



Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI - TOMMASI" - COSENZA	
Prot. n.	6090 G/1
Data	15/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016/2017

Documento del Consiglio

Classe 5<sup>^</sup> Sez. I

Indirizzo: Accoglienza turistica

IL COORDINATORE

Prof. LUIGI PASTORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa GRAZIELLA CAMELLERI

## 1.1 CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il mondo del lavoro richiede ormai la figura del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, multiruolo e polivalente, con un bagaglio culturale di base flessibile, trasversale e spendibile nelle situazioni più diversificate.

In tale prospettiva, l'indirizzo di studio prevede, oltre allo sviluppo negli allievi di un'adeguata preparazione linguistico-letteraria, storica ed economica, anche l'acquisizione ed il consolidamento di conoscenze tecnico-scientifiche e pratiche, connesse ai principi di produttività, economicità, razionalità organizzative, tali da permettergli di:

- avere specifiche competenze nel settore d'inserimento;
- documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- operare secondo una logica di coerente organizzazione del proprio lavoro;
- guidare un gruppo di lavoro;
- adeguare la propria professionalità al continuo evolversi delle conoscenze.

## 1.2. IL PROFILO PROFESSIONALE (IPSEOA)

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

Nell'articolazione "Enogastronomia", gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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.

In definitiva l'indirizzo ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

### 1.3. ANDAMENTO DEL CURRICOLO E OBIETTIVI

Nel corso del biennio iniziale il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa sia ai fini del potenziamento della scolarizzazione che ai fini delle acquisizioni delle competenze nel campo del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche e/o professionali funzionali alla valorizzazione e al potenziamento delle proprie capacità personali. Gli obiettivi trasversali e disciplinari specifici degli insegnamenti hanno perseguito una formazione finalizzata: al recupero di abilità per costruire competenze disciplinari e trasversali progressivamente più solide; al potenziamento e alla valorizzazione delle competenze e degli interessi individuali.

Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti: l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale; l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata.

A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di

mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un buon patrimonio culturale di carattere generale; potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico; consolidare le capacità logico-espressive; favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro; rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.

#### 1.4. LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Quella di Cosenza è una delle province più popolate d'Italia con i suoi 155 Comuni. Nel suo territorio risiedono più di settecentomila abitanti, oltre il doppio dei residenti nel Molise, 150 mila in più dei Lucani, quasi 20 mila in più degli abitanti delle province calabresi di Catanzaro, Crotona e Vibo Valentia messi insieme.

Il territorio della Provincia di Cosenza è molto grande anche in termini di superficie (6.650 kmq, pari al 44,1 % della superficie calabrese) ed è caratterizzato da una prevalenza di montagne e colline.

L'Istituto Professionale "P. Mancini" si inserisce in modo specifico nel programma di rivalutazione economica e di promozione turistica dell'intera provincia e, in modo più diretto, dell'area geografica che ha il suo centro motore nella città di Cosenza.

L'economia cittadina si basa sul commercio e sui servizi e, se pur in prima istanza interagisca con quella dell'ampia fascia dei comuni dell' hinterland (Media Valle del Crati, Serre Consentine, Presila, Valle del Savuto), rappresenta il fulcro dell'intero territorio provinciale, che non è privo di un certo dinamismo imprenditoriale, anche nel settore del turismo e della ristorazione.

Le aziende sono, però, di modeste o ridotte dimensioni (spesso a conduzione familiare) e devono confrontarsi con le trasformazioni dovute alla concorrenza, alle tecnologie, ai mutamenti organizzativi, ai flussi turistici, alla crescente integrazione internazionale.

Dal territorio è emersa la richiesta di addetti culturalmente e professionalmente preparati nei settori dei servizi commerciali, turistici, alberghieri e ristorativi.

Il nostro Istituto si è mosso in tale ottica e, se pur nell'ambito di una realtà economica oggettivamente difficile, ha formato delle professionalità adeguate alle esigenze dello sviluppo e alla volontà di crescita della nostra Regione.

## 1.5. LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Gli alunni che frequentano il “Mancini” sono lo specchio dell’attuale generazione di adolescenti e giovani, influenzata da nuove forme di imitazione e di comportamento sociale. La loro personalità, magmatica e in formazione, è interessata da fondamentali esigenze di sviluppo.

Per quanto concerne la dimensione strumentale connessa alle conoscenze, alle competenze e alle capacità disciplinari i nostri alunni in ingresso, mediamente, presentano:

- *un modesto bagaglio di risorse cognitive e un' insufficiente preparazione nelle discipline di area comune, con picchi più negativi in italiano e matematica;*
- *difficoltà di ordine attentivo e di applicazione;*
- *un inadeguato metodo di studio;*
- *una certa attitudine per le attività di laboratorio;*
- *una labile aderenza alle regole dell'ambiente scolastico, dovuta a vari fattori pregressi.*

La nostra scuola ha tenuto in debito conto tali peculiarità e non si è sottratta affatto ai carichi formativi dell’istruzione professionale, per cui si è attivata con ogni mezzo per migliorare progressivamente la situazione di partenza degli alunni.

A conclusione del percorso formativo è riuscita a perseguire concrete finalità specifiche di natura cognitivo-professionalizzante, attinenti cioè alla strutturazione di una buona cultura di base e di competenze propedeutiche per la concretizzazione dei futuri itinerari lavorativi. Si è trattato, in sostanza, di armonizzare nel corso del quinquennio le esigenze di crescita personale e le effettive risorse individuali con esigenze istituzionali a carattere istruttivo e formativo, anche attraverso una programmazione flessibile e una didattica sistematica che si è avvalsa di ogni forma di strategia metodologica utile al conseguimento degli obiettivi prefissati.

## 1.6. GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

I punti qualificanti del Piano dell’Offerta Formativa sono:

- l’identità dell’Istituto;
- i percorsi e i profili;
- il contesto socio-economico di riferimento;
- i bisogni e le aspettative;
- l’integrazione e l’inclusione;
- l’orientamento e il recupero;
- il rapporto scuola-famiglia;

- la conoscenza degli alunni;
- i progetti finanziati;
- le attività integrative;
- le risorse umane e le strutture;
- la definizione delle finalità e degli obiettivi;
- la programmazione didattico-educativa;
- la valutazione;
- il patto educativo;
- le norme e i Regolamenti.

## 2.1. ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
RELIGIONE	PIZZI MARIA
ITALIANO- STORIA	DE LUCA RITA ROSA
FRANCESE	BOCCHINFUSO SILVANA
INGLESE	DONATO LOREDANA
MATEMATICA	RADDI COSTANTINO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZ.	VALENTINI FRANCESCA
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	PASTORE LUIGI
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	CIAPPETTA ANTONELLA
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	RIZZO ALFONSO

SCIENZE MOTORIE	AIELLO ROMOLO
-----------------	---------------

## 2.2. QUADRO ORARIO DI TUTTE LE DISCIPLINE E VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Quadro orario	Variazioni Classe IV	Variazioni Classe V
RELIGIONE	1		
ITALIANO	4		
STORIA	2		
MATEMATICA	3		
FRANCESE	3		
INGLESE	3		
SCIENZA E CULT.ALIMENTAZ.	2		
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	6		
TECNICHE DI COMUNICAZ	2		
LAB. ACCOGL. TURISTICA	4		
SCIENZE MOTORIE	2		

## 2.3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da otto alunni, sei ragazze e due ragazzi, di cui uno diversamente abile.

Gli alunni sono insieme alla classe V I sala, con cui hanno formato una classe articolata e condiviso alcune materie quali: Italiano e Storia, Matematica, Scienze motorie e Religione.

Il comportamento degli alunni è stato sempre corretto, per cui nella vita di classe i docenti hanno potuto instaurare con loro un dialogo educativo proficuo e improntato sul reciproco rispetto.

La classe, si è contraddistinta per una corretta vivacità che unita alla curiosità intellettuale ha permesso positive dinamiche di apprendimento e il raggiungimento di un livello di competenze positivo rispetto al livello di partenza.

La metodologia è stata esplicitata secondo alcune linee generali e comuni: motivazione allo studio, graduazione delle difficoltà, brevi lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, lavori individuali e di gruppo, continue verifiche.

Le prove di verifica sono state di vario tipo: elaborati specifici, dimostrazioni in laboratorio, prove strutturate e semi-strutturate, questionari, verifiche orali, sviluppo di esercizi.

Gli alunni sono stati continuamente informati sulle dinamiche e sulle fasi di svolgimento degli Esami di Stato.

Le prove scritte e orali sono state impostate secondo la logica degli esami, per cui l'allievo è stato responsabilizzato anche in rapporto alla manifestazione autonoma delle proprie competenze.

