoscere il CCNL di settore
Applicare le normative vigenti in fatto di accoglienza alberghiera	Il contratto d'albergo – regolamentazione dei rapporti con il cliente	Adempiere agli obblighi burocratici e previsti per legge per la ricezione del cliente

Il docente
FRANCESCO LORUSSO

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE

I.P.S.I.A. “M. DE NORA” ALTAMURA

**PIANO DI LAVORO ANNUALE DI RELIGIONE SVOLTO
CLASSE V AA A.S.2016/2017**

Disciplina: *IRC*

Prof: *Annunziata Priore*

Classe: *V AA*

RELAZIONE CONCLUSIVA

La classe 5[^] AA è composta da 18 alunni (16 ragazze e 2 ragazzi) di cui 2 ragazze non si avvalgono dell'IRC. Gli studenti hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo e hanno seguito con entusiasmo le lezioni evidenziando un interesse più che soddisfacente. Il confronto continuo tra la proposta delle tradizioni religiose, in particolare quella cristiano-cattolica, e i problemi della vita ha fatto crescere a diversi livelli la loro capacità di interrogarsi sui problemi di senso e di formulare posizioni di valore.

Si evidenzia quanto segue:

- la classe ha dimostrato una buona disponibilità nell'ascoltare le sollecitazioni proposte partecipando attivamente al dialogo formativo;
- il comportamento della maggior parte degli studenti è stato corretto e rispettoso della vita scolastica.

FINALITA'

L'IRC, in armonia con le finalità formative dell'Istituto per l'indirizzo enogastronomico, si pone come obiettivo la formazione della persona nelle sue caratteristiche specifiche, educando gli alunni a costruire le domande di carattere etico-morale che faranno appello alla loro responsabilità personale e sociale, e a elaborare risposte mature e consapevoli. Nella molteplicità delle relazioni che compongono la persona umana l'attenzione si focalizzerà sul rapporto della persona col creato-natura e con la storia. Sarà compito del docente condurre gli studenti a enucleare e a descrivere le responsabilità che ne derivano, a evidenziare la imprescindibilità di dare risposte profonde e personali, far cogliere la non opportunità di derogare e demandare ad altri. I temi che saranno oggetto dell'attenzione sono quelli della politica, dell'economia, del lavoro, della ecologia, della famiglia e del matrimonio. Gli approfondimenti si arricchiranno della concezione cristiano-cattolica dell'esistenza e delle linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

Le **competenze** dell'insegnamento della Religione sono:

- Saper portare le ragioni della propria fede o della propria non fede.
- Saper impostare un corretto e coerente ragionamento morale e di fede.
- Saper riflettere sui grandi temi dell'esistenza umana.
- Avere maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato; • sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; • cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità; • utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconosce nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio; • collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo; • ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione; • confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone; • il Concilio Vaticano II: storia documenti ed effetti nella Chiesa e nel mondo. La Chiesa di fronte ai conflitti e ai totalitarismi del XX secolo; • storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo; • questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana;

CONTENUTI

La dottrina sociale della Chiesa e Il Concilio Vaticano II

Una società fondata sui valori cristiani:

- La solidarietà e il bene comune
- La politica e il bene comune
- La salvaguardia dell'ambiente
- Un'economia globale
- La paura del diverso
- La pace e la guerra

Matrimonio e famiglia:

- sognare, pensare e progettare una vita familiare
- La bioetica e quella cristiana
- La clonazione
- La fecondazione assistita
- L'interruzione volontaria di gravidanza
- La morte e l'eutanasia

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRUMENTI ADOTTATI Metodologia:

Lezione frontale, lettura e commento del testo, di articoli, di documenti magisteriali, visione e commento di documentari e film, dialogo formativo.

Strumenti: Lavagna, computer, internet, proiettore DVD, fotocopie, testo e altri testi, e testi magisteriali.

TIPOLOGIE UTILIZZATE PER LE PROVE DI VERIFICA Partecipazione in classe, brevi verifiche orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

La classe ha raggiunto gli obiettivi prefissi anche se il programma non è stato completamente svolto.

ALLEGATO n 7

I.I.S.S. "M. DE NORA » - ALTAMURA
Anno Scolastico 2016/17

CLASSE V A ACCOGLIENZA TURISTICA

1^ SIMULAZIONE III PROVA SCRITTA

ESAME DI STATO

LA TERZA PROVA SCRITTA VERTE SULLE SEGUENTI DISCIPLINE:

1. *FRANCESE*
2. *INGLESE*
3. *SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*
4. *SCIENZE MOTORIE*
5. *STORIA*

E PREVEDE:

- 10 QUESITI A RISPOSTA SINGOLA CON TRATTAZIONE LIMITATA ALL'ESTENSIONE INDICATA DALLA COMMISSIONE (TIPOLOGIA B)

COGNOME E NOME:

Premessa e Valutazione

*IL CANDIDATO DEVE FORMULARE CIASCUNA RISPOSTA NEL NUMERO DI RIGHE INDICATO.
VALUTAZIONE: AD OGNI RISPOSTA POTRA' ESSERE ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO DI MASSIMO 15/100.*

VALUTAZIONE DELL'INTERA PROVA:

LA VALUTAZIONE DELLA PROVA SARA' DATA DALLA MEDIA DEI PUNTEGGI CONSEGUITI IN CIASCUNA MATERIA. PERTANTO POTRANNO ESSERE ATTRIBUITI MASSIMO 15/100. ALLA PROVA GIUDICATA SUFFICIENTE NON POTRA' ESSERE ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO INFERIORE A 10.

Durata della prova: 3 ore

NON E' POSSIBILE UTILIZZARE MATITE.