Il contesto familiare e socio-economico al quale appartengono questi alunni è medio; l'interesse e la partecipazione di buona parte dei genitori alla vita scolastica, ha consentito loro di avere una maggiore attenzione verso le attività didattiche ed un profitto positivo.

Sono state svolte: due simulazioni della II prova d' esame (DTA) e due simulazioni della III prova.

A tal proposito , si fa presente che un allievo ha prodotto certificazione in merito a Disturbi Specifici dell'Apprendimento, ed ha necessitato durante l'anno di strategie adeguate in riferimento alle prove scritte di verifica. Pertanto anche nelle simulazioni delle prove di esame ( già con quanto stabilito dal Piano Didattico Personalizzato e dal Consiglio di Classe ) e' stato utilizzato il criterio di aumentare del 50% il tempo necessario per consentire all'allievo di poter sostenere al meglio le singole prove e di poter beneficiare anche della presenza e dell'assistenza di un docente durante la fase di somministrazione delle stesse.

Mentre l'allievo diversamente abile, ha svolto durante l'anno una programmazione differenziata.

Quasi tutti gli alunni si sono impegnati nelle attività di accoglienza, tra le quali: partecipazione in qualità di hostess ad eventi culturali; attività pratica di stage presso lo stesso istituto.

Nelle attività, hanno palesato apprezzabili doti umane di attaccamento e di rispetto, nonché attitudini professionali e una discreta capacità di adattamento.

Tutte le programmazioni didattiche sono state articolate nel rispetto del profilo professionale e del percorso formativo e sono state svolte secondo quanto previsto.

Per ogni aspetto analitico si rimanda ai programmi disciplinari svolti da ciascun docente. In termini di conoscenza, competenza e capacità, nella media, la classe possiede:

- la conoscenza fondamentale dei contenuti oggetto delle programmazioni disciplinari;
- la competenza di applicare, in autonomia o in équipe, in modo concreto, le teorie acquisite;
- la capacità di svolgere compiti e mansioni nell'ambito del proprio profilo professionale.



Nel perseguire gli obiettivi programmati, alla classe è stato proposto un insegnamento sempre orientato a sfruttare ogni elemento o stimolo proveniente sia dall'interno che dall'esterno e a favorire, con la libera discussione, scambi di informazioni e di interesse.

### 3.1 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'alternanza Scuola - Lavoro è un percorso formativo che potenzia l'autonomia scolastica; qualifica l'offerta formativa; esalta la flessibilità; risponde ai bisogni diversi degli alunni; agisce per la forte valenza orientativa, come mezzo di contrasto alla dispersione

Anche nel corso del presente anno scolastico 2016-2017, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi" di Cosenza ha attivato per le classi V un percorso innovativo di Alternanza Scuola Lavoro, accogliendo l'invito dell'U.S.R della Calabria rivolto a tutte le scuole secondarie di II grado e in linea con quanto stabilito dal *D.D. 936 del 15 settembre 2015*.

L'idea è quella di mettere in campo una gamma di tipologie di esperienze strutturate per favorire l'incontro con il mondo del lavoro e attività propedeutiche di formazione e orientamento come:

- visite guidate, progetti esterni, osservazioni in azienda, stage, esperienze di realtà presso l'azienda agraria dell'Istituto Tecnico e all'interno dei laboratori dell'Istituto professionale in cui gli allievi vengono impegnati nelle attività';
- formazione sui temi della **sicurezza sui luoghi di lavoro**;

Il Consiglio di Classe ha programmato, per il corrente anno scolastico, per la classe V Sez. I, un percorso di Alternanza Scuola-Lavoro integrato, nel senso che il monte ore prestabilito è stato suddiviso in attività formative, dimostrative e pratiche, da effettuarsi sia nell'Istituto, sia presso aziende del settore, con obiettivi educativi e sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola. Le ore svolte o da completare sono 120 che costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti.

#### **Motivazione dell'idea progettuale.**

E' noto che gli studenti degli Istituti per i servizi di Enogastronomia, Ospitalità, Accoglienza, non abbiano, rispetto agli altri, problemi di inserimento nel mondo del lavoro, come risulta da numerose statistiche, ma è altrettanto vero che il mercato del lavoro è in costante mutamento e richiede competenze sempre più specifiche e attenzione maggiore alle esigenze della clientela. L'attività in azienda per i nostri studenti è un obbligo previsto dai nuovi quadri orari ministeriali, ed il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro integrato, quale quello progettato per il presente anno scolastico, è stato realizzato attraverso momenti formativi (dedicati alla conoscenza della normativa in materia Sicurezza sul luogo di lavoro e alla formazione in aula; dimostrativi (dedicati all'incontro con esperti del settore o con le associazioni di categoria) e pratici poiché costituisce una modalità efficace per porre gli allievi in contatto diretto con la pratica del lavoro e con la conseguente prassi normativo-burocratica richiesta per l'inserimento in esso.

L'attività di Alternanza ha mirato a incrementare le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola, integrandole e arricchendole con le attività Conto Terzi promosse dalla scuola perseguendo il

raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ciò ha **contribuito** a far vivere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto.

### **Obiettivi formativi.**

Gli obiettivi formativi prefissati sono risultati coerenti alle nuove competenze richieste in relazione all'evoluzione delle filiere e al P.E.C.U.P dello studente (profilo educativo culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226) ed hanno consolidato e integrato le competenze degli allievi per l'acquisizione di abilità tecniche e specifiche; favorito e promosso la formazione specialistica di figure professionali, rafforzando il ruolo centrale assunto dall'istruzione e formazione nel processo di crescita e modernizzazione della società calabrese; favorito la motivazione allo studio, al sapersi orientare nel mondo del lavoro.

E' stata realizzata in riferimento al percorso di Alternanza Scuola Lavoro, l' U.D.A. : “ Progettazione di nuovi servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali storico-artistiche culturali ed enogastronomiche del territorio : Lorica “

### **Articolazione dei progetti di Accoglienza realizzati**

I progetti realizzati hanno avuto le seguenti articolazioni d'indirizzo:

### **Metodologie utilizzate per la realizzazione dei progetti:**

La metodologia è stata centrata sulle strategie formative che meglio collegano l'imparare al fare come:

- *l'attività laboratoriale*, per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
- *il lavoro cooperativo per progetti*, che sviluppa insieme creatività e responsabilità di risultato;

### **Caratteristiche di interdisciplinarietà del progetto**

Direttamente connesse allo sviluppo del progetto sono risultate le seguenti discipline: Enogastronomia, Diritto e Tecnica Amministrativa, Italiano, Lingua Inglese, Lingua Francese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica, Sala e Vendita.

### **Competenze e crediti acquisiti dagli studenti:**

Il percorso è stato organizzato in funzione dell'effettivo esercizio delle competenze da parte degli studenti e dell'accertamento della loro capacità di raggiungere i risultati di apprendimento previsti.

Per la certificazione delle competenze si è fatto riferimento ai livelli di padronanza di cui al Quadro Europeo delle Qualificazioni. Le competenze, in coerenza con l'EQF, sono state descritte in termini di responsabilità ed autonomia e associate a specifici processi di lavoro-attività.

### 3.2. ATTIVITA' DI RECUPERO

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	In itinere
STORIA	In itinere
FRANCESE	In itinere
INGLESE	In itinere
ENOGASTRONOMIA	In itinere
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	In itinere
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	In itinere
SALA E VENDITA	In itinere
MATEMATICA	In itinere
EDUCAZIONE FISICA	In itinere

### 3.3. ATTIVITA' INTEGRATIVE SVOLTE NELL'ANNO SCOL. 2016/2017 CLASSI V PLESSO VIA GRAVINA

- FORUM SUL TURISMO CITTA'DI COSENZA
- INFORMAZIONE SULLA PREVENZIONE - EDUCAZIONE SANITARIA  
ANDROLOGO DOTT. MARCO SERRAO ( FEBBRAIO 2017 )
- ATTIVITA' CINEMA CITRIGNO : PRIMAVERA DEL CINEMA ITALIANO
- ATTIVITA' ORIENTAMENTO UNICAL 20 OTTOBRE 2016
- CONFINDUSTRIA COSENZA XXIII^ EDIZIONE ORIENTAGIOVANI (10 NOVEMBRE CINEMA CITRIGNO)
- XI SALONE DELL'ORIENTAMENTO REGGIO CALABRIA 10 NOVEMBRE 2016

### **3.4. ATTIVITA' PROGRAMMATE DAL 15 MAGGIO ALLA CONCLUSIONE DELL'ANNO SCOLASTICO**

- Completamento dei programmi
- Verifiche scritte e orali
- Ripetizione di argomenti già svolti
- Completamento dell'attività di Alternanza Scuola lavoro

### **3.5. SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA**

**Il Consiglio di Classe ha deciso di effettuare due simulazioni della terza prova.**

**La strutturazione delle prove è stata la seguente:**

- 40 quesiti a scelta multipla;
- **le discipline coinvolte sono state cinque;**
- **ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati 8 quesiti a scelta multipla con 4 alternative di risposta.**

**La valutazione è stata impostata secondo i seguenti criteri:**

- per ogni risposta errata o non data nella scelta multipla: punti 0
- per ogni risposta esatta nella scelta multipla: punti 1
- Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: punti 8
- Punteggio massimo ottenibile nella prova: punti 40

Alle prove è stata allegata una griglia di valutazione al fine di determinare il voto in quindicesimi.

Il tempo di svolgimento assegnato è stato di 60 minuti dalla consegna.

Data di effettuazione della prova	Discipline coinvolte	Tempo svolgimento di
14.03.2016	CULT. SC. ALIMENTAZIONE. - INGLESE- FRANCESE – ACC. TURISTICA - STORIA	60 min.
05.05.2016	CULT. SC. ALIMENTAZIONE. - INGLESE- ACC. TURISTICA - MATEMATICA – STORIA	

### 3.6. TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

Disciplina	Prove scritte		Prove orali	
	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
ITALIANO	Elaborati : Saggio breve ; Articolo di giornale; Analisi del testo	6	Interrogazioni	6
STORIA	Prove strutturate; Questionari	3	Domande flash Interrogazioni;	6
INGLESE	Prove strutturate e semistrutturate; Questionari;Traduzioni;Riassunti	6	Dialoghi; Domande flash; Interrogazioni	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prove strutturate; Relazioni	6	Interrogazioni; Domande flash	3
MATEMATICA	Questionari; Risoluzione di esercizi	6	Domande flash; Verifiche alla lavagna	6
SALA E VENDITA	Test	2	Interrogazioni	2
ENOGASTRONOMIA			Domande flash; Verifiche pratiche in laboratorio	6
FRANCESE	Prove strutturate e semistrutturate; Questionari; Traduzioni; Riassunti	6	Dialoghi; Domande flash; Interrogazioni	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prove strutturate e semistrutturate; Questionari; Relazioni; Test; Esercizi	8	Dialoghi; Interrogazioni; Domande flash	6
EDUCAZIONE FISICA	Relazioni ; Lavori di gruppo	6	Verifiche pratiche	6

RELIGIONE			Conversazioni guidate; Domande flash	Varie
-----------	--	--	--------------------------------------	-------

### 3.7. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

<b>Media dei voti</b> conseguiti in sede di scrutinio finale	<b>M =</b>
Banda di appartenenza (Tabella A)	<b>punti</b>

<p>Ai fini dell'attribuzione dello scivolamento nella banda di oscillazione, si valutano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>la frequenza regolare</b></li> <li>• <b>la partecipazione al dialogo educativo</b></li> <li>• <b>la partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.O.F</b></li> <li>• <b>uno o più crediti formativi</b></li> <li>• <b>il giudizio in Religione Cattolica o Attività Alternativa <math>\geq</math> a distinto</b></li> </ul>
--

#### Il credito formativo

<p>Tende a valorizzare le esperienze formative maturate dagli alunni al di fuori della scuola; queste possono comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed extracurricolari</b></li> <li>- <b>attività socio - assistenziali</b></li> <li>- <b>attività sportive debitamente documentate</b></li> </ul>
--

Il punteggio attribuito ad ogni alunno come credito scolastico è pubblicato insieme ai voti conseguiti in sede di scrutinio finale ed è trascritto sulla pagella scolastica.

#### 4.1. PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016/2017  
NELLA CLASSE V Sez. I Accoglienza

MATERIA: ITALIANO  
PROF. SSA DE LUCA RITA ROSA

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
<p>L'allievo conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il quadro culturale e letterario del Naturalismo francese</li> <li>Verismo</li> <li>Giovanni Verga</li> </ul> <p>La produzione letteraria: le novelle</p> <p>Il ciclo dei vinti: "I Malavoglia"- "Mastro don Gesualdo"</p> <p>Primo Novecento in Europa e in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Simbolismo</li> <li>- Giovanni Pascoli</li> <li>- Il Decadentismo</li> <li>- Gabriele D'Annunzio</li> <li>- Le nuove forme del romanzo del Novecento:</li> <li>- L. Pirandello:</li> <li>- i romanzi e le novelle,</li> <li>- le opere teatrali,</li> <li>- Italo Svevo</li> <li>- il romanzo: La coscienza di Zeno:</li> </ul> <p>La lirica del Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eugenio Montale</li> <li>- Giuseppe Ungaretti</li> <li>- Salvatore Quasimodo</li> <li>- Umberto Saba</li> </ul>	<p>L'allievo mostra sufficiente autonomia nella lettura e nell'interpretazione di ogni tipo di testo;</p> <p>sa individuare e approfondire i fondamentali temi affrontati.</p> <p>L'allievo sa operare confronti tra testi di autori diversi, individuando analogie e differenze.</p> <p>L'allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sa individuare le tematiche e le caratteristiche fondamentali presenti nell'opera degli autori studiati;</li> <li>-sa contestualizzare le tematiche trattate dagli autori nei testi letterari o teatrali.</li> </ul> <p>L'allievo riconosce le fasi evolutive nell'opera dei poeti studiati e i movimenti letterari a cui essi hanno aderito.</p>	<p>Mostra sufficiente sicurezza e autonomia nella lettura e nell'interpretazione di testi in prosa, in poesia o non letterari.</p> <p>Mostra capacità di rielaborazione e valutazione semplice di un testo.</p> <p>Sa esporre i contenuti appresi e proporre sintesi.</p> <p>L'allievo sa rielaborare in forma semplice i temi presenti nelle opere trattate.</p> <p>L'allievo sa rilevare l'intreccio dei fattori individuali e sociali nella formazione della personalità letteraria di un autore.</p>
MODULO N. 1	CONTENUTI	ARGOMENTI

I MAESTRI DEL NOVECENTO	TEMPI IMPIEGATI  SETTEMBRE  OTTOBRE  NOVEMBRE	Contesto culturale, storico e letterario del Primo Novecento Le avanguardie in Italia e in Europa Il Futurismo Il Simbolismo francese GIOVANNI PASCOLI: la biografia, l'autore ieri e oggi, il pensiero e la poetica, da <i>Myricae</i> : <i>Novembre</i> <i>Lavandare</i> Il Decadentismo: GABRIELE D'ANNUNZIO: la biografia, l'autore ieri e oggi, il pensiero e la poetica. Da <i>Le Laudi</i> : - <i>La pioggia nel pineto</i> - <i>La sera fiesolana</i> .
MODULO N. 2	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
LE NUOVE FORME DEL ROMANZO DEL NOVECENTO	DICEMBRE GENNAIO  FEBBRAIO	- Crisi e cambiamento: - Il romanzo psicologico:  LUIGI PIRANDELLO: - I romanzi, le novelle, le opere teatrali; testi scelti e trama opere teatrali ITALO SVEVO il romanzo: <i>La coscienza di Zeno</i> : - lettura e analisi di testi scelti - trama
MODULO N. 3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
LA POESIA ITALIANA DEL NOVECENTO	MARZO APRILE MAGGIO	- Poesia e letteratura in Italia nella prima metà del secolo - <i>Il male di vivere</i> nella letteratura italiana del Primo Novecento, in Italia e in Europa: testi significativi di - Umberto Saba, - Eugenio Montale, - Salvatore Quasimodo, - Giuseppe Ungaretti
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata, lavoro di gruppo, dialogo e confronto, attività di ricerca.	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo - fotocopie - film - prodotti multimediali	
TESTI ADOPERATI	Paolo Di Sacco - <i>Chiare lettere</i> - Vol 3 - Bruno Mondadori Editore	
TIPOLOGIA DELLA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	Produzione di saggi brevi, relazioni, analisi dei testi letterari e non, verifiche orali formative e sommativ	



CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017  
NELLA CLASSE V Sez. I Accoglienza