E' CONSENTITO L'USO DEL DIZIONARIO DI INGLESE E DI FRANCESE

Candidato: _____

Classe: _____

FRANCESE

1) Parlez des transports maritimes que vous connaissez.

2) Qu'est-ce que sont les chaines hôtelières ?

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: FRANCESE**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti	
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1			
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2			
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15	
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15	
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15	
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15	
PUNTEGGIO FRANCESE		MEDIA/15		

Candidato: _____

Classe: _____

INGLESE

1) Write a short text about the British Isles and the United Kingdom.

2) What is a food and wine tour?

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: INGLESE**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO INGLESE		MEDIA/15	

Candidato: _____

Classe: _____

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1) Descrivi l'organigramma dei soggetti attori della sicurezza in azienda (servizio di prevenzione e protezione) specificando il D.Lgs che lo norma e indicando più dettagliatamente le responsabilità del datore di lavoro.

2) Illustra le novità più rilevanti dei nuovi LARN rispetto all'edizione precedente.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO ALIMENTAZIONE		MEDIA	/15

Candidato: _____

Classe: _____

SCIENZE MOTORIE

1) Il/La candidato/a esponga sinteticamente i benefici che l'attività fisica produce sull'apparato respiratorio.

2) Il/La candidato/a esponga sinteticamente i benefici che l'attività fisica produce sull'apparato cardio-vascolare.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA:SCIENZE MOTORIE**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo,del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO SCIENZE MOTORIE		MEDIA/15	

Candidato: _____

Classe: _____

STORIA

1) L'Italia nell'età Giolittiana: riforme sociali, politiche ed economiche.

2) Le tappe fondamentali dell'ascesa del fascismo.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: STORIA**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO STORIA		MEDIA/15	

GRIGLIA COMPLESSIVA

CANDIDATOCLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	FRAN	INGL.	ALIM.	SC. MOT.	STORIA
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1					
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2					
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente					
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente					
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*					
		PUNTEGGIO PARZIALE					
PUNTEGGIO TOTALE		MEDIA					

Allegato n. 8

I.I.S.S. "M. DE NORA » - ALTAMURA
Anno Scolastico 2016/17

CLASSE V A ACCOGLIENZA TURISTICA

2^ SIMULAZIONE III PROVA SCRITTA

ESAME DI STATO

LA TERZA PROVA SCRITTA VERTE SULLE SEGUENTI DISCIPLINE:

6. *FRANCESE*
7. *INGLESE*
8. *SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*
9. *SCIENZE MOTORIE*
10. *STORIA*

E PREVEDE:

- 10 QUESITI A RISPOSTA SINGOLA CON TRATTAZIONE LIMITATA ALL'ESTENSIONE INDICATA DALLA COMMISSIONE (TIPOLOGIA B)

COGNOME E NOME:

Premessa e Valutazione

IL CANDIDATO DEVE FORMULARE CIASCUNA RISPOSTA NEL NUMERO DI RIGHE INDICATO.

VALUTAZIONE: *AD OGNI RISPOSTA POTRA' ESSERE ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO DI MASSIMO 15/100.*

VALUTAZIONE DELL'INTERA PROVA:

LA VALUTAZIONE DELLA PROVA SARA' DATA DALLA MEDIA DEI PUNTEGGI CONSEGUITI IN CIASCUNA MATERIA. PERTANTO POTRANNO ESSERE ATTRIBUITI MASSIMO 15/100. ALLA PROVA GIUDICATA SUFFICIENTE NON POTRA' ESSERE ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO INFERIORE A 10.

Durata della prova: 3 ore

NON E' POSSIBILE UTILIZZARE MATITE.

E' CONSENTITO L'USO DEL DIZIONARIO DI INGLESE E DI FRANCESE

Candidato: _____

Classe: _____

FRANCESE

1) Quels sont les éléments pour vendre un séjour locatif?

2) Quels sont les métiers du tourisme que vous connaissez?

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: FRANCESE**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti	
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1			
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2			
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15	
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedire la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15	
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15	
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15	
PUNTEGGIO FRANCESE		MEDIA/15		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: INGLESE

CANDIDATOCLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO INGLESE		MEDIA/15	

Candidato: _____

Classe: _____

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1) Descrivi i modelli alimentari rappresentati nell'ultima versione della piramide alimentare del 2009 e del modello americano My Plate.

2) Parla delle caratteristiche di una dieta ipocalorica intelligente.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO ALIMENTAZIONE		MEDIA	/15

Candidato: _____ Classe: _____

SCIENZE MOTORIE

1) Il/La candidato/a descriva la composizione del sistema nervoso periferico e le sue funzioni.

2) Il/La candidato/a descriva le funzioni del sistema nervoso vegetativo.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA:SCIENZE MOTORIE**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo,del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO SCIENZE MOTORIE		MEDIA/15	

Candidato: _____ Classe: _____

STORIA

1) Il comunismo in Unione Sovietica e la dittatura di Stalin.

2) Il nazismo in Germania e la dittatura di Hitler.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: STORIA**CANDIDATO****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente/15/15
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*/15/15
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, gravemente lacunoso 2. In modo incompleto 3. In modo approssimativo 3,5. In modo essenziale 4. In modo completo 5. In modo approfondito e dettagliato./15/15
		PUNTEGGIO PARZIALE/15/15
PUNTEGGIO STORIA		MEDIA/15	

GRIGLIA COMPLESSIVA

CANDIDATOCLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	FRAN	INGL.	ALIM.	SC. MOT.	STORIA
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	1					
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2					
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente					
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 2. in modo superficiale e poco coerente 3. In modo non sempre organico 3,5. In modo schematico e coerente 4. In modo coerente e articolato 5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente					
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze di lessico specifico	1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*					
		PUNTEGGIO PARZIALE					
PUNTEGGIO TOTALE		MEDIA					