MATERIA: STORIA  
PROF. ssa DE LUCA RITA ROSA

<p>L'allievo conosce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lo sviluppo delle rivoluzioni industriali,</li> <li>- aspetti economici, sociali e culturali dei periodi presi in esame.</li> </ul> <p>Le dinamiche sociali e culturali del fenomeno migratorio, in Italia, in Europa e nel mondo, tra '800 e '900.</p> <p>Il sistema economico internazionale L'età giolittiana in Italia La Grande Guerra Il Dopoguerra in Italia ed in Europa La nascita dei totalitarismi in Europa Il New deal e la politica di Roosevelt La Seconda Guerra Mondiale Il Dopoguerra e la ricostruzione Il Sistema Internazionale dei Blocchi Contrapposti: "La Guerra Fredda" Il periodo Post- Bellico La Società dei consumi</p>	<p>Gli allievi sanno analizzare il quadro storico e le caratteristiche dei periodi e dei fenomeni presi in esame.</p> <p>Gli allievi sanno utilizzare diverse fonti e varie tipologie di documenti</p>	<p>Gli allievi sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretare fonti e documenti;</li> <li>- stabilire collegamenti tra fatti storici settoriali e la storia politica, culturale, religiosa.</li> <li>- Cogliere la complessità dei fenomeni sociali e storici e culturali;</li> <li>- esprimere considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi.</li> <li>- tematizzare in modo coerente i fatti storici relativi al primo novecento in Italia , in Europa, nel mondo.</li> <li>- individuare e formulare problemi e spiegazioni rispetto ai cambiamenti economici del periodo e dell'ambito preso in esame.</li> <li>- individuare cause ed effetti degli avvenimenti storici studiati.</li> <li>- produrre sintesi efficaci dei fatti storici studiati.</li> </ul>
<p>CONTENUTI</p>		
<p>MODULO N. 1</p>	<p>TEMPI IMPIEGATI</p>	<p>ARGOMENTI</p>
<p>STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DEL PRIMO NOVECENTO LA GRANDE GUERRA</p>	<p>I TRIMESTRE</p>	<p>Il sistema economico internazionale La nuova industria Giovanni Giolitti L'età giolittiana in Italia La Grande Guerra Il Dopoguerra in Italia ed in Europa Il disagio della civiltà La crisi del dopoguerra L'evoluzione del commercio internazionale</p>

MODULO N° 2

TEMPI IMPIEGATI

STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DELL'ETA' DEI TOTALITARISMI	II TRIMESTRE	La crisi del 1929. L'avvento dei totalitarismi Il New deal e la politica di Roosevelt Effetti dei Regimi in Italia, Spagna e Germania L'avvento del Fascismo e del Nazismo
MODULO N. 3	TEMPI IMPIEGATI	
LA SECONDA GUERRA MONDIALE  STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DAL SECONDO DOPOGUERRA	III TRIMESTRE	La Seconda Guerra Mondiale Caratteri del Conflitto Mondiale Cause e conseguenze Il Dopoguerra e la ricostruzione Il Sistema Internazionale dei Blocchi Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica L'Italia repubblicana
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ATTIVITA' DI RICERCA,</li> <li>• SELEZIONE E RIELABORAZIONE PERSONALE DI FONTI STORICHE</li> <li>• LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA</li> <li>• DIALOGO E CONFRONTO</li> </ul>	
MATERIALI DIDATTICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LIBRO DI TESTO</li> <li>• DISPENSE</li> </ul>	
TESTI ADOPERATI	<p>"LE FORME DELLA STORIA" di ENRICO B. STUMPO – SILVIA CARDINI – FRANCESCO ONORATO – SERENA FEI LE MONNIER SCUOLA</p>	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PROVE STRUTTURATE</li> <li>- PRODUZIONE DI VARI TIPI DI TESTO: SAGGIO BREVE, RELAZIONE, ANALISI DI TESTI NON LETTERARI</li> <li>- VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE</li> <li>- DIALOGO E CONFRONTO</li> </ul>	

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017  
NELLA CLASSE V Sez. I Accoglienza

MATERIA: FRANCESE  
PROF. ssa SILVANA BOCCHINFUSO  
ORE SVOLTE: 83

CONOSCENZA	COMPETENZA		CAPACITA'
Conoscere nelle linee generali il mondo del turismo e la comunicazione relativa, la geografia turistica.	Approfondire la microlingua relativa al turismo, comprendere e sviluppare le competenze linguistiche al fine di operare adeguatamente.		Opera e applicare quanto appreso in modo adeguato al contesto, capire il senso generale di un testo, esprimersi in lingua in modo accettabile.
MODULO N. 1	CONTENUTI		ARGOMENTI
Le monde du tourisme	Tempi impiegati		L'évolution du tourisme. Les types de tourisme. Les entreprises touristiques. L'agence de voyage et le devis. Les transports: aérien, ferroviaire, maritime, routier. Les types d'hébergement. L'hôtellerie et les classements des hotels. Les différentes formes de tourisme. L'itinéraire touristique.
	16/09/15	25/11/15	
MODULO N. 2	DAL	AL	ARGOMENTI
La géographie touristique	01/12/15	02/03/16	La France physique, la situation géographique et les paysages. La France politique: l'organisation administrative, les institutions. Les symbols, Paris: l'histoire et les monuments. La France touristique: Ile-de-France, PACA, l'Alsace, la Corse.
MODULO N. 3	DAL	AL	ARGOMENTI
La francophonie. La communication touristique	09/03/16	06/06/16	Rome et ses vestiges. La Vallée d'Aoste, la Calabre. La France d'Outremer. La Martinique et la Guadeloupe. Les outils de la communication. la lettre- le fax - le courrier- le CV. La communication écrite et orale. La letter, se renseigner, réserver, modifier et annuler, réclamer.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Laboratori		
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo Materiale autentico Fotocopie Vocabolario bilingue		
LIBRI DI TESTO	Nouveaux carnets de voyage. L. Parodi, M. Vallacco Juvenilia Scuola		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Verifiche orali/scritte Prove strutturate e semi-strutturate Questionari orali e scritti Traduzioni		

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017

NELLA CLASSE V Sez. I Accoglienza

MATERIA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. ssa FRANCESCA VALENTINI

ORE SVOLTE N. 55

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
<p>Cibo, turismo e cultura Gastronomia internazionale e turismo Turismo enogastronomico in Italia Principi di dietologia Alimentazione e ristorazione Principi di dietoterapia</p>	<p>Adottare procedure adeguate a soddisfare esigenze dietetiche, fisiologiche, patologiche e religiose; individuare le indicazioni dietetiche per malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, malattie gastrointestinali; allergie ed intolleranze; riconoscere gli aspetti qualitativi degli alimenti e delle proposte dietetiche.</p>	<p>Realizzare menu equilibrati e individualizzati per rispondere a particolari esigenze religiose, fisiologiche, patologiche. Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali con proposte gastronomiche equilibrate. Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello nazionale e internazionale. Individuare e promuovere i prodotti locali nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni economiche, sociali, culturali e le principali trasformazioni intervenute nel tempo in ambito alimentare.</p>

**Unità di apprendimento N.1 Cibo, turismo e cultura**

**Tempi: Settembre, Ottobre**

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Cibo nell'arte Gastronomia internazionale, cultura, turismo</p>	<p>Riconoscere gli elementi specifici di una cultura. Illustrare il ruolo del cibo nell'arte, nella letteratura italiana con riferimento ai temi dell'abbondanza e della fame. Collegare pietanze e prodotti tipici alle culture regionali nazionali e internazionali di popoli diversi.</p>	<p>Capire l'importanza delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli. Riconoscere piatti o preparazioni gastronomiche delle principali gastronomie internazionali. Illustrare la rilevanza che negli ultimi anni la ristorazione e le sue figure professionali hanno assunto nella cultura internazionale</p>

**Unità di apprendimento n.2 La dieta in condizioni fisiologiche**

**Tempi: Novembre, Dicembre, Gennaio**

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>La dieta nelle diverse età condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari. Alimentazione nella ristorazione collettiva</p>	<p>Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi della vita. Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche. Descrivere alcune delle tipologie più comuni della ristorazione collettiva.</p>	<p>Saper leggere e utilizzare correttamente tabelle e formule per l'elaborazione di una dieta equilibrata, per il peso corporeo teorico e per il fabbisogno energetico totale di un individuo. Formulare menù funzionali alle diverse età. Valutare i rischi di diete estreme. Elaborare esempi di menù ciclici per la ristorazione delle comunità.</p>

**Unità di apprendimento n.3 La dieta nelle principali patologie**

**Tempi: Marzo, Aprile, Maggio**

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche</p> <p>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Alimentazione e tumori</p> <p>Disturbi alimentari</p>	<p>Individuare i fattori di rischio nelle patologie cardiovascolari e le indicazioni dietetiche.</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche delle malattie del metabolismo e le indicazioni dietetiche.</p> <p>Individuare le indicazioni dietetiche relative alle patologie dell'apparato digerente.</p> <p>Le tossinfezioni alimentari</p> <p>Correlare le patologie tumorali ai diversi stili alimentari</p>	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche. Valutare l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione delle diverse malattie.</p> <p>Individuare gli alimenti alla base delle più frequenti allergie.</p> <p>Riconoscere analogie e differenze tra intolleranze e allergie.</p> <p>Prospettare menù ricchi di sostanze antitumorali.</p> <p>Individuare le relazioni esistenti tra educazione alimentare e disturbi alimentari.</p>

Metodologia	Strumenti	Verifiche
<p>Lezione interattiva,</p> <p>Lavori a coppie o in piccolo gruppo</p>	<p>Libro di testo Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Machado Poseidonia Scuola; schemi, mappe concettuali, menu ciclici, manuali di buone prassi igieniche e schede di controllo.</p>	<p>Prove scritte, questionari, produzioni di testi, elaborazioni di piatti e menu; interrogazioni.</p>

<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 16-17 - NELLA CLASSE V I acc.</b> <b>MATERIA: Inglese</b> <b>PROF. : Loredana Donato</b>		
<b>ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO :</b> <b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI</b>		
CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
<p>Riuscire a comprendere le idee principali ed i dettagli significativi di testi orali, espositivi e dialogici di varia natura, caratterizzati da diversi registri e varietà.</p> <p>Riuscire a cogliere il senso di testi scritti di attualità e di carattere professionale.</p>	<p>Saper esprimersi su argomenti di carattere quotidiano o professionale, interagendo in modo adeguato al contesto.</p> <p>Saper produrre testi scritti di carattere quotidiano e specialistico con sufficiente coerenza e coesione.</p>	<p>Saper interagire in conversazioni brevi e chiare sia di carattere quotidiano che professionale.</p> <p>Saper utilizzare un lessico specifico per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e di lavoro.</p>
<p><b>UNIT N. 1</b></p> <p><b>Serviced accommodation</b></p>	<p><b>LEARNING SKILLS</b></p> <p>Development of tourist accommodation: from ancient times to modern times. Accommodation ratings; Hotels : checking in and out. Alternatives to hotels.</p>	<p><b>PROFESSIONAL SKILLS</b></p> <p>Dealing with different ways of making reservations</p>
<p><b>UNIT N. 2</b></p> <p><b>Self-catering accommodation</b></p>	<p><b>LEARNING SKILLS</b></p> <p>Different types of self-catering accommodation. Services and facilities offered by different types of self-catering accommodation</p>	<p><b>PROFESSIONAL SKILLS</b></p> <p>Dealing with different ways of making reservations</p>
<p><b>UNIT N. 3</b></p> <p><b>Getting Around</b></p>	<p><b>LEARNING SKILLS</b></p>	<p><b>PROFESSIONAL SKILLS</b></p> <p>Asking and providing information about</p>

	Different types of rail and road transport and recognising their particular contribution to tourism	transport services
<b>UNIT N. 4</b> <b>Air travel</b>	<b>LEARNING SKILLS</b>  Different categories of flights. Plane tickets. Infrastructure of an airport.	<b>PROFESSIONAL SKILLS</b>  Handling check-in procedures. Looking for plane tickets online
<b>UNIT N. 5</b> <b>Capital cities</b>	<b>LEARNING SKILLS</b>  Main tourist attraction in London and Belfast.	<b>PROFESSIONAL SKILLS</b>  Providing information about the main landmarks of these two cities.
<b>UNIT N. 6</b> <b>Countryside holidays</b>	<b>LEARNING SKILLS</b>  Agri-tourism; countryside activities; winter sports; national parks and eco-tourism.	<b>PROFESSIONAL SKILLS</b>  Providing information about mountain, hillside, lake and seaside resorts.
<b>UNIT N. 7</b> <b>Working in tourism</b>	<b>LEARNING SKILLS</b>  Job advertisements; application documents; the travel agency; tour operators; tourist guides; event planners and museum attendants.	<b>PROFESSIONAL SKILLS</b>  Reading job advertisements; illustrating different types of activity.
	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	
	Da	A
Unit 1 - Unit 2	Settembre	Dicembre
Unit 3 - Unit 4 - Unit 5	Gennaio	Marzo
Unit 6 - Unit 7	Marzo	Giugno
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	In tutte le attività è stata favorita l'efficacia comunicativa badando all'acquisizione di un adeguato bagaglio di terminologia specialistica. E' stato dato ampio spazio all'analisi globale dei testi utilizzati e gli alunni sono stati guidati a ricavare informazioni specifiche e non, attraverso l'analisi del lessico, per acquisire un vocabolario specialistico. E' stato utilizzato materiale attraverso ricerche da internet.	
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	- Libro di testo - Materiale autentico, fotocopie, immagini e video	
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Gateway to tourism and You're welcome	
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	Verifiche orali. Prove strutturate, esercizi a scelta multipla e a risposta aperta, vero/falso	

MATERIA: MATEMATICA PROF. RADDI COSTANTINO ORE N°84

<p>Riconoscere: equazioni di 1° e 2° grado, funzioni lineari e funzioni quadratiche                  - disequazioni di 1° e di 2° grado                  Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni                  Riconoscere: funzioni algebriche: razionali intere, razionali fratte, irrazionali; funzioni trascendenti: esponenziali, logaritmiche, goniometriche.                  Conoscere il concetto di limite di una funzione.</p>		<p>- Saper risolvere semplici equazioni di 1° e di 2° grado                  - Saper rappresentare nel piano cartesiano funzioni lineari e funzioni quadratiche                  - Saper risolvere disequazioni di 1° e di 2° grado                  - Saper risolvere semplici sistemi di disequazioni                  - Saper risolvere semplici disequazioni fratte                  - Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari.                  - Riconoscere dal grafico le caratteristiche di una funzione.</p>		<p>- Riconoscere le soluzioni di un'equazione come zeri di una funzione                  - Saper studiare il segno di un trinomio di 2° grado, facendo riferimento al grafico della funzione quadratica associata, al fine di determinare l'insieme delle soluzioni di una disequazione di 2° grado.</p>
MODULO N°		TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI	dal 15-09-15	al 02-10-15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Equazioni di 1° grado intere</li> <li>▪ Equazioni di 1° grado fratte</li> <li>▪ Equazioni di 2° grado complete</li> <li>▪ Equazioni di 2° grado incomplete (pure e spurie)</li> <li>▪ Disequazioni di 1° grado intere</li> <li>▪ Disequazioni di 2° grado</li> <li>▪ Sistemi di disequazioni</li> <li>▪ Disequazioni frazionarie</li> </ul>	
N°2 FUNZIONI	Dal 02/10-15	al 30-01-17	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Concetto di funzione reale di una variabile reale.</li> <li>▪ Classificazione delle funzioni</li> <li>▪ Immagine e controimmagine</li> <li>▪ Determinazione del dominio di una funzione algebrica razionale fratta</li> </ul>	
N°3 LIMITI E CONTINUITA'	dal 30-01-17	al 07-04-17	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introduzione intuitiva al concetto di limite: limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite finito di una funzione per x che tende all'infinito.</li> <li>▪ Funzioni continue e calcolo dei limiti</li> <li>▪ Limiti di funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>▪ Asintoti orizzontali e verticali</li> </ul>	
N°4 DERIVATA DI UNA FUNZIONE	dal 07-04-17	al 05-05-17	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definizione di derivata di una funzione in un punto</li> <li>▪ Derivata di una funzione costante, della funzione <math>y = x</math> e delle funzioni polinomiali</li> <li>▪ Derivata del prodotto e del rapporto tra due funzioni</li> <li>▪ Derivate di ordine superiore al primo</li> </ul>	
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale - Lezione partecipata - Esercitazione individuali e collettive			
LIBRI DI TESTO	Argomenti modulari di matematica - H.K.L. Doderò - Baroncini-Manfredi Ghisetti e Corvi Editori			
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloqui - Interrogazioni alla lavagna - Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate			

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017

CLASSE V I ACCOGLIENZA

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

PROF : ROMOLO AIELLO

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: N.53

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
<p>Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La storia, le regole, i fondamentali tecnici individuali e di squadra della pallavolo e del calcio.</li> <li>- Gli esercizi della ginnastica di base per il potenziamento dei principali organi ed apparati ed alcune problematiche quali il doping e i disturbi di un'errata alimentazione</li> </ul>	<p>Gli allievi sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipare attivamente ad incontri di pallavolo e calcio</li> <li>- Strutturare e dirigere lezioni di ginnastica</li> <li>- Organizzare mini tornei e piccole manifestazioni ludico-sportive</li> </ul>	<p>Gli allievi sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avere padronanza motoria</li> <li>- Esprimersi attraverso un movimento ben coordinato e finemente controllato</li> <li>- avere sicurezza nei rapporti interpersonali</li> </ul>
CONTENUTI		
MODULO N.1	TEMPI	ARGOMENTI
CAPACITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE	Settembre - Ottobre	- Sviluppo e consolidamento delle attività motorie e sportive attraverso attività diversificate ed in situazioni complesse;
MODULO N. 2		
LO SPORT DI SQUADRA	Novembre	- Situazioni di gioco per affinare le tattiche di gioco degli sport praticati; - Pallavolo; - Pallamano;
MODULO N. 3		
COMPORAMENTO E PREVENZIONE	Dicembre - Febbraio	- Elementi di primo soccorso;
MODULO N. 4		
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Marzo - Giugno	- Educazione alimentare ; - I disturbi dell'alimentazione; - Le droghe: educazione e prevenzione. Alcool e tabacco; - Doping e AIDS
METODOLOGIE ADOTTATE	INDIVIDUALE, GRUPPI DI LAVORO	
STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI ALL'APERTO E LOCALE SCOLASTICO ADIBITO A PALESTRA	
LIBRI DI TESTO	FOTOCOPIE RIVISTE E TESTO CONSIGLIATO	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	PROVE PRATICHE - VERIFICHE ORALI , TEST OGGETTIVI.	



**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE****MATERIA: Diritto e tecniche amministrativa della struttura ricettiva****PROF. Luigi Pastore****CLASSE E INDIRIZZO: V SEZ. I****ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2016- 2017: 124****OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI**

<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>CAPACITA'</b>
<p>Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il mercato turistico</li> <li>- i fattori che misurano l'elasticità della domanda</li> <li>- la domanda turistica e le sue configurazioni</li> <li>- l'offerta turistica e le sue classificazioni</li> <li>- il turismo integrato</li> <li>- Il Marketing</li> <li>- Il marketing management</li> <li>- Il marketing mix</li> <li>- La segmentazione del mercato</li> <li>- Il Business Plan</li> <li>- Il Business Idea e il progetto imprenditoriale</li> <li>- La segmentazione del mercato</li> <li>- La gestione dell'impresa</li> </ul> <p>La pianificazione strategica</p>	<p>Gli allievi sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere l'importanza del turismo nell'economia nazionale e mondiale</li> <li>- Distinguere le diverse motivazioni al viaggio</li> </ul> <p>Distinguere le principali caratteristiche dei prodotti turistici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendere che cosa sono il marketing e i suoi elementi</li> <li>- comprendere cosa si intende per segmentazione del mercato</li> <li>- comprendere come si imposta una ricerca di mercato</li> <li>- comprendere come si sviluppa il business plan</li> <li>- distinguere gli aspetti dell'analisi economica e finanziaria</li> </ul> <p>individuare fasi e procedure per redigere un BP</p>	<p>Gli allievi sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevedere lo sviluppo della domanda turistica</li> <li>- Prevedere l'impatto della domanda turistica sul territorio</li> <li>- redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera</li> <li>- saper segmentare il mercato</li> <li>- saper individuare il mercato - obiettivo</li> <li>- saper redigere un semplice BP</li> <li>- saper redigere piani strategici e operativi</li> <li>- effettuare semplici calcoli dei principali indici economici</li> </ul>

CONTENUTI (in macroargomenti o unità didattiche o moduli)			
MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Svolgimento e ripetizione di alcuni argomenti del 4 anno.</li> <li>- Le nuove dinamiche del mercato turistico</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turismo e mercato turistico, la domanda e l'offerta, le tendenze del mercato. Internet,</li> <li>- Il mercato turistico nazionale e internazionale</li> </ul>
	15/9/16	06/11/16	
MODULO N. 2	07/11/16	27/01/17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il marketing management, la ricerca, la segmentazione, targeting.</li> <li>- Il Marketing mix, il web marketing</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di marketing turistico e Web marketing</li> </ul>			
<b>MODULO N. 3:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Business plan e gestione strategica</li> </ul>	28/01/17	23/03/17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Business idea progetto imprenditoriale, i suoi contenuti.</li> <li>- La gestione dell'impresa, la pianificazione strategica e operativa</li> </ul>
<b>MODULO N. 4 :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le filiere alimentari e i prodotti a chilometro zero</li> </ul>	2/3/17	11/05/17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La classificazione delle filiere, lunga e corta, loro commercializzazione.</li> <li>- I prodotti a Km 0</li> <li>- Andamento economico, cambiamenti dei consumi dei beni alimentari in Italia</li> </ul>
<b>MODULO N. 5 :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> </ul>	13/5/17	Termine delle lezioni	
<b>1. METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Utilizzo di schemi di sintesi da completare</li> </ul>		
<b>2. MATERIALI DIDATTICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Schemi di sintesi predisposti dall'insegnante</li> </ul>		
<b>3. LIBRI DI TESTO:</b>	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ristorative Di F. Cammisa, P. Matrisciano G. Pietroni Ed. Scuola & Azienda		

4. TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova strutturata e semistrutturata</li> <li>- Questionari</li> <li>- Prova orale</li> </ul>
--------------------------------------	---

Programmazione Disciplinare di Tecniche della Comunicazione

Docente: Antonella Ciappetta

a.s. 2016 -2017

Classi: Quinte (V sez I)	Materia : Tecniche della Comunicazione	Dipartimento Tecniche Comunicazione Area Umanistica - Scientifica	Comprende n. 3 nuclei tematici
<p><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare con padronanza le diverse tecniche di comunicazione di massa</li> <li>• Utilizzare gli elementi che rendono efficace una comunicazione interpersonale e di gruppo</li> <li>• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale</li> <li>• Padroneggiare la capacità di interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction</li> <li>• Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> </ul>			
<p><b>COMPETENZE PER OBIETTIVI MINIMI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare gli elementi che rendono efficace una comunicazione interpersonale e di gruppo</li> <li>▪ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale</li> <li>▪ Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari</li> </ul>			
Conoscenze		Abilità	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscere gli atteggiamenti specifici che determinano le relazioni pubbliche</li> <li>▪ Comprendere I processi comunicativi verbali e non verbali</li> <li>▪ Comprendere il significato del "fattore umano" e le tipologie comunicative presenti in azienda;</li> <li>▪ Conoscere gli elementi del Marketin, la funzione cardine della Publicity e del rapporto produzione/consumo di beni e servizi e l'immagine aziendale</li> <li>▪ Conoscere i diversi strumenti della comunicazione d'impresa</li> <li>▪ Conoscere le diverse tecniche di motivazione all'ascolto</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper gestire ed individuare tecniche per la fidelizzazione del cliente utilizzando regole relazionali</li> <li>• Saper individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale per la promozione delle vendite</li> <li>• Utilizzare il linguaggio visivo in funzione del target di clienti e della tipologia del messaggio</li> <li>• Intervenire nella realizzazione di un piano di comunicazione aziendale o di campagne pubblicitarie</li> <li>• Saper riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa</li> <li>• Saper riconoscere le potenzialità della comunicazione a stampa e audiovisiva</li> <li>• Saper interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori per individuare bisogni, gusti e abitudini di persone e gruppi sociali</li> <li>• Saper analizzare e interpretare messaggi di comunicazione visiva e pubblicitaria</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper utilizzare software per elaborare testi e immagini funzionali alla comunicazione</li> </ul>
<b>Metodologia</b> Lezione frontale, dialogata. individuale. Metodologia laboratoriale. Lavoro di gruppo. Metodo induttivo e deduttivo. Libro di testo, strumenti informatici, brainstorming, cooperative learning, role play	<b>Strumenti</b> Libri di testo, materiale multimediale, materiale da internet, proiezione di film o documentari
<b>Contenuti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>La comunicazione aziendale e l'importanza del fattore umano in azienda.</li> <li>Le relazioni pubbliche e la loro organizzazione.</li> <li>I flussi di comunicazione aziendale: <ul style="list-style-type: none"> <li>-le comunicazioni di tipo verbale,</li> <li>-la comunicazione telefonica e le comunicazioni scritte</li> </ul> </li> <li>Il marketing e la comunicazione aziendale.</li> <li>Il concetto di marketing e il marketing relazionale.</li> <li>L'immagine aziendale: <ul style="list-style-type: none"> <li>- che cos'è l'immagine di un'azienda</li> <li>- i segni che identificano l'immagine di un'azienda.</li> </ul> </li> <li>La comunicazione d'impresa <ul style="list-style-type: none"> <li>- la pubblicità</li> <li>- come nasce una campagna pubblicitaria</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<b>Valutazioni</b>
Prove strutturate o semistrutturate , interrogazioni orali, domande flash, produzioni originali di testi, dialoghi o materiali multimediali, esempi concreti.	Valutazioni formative e sommative. Autovalutazione dello studente sulle conoscenze acquisite Per i criteri si fa riferimento alla griglia di volta in volta utilizzata dal docente
<b>Tempi di realizzazione</b> 45 h	

<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI</b>		
<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi.</li> <li>- Vendita del prodotto turistico.</li> <li>- Fasi operative dell'impresa turistico ricettiva.</li> <li>- Software di settore.</li> <li>- Lessico e fraseologia di settore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dei servizi;</li> <li>- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione turistico alberghiera;</li> <li>- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;</li> <li>- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici.</li> <li>• Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico .</li> <li>• Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.</li> <li>• Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.</li> <li>• Utilizzare il lessico e fraseologia di settore.</li> <li>• Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti.</li> <li>• Progettare pacchetti turistici utilizzando strategie di vendita..</li> </ul>
<p><b>MODULI</b></p> <p><u>Primo trimestre</u>                      Il sistema turistico italiano                      Le strutture ricettive                      La struttura dell'albergo</p> <p><u>Secondo trimestre</u>                      L'organizzazione del lavoro                      La gestione delle risorse umane                      La normativa vigente</p> <p><u>Terzo trimestre</u>                      La gestione operativa del ciclo clienti                      Elaborazioni pacchetti turisti                      Promozione di itinerari turistici                      Il marketing</p>	<p><b>CONTENUTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il patrimonio naturale artistico e culturale nazionale.</li> <li>- Legislazione turistica.</li> <li>- Caratteristiche strutturali degli alberghi orizzontali e verticali.</li> <li>- Il direttore d'albergo: ruolo e funzioni.</li> <li>- La room division: ruolo e funzioni del personale</li> <li>- Gli organigrammi delle strutture piccole, medie e grandi.</li> <li>- La gestione operativa del cliente: il booking, il check in, il live in, il check out.</li> <li>- Promuovere il territorio: elaborazione e promozione di percorsi turistici, culturali ed enogastronomici.</li> <li>- Organizzazione e gestione di eventi.</li> <li>- Attività di laboratorio con l'utilizzo del pacchetto office.</li> <li>- Il marketing: concetti fondamentali; il marketing Web; il business plan.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezioni con la Lim</li> <li>- Lavori di gruppo</li> <li>- Attività di laboratorio</li> </ul>	
<b>TESTI ADOPERATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HOTEL ITALIA BUONGIORNO</li> <li>- Laboratorio di servizi di accoglienza turistica.</li> </ul>	
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ATTIVITA' DI LABORATORIO</li> <li>- Utilizzo pacchetto office</li> <li>- LIM</li> </ul>	
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui</li> <li>- Presentazione lavori svolti al p.c.</li> <li>- Prove strutturate</li> <li>- Prove pratiche</li> <li>- Simulazioni di casi pratici</li> </ul>	

<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscenze acquisite (sapere)</li><li>- Competenze acquisite</li><li>- Abilità acquisite</li><li>- Progressi compiuti</li><li>- Impegno</li><li>- Metodo di studio</li><li>- Interesse e partecipazione</li><li>- Puntualità nelle consegne</li></ul>
--------------------	---

**4.2 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**  
**TIPOLOGIA A : Analisi del testo**

CANDIDATO \_\_\_\_\_

Classe V sez.

	INDICATORI	Descrittori	Punti	P. ass.
<b>Comprensione complessiva</b>	Eccellente decodificazione Sintesi e/o parafrasi completa, ben strutturata ed originale	Ottimo	15	
	Focalizzazione precisa e completa Sintesi e/o parafrasi esauriente ed articolata	Buono	13-14	
	Decodificazione corretta Sintesi e/o parafrasi efficace e chiara	Discreto	11-12	
	Focalizzazione dei fondamentali nuclei tematici per lo più corretta Sintesi e/o parafrasi essenziale	Sufficiente	10	
	Decodificazione incerta e/o incompleta Sintesi e/o parafrasi superficiale	Insuff.	7-9	
	Gravi difficoltà di decodificazione Sintesi e/o parafrasi del tutto inadeguata	Grav. nsuff.	1-6	
	<b>Analisi del testo e delle sue strutture</b>	Eccellente padronanza degli strumenti di analisi, che risulta dettagliata, completa e approfondita	Ottimo	15
Analisi ampia e approfondita, interpretazione corretta derivante da sicure conoscenze e competenze		Buono	13-14	
Conoscenze corrette, competenze adeguate, solo parzialmente approfondita l'analisi		Discreto	11-12	
Essenziale ma corretta applicazione degli strumenti di analisi		Sufficiente	10	
Conoscenze frammentarie, competenze lacunose nell'analisi Errori di interpretazione		Insuff.	7-9	
Competenze assai frammentarie, gravi difficoltà di applicazione strumenti analisi Utilizzazione errata delle informazioni		Grav. nsuff.	1-6	
<b>Approfondimento, contestualizzazione e commento</b>	Approfondimento ampio, articolato, frutto di eccellenti conoscenze Taglio critico personale	Ottimo	15	
	Approfondimento ampio e puntuale, esposto con efficacia argomentativa Spunti critici significativi	Buono	13-14	
	Rielaborazione abbastanza articolata Apprezzabili apporti personali	Discreto	11-12	

	Approfondimento in linea con le richieste Spunti personali presenti ma non uniformi	Sufficiente	10	
	Approfondimento impreciso e poco significativo Modesta capacità rielaborativa	Insuff.	7-9	
	Capacità rielaborativa inconsistente, approfondimento appena accennato, apporti critici minimi	Grav. nsuff.	1-6	
<b>Competenze linguistiche</b>	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico	Ottimo	15	
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Buono	13-14	
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico	Discreto	11-12	
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico	Sufficiente	10	
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico	Insuff.	7-9	
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico	Grav. nsuff.	1-6	
N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4.			Totale punteggio attribuito	

Data,

Punti \_\_\_\_\_/15

Candidato	Classe Sez.	V	Tema scelto	B 1 Saggio breve		n.
				B2 Articolo di giornale		n.
<b>Comprensione e rispetto delle consegne</b>	INDICATORI			Descrittori	Punti	P. ass.
	Completo rispetto delle consegne Padronanza ed uso originale degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta			Ottimo	15	
	Efficace risposta alle consegne Uso sicuro ed appropriato degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta			Buono	13-14	
	Esecuzione in linea con le consegne /Uso diffuso ma non sempre appropriato degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta			Discreto	11-12	
	Esecuzione in linea con le richieste, anche se con qualche imprecisione Sostanziale presenza degli elementi propri della tipologia			Sufficiente	10	
	Difficoltà nella comprensione delle richieste Incerta la realizzazione della tipologia scelta			Insuff.	7-9	
	Scarsa comprensione delle consegne Nessuna o assai parziale presenza degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta			Grav. nsuff.	1-6	



<b>Qualità del contenuto: uso dei documenti, conoscenza e presenza di una chiave interpretativa dell'argomento, originalità della Trattazione</b>	Completo e ragionato uso dei documenti / Conoscenza dell'argomento ampia e approfondita / Chiave interpretativa critica	Ottimo	15
	Uso efficace dei documenti Conoscenza ampia dell'argomento e sua originale interpretazione	Buono	13-14
	Uso corretto dei documenti, parzialmente approfonditi Personale ma non sempre significativa la chiave di lettura	Discreto	11-12
	Uso dei documenti essenziale Chiave di lettura riconoscibile ma poco significativa e/o non sempre coerente	Sufficiente	10
	Parziale uso dei documenti /Conoscenza frammentaria Chiave di lettura superficiale	Insuff.	7-9
	Uso dei documenti assente o quasi / Pochi e banali elementi conoscitivi Assente o quasi una linea interpretativa	Grav. nsuff.	1-6
<b>Organizzazione del contenuto: coerenza, coesione, efficacia Espositiva</b>	Esposizione rigorosa condotta con autonomia critica	Ottimo	15
	Esposizione coesa, articolata ed efficace	Buono	13-14
	Esposizione coerente, chiara e articolata	Discreto	11-12
	Esposizione lineare e sostanzialmente coerente	Suff.	10
	Esposizione non sempre coerente, scarsamente efficace	Insuff.	7-9
	Esposizione confusa, che compromette la comprensione del testo	Grav. nsuff.	1-6
<b>Competenze Linguistiche</b>	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico	Ottimo	15
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Buono	13-14
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico	Discreto	11-12
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico	Sufficiente	10
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico	Insuff.	7-9
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico	Grav. nsuff.	1-6
N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4		Totale punteggio attribuito	

DATA,

**TIPOLOGIA B : Saggio breve o articolo di giornale**

Punti \_\_\_\_\_/15

**TIPOLOGIA C -D : Tema storico o di attualità**

CANDIDATO \_\_\_\_\_

Classe V sez.

INDICATORI		Descrittori	Punti	P. ass.
<b>Focalizzazione dell'argomento e aderenza alla traccia</b>	Piena aderenza e sviluppo di numerose espansioni della traccia Originalità del punto di vista	Ottimo	15	
	Precisa aderenza ed efficacia nella focalizzazione di alcune personali articolazioni della traccia	Buono	13-14	
	Aderenza alla traccia ed individuazione di sue possibili espansioni	Discreto	11-12	
	Aderenza alla traccia nei suoi tratti essenziali	Sufficiente	10	
	Parziale pertinenza. Difficoltà nell'individuazione degli aspetti essenziali	Insuff.	7-9	
	Nessuna o estremamente parziale	Grav. nsuff.	1-6	
<b>Padronanza dell'argomento e significatività delle informazioni</b>	Ottima padronanza, approfondimento originale, informazioni significative	Ottimo	15	
	Buona padronanza con apprezzabili approfondimenti	Buono	13-14	
	Informazioni corrette, per lo più complete, ma non sempre approfondite	Discreto	11-12	
	Informazioni corrette ma non sempre complete e significative	Sufficiente	10	
	Approssimazione ed imprecisione nelle informazioni, tendenza alla superficialità	Insuff.	7-9	
	Lacune conoscitive e/o gravi e diffuse imprecisioni Informazioni assai poco significative	Grav. nsuff.	1-6	
<b>Coerenza ed organizzazione del testo, efficacia argomentativa</b>	Sviluppo rigoroso sul piano logico ed efficace sul piano argomentativi e critico	Ottimo	15	
	Sviluppo coerente e articolato con passaggi logici efficaci	Buono	13-14	
	Struttura coerente e articolata, con qualche passaggio non esplicitato	Discreto	11-12	
	Struttura logica lineare e sostanzialmente coerente, ma poco articolata	Sufficiente	10	
	Esposizione non sempre coerente, confusa e ripetitiva	Insuff.	7-9	
	Non riconoscibile una organizzazione logica Incoerenze diffuse, nessuna o scarsa efficacia	Grav. nsuff.	1-6	

<b>Competenze linguistiche</b>	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico	Ottimo	15	
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Buono	13-14	
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico	Discreto	11-12	
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico	Sufficiente	10	
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico	Insuff.	7-9	
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico	Grav. nsuff.	1-6	
N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4		Totale punteggio attribuito		

DATA,

Punti \_\_\_\_\_/15

**GRIGLIA di VALUTAZIONE della Seconda Prova Scritta PUNTEGGIO MAX 15**

**Primo obiettivo: Conoscenza adeguata dell'argomento e del contesto disciplinare**

INDICATORI ANALITICI	PUNTEGGI RELATIVI						PUNTEGGIO MASSIMO DELL'OBIETTIVO
Possedere le conoscenze di base della disciplina	0	1	2	3	4	5	9
Possedere competenze e capacità relative ai concetti fondamentali dei temi proposti	0	1	2	3	4	5	
Evidenziare le relazioni tra i temi proposti	0	1	2	3	4	5	
Utilizzare correttamente il linguaggio specifico della disciplina	0	1	2	3	4	5	
A =	A: somma punteggi relativi						Punteggio attribuito (0,45 x A)

**Secondo obiettivo: Capacità di sintesi e di rielaborazione**

INDICATORI ANALITICI	PUNTEGGI RELATIVI						PUNTEGGIO MASSIMO DELL'OBIETTIVO
Analizzare efficacemente gli aspetti significativi dei temi proposti	0	1	2	3	4	5	3
Organizzare concetti in modo organico e secondo i principi della disciplina	0	1	2	3	4	5	
Effettuare corretti collegamenti a livello disciplinare	0	1	2	3	4	5	
Evidenziare collegamenti interdisciplinari efficaci	0	1	2	3	4	5	
B =	B: somma punteggi relativi						Punteggio attribuito (0,15 x B)

**Terzo obiettivo: Capacità critiche e di giudizio personale**

INDICATORI ANALITICI	PUNTEGGI RELATIVI						PUNTEGGIO MASSIMO DELL'OBIETTIVO
Compiere una valutazione critica	0	1	2	3	4	5	

Approfondire i contenuti in modo personale.	0	1	2	3	4	5	3
Argomentare utilizzando con efficacia e professionalità le competenze disciplinari	0	1	2	3	4	5	
Esprimere giudizi e/o scelte motivati ampiamente e criticamente	0	1	2	3	4	5	
C =	C: somma punteggi relativi						Punteggio attribuito(0,15 x C)

A+B+C = \_\_\_\_ Punteggio totale \_\_\_\_ /15

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

ALUNNO \_\_\_\_\_

CLASSE V SEZ. \_\_\_\_\_

	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	P. ass.
Argomento proposto dal Candidato  Max 8 punti	Conoscenza dell'argomento	Completa e articolata	3	
		Corretta ed essenziale	2	
		Superficiale e confusa	1	
	Correttezza espressiva	Scorrevole e appropriata	3	
		Semplice e corretta	2	
		Incerta e confusa	1	
Capacità di collegamento e di analisi	Collegamenti e analisi coerenti	2		
	Collegamenti e analisi imprecisi	1		
Argomenti proposti dalla Commissione  max 20 punti	Conoscenza dell'argomento	Completa ed esauriente	7	
		Adeguate	6	
		Corretta	5	
		Essenziale	4	
		Superficiale	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
	Capacità espressiva	Scorrevole e approfondita	6	
		Scorrevole e corretta	5	
		Semplice e corretta	4	

		Scorrevole e approfondita	6		
		Scorrevole e corretta	5		
		Semplice e corretta	4		
		Semplice con qualche incertezza	3		
		Incerta	2		
		Confusa	1		
	Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione		Coerenti	7	
			Adeguate	6	
			Semplici	5	
			Elementari	4	
			Superficiali	3	
			Incerte	2	
			Confuse	1	
Discussione sulle prove scritte  Max 2 punti	Capacità di autocorrezione	Sufficiente	1		
		Insufficiente	0		
	Capacità di motivare le scelte	Sufficiente	1		
		Insufficiente	0		

DATA,

PUNTI \_\_\_\_\_/30

#### 4.3. GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA

- Per ogni risposta esatta **punti 1**
- Per ogni risposta errata o non data **punti 0**

**Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti**

#### **RISPONDENZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI**

<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>	<b>PUNTEGGIO IN /15</b>
Da 39 a 40	15
Da 37 a 38	14

Da 34 a 36	13
Da 31 a 33	12
Da 29 a 30	11
Da 26 a 28	10
Da 23 a 25	9
Da 21 a 22	8
Da 18 a 20	7
Da 15 a 17	6
Da 13 a 14	5
Da 10 a 12	4
Da 7 a 9	3
Da 5 a 6	2
Da 1 a 4	1



ANNO SCOLASTICO 2015/2016

SIMULAZIONE TERZA PROVA

CLASSE : V SEZ. G

**TECNICO DEI SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERHIERA**  
 INDIRIZZO: *ACCOGLIENZA TURISTICA*

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

DISCIPLINA	PUNTEGGI	FIRMA DOCENTI
ACCOGLIENZA TUR.	PUNTI...../8	
CULTURA E SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE.	PUNTI...../8	
INGLESE	PUNTI...../8	
FRANCESE	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	



TOTALE ...../40

VOTO...../15

**TIPOLOGIA DELLA PROVA: C**

**Quesiti a risposta multipla : 40** ( 8 item per ogni disciplina e per ogni item 4 alternative di cui solo una è esatta)

**DISCIPLINE COINVOLTE:**

**Accoglienza tur. - Cultura e scienze dell' alim. - Inglese - Francese -Storia**

TEMPO A DISPOSIZIONE: **60 minuti**

N.B. : - **non sono ammesse correzioni**

- **non e' consentito l'uso del vocabolario di lingua straniera**

**GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA**

- Per ogni risposta esatta **punti 1**
- Per ogni risposta errata o non data **punti 0**

**Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti**

<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>	<b>PUNTEGGIO IN /15</b>
Da 39 a 40	15
Da 37 a 38	14
Da 34 a 36	13
Da 31 a 33	12
Da 29 a 30	11
Da 26 a 28	10
Da 23 a 25	9
Da 21 a 22	8
Da 18 a 20	7
Da 15 a 17	6
Da 13 a 14	5
Da 10 a 12	4
Da 7 a 9	3

Da 5 a 6	2
Da 1 a 4	1

## **RISPONDEZZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI**

### **STORIA**

#### **1. Il Patto Gentiloni...**

- a) assegna all'Italia la Libia e le isole del Dodecaneso
- b) pone fine agli scontri tra operai e proprietari
- c) crea un'alleanza elettorale tra giolittiani e cattolici
- d) favorisce un ravvicinamento tra l'Italia e l'Inghilterra.

#### **2. Il Patto di Londra...**

- a) sancì l'alleanza militare tra Francia, Inghilterra e Russia
- b) stabilì l'entrata in guerra dell'Italia
- c) stabilì l'entrata in guerra degli Stati Uniti
- d) pose fine alla guerra tra Inghilterra e Germania.

#### **3. In Europa nel primo dopo guerra...**

- a) la riconversione industriale e i debiti fatti dagli Stati crearono una forte crisi economica
- b) alcune aziende licenziarono e ci fu un lieve aumento della disoccupazione
- c) lo sviluppo economico fu molto lento e interessò solo i ceti più ricchi
- d) la pace favorì immediatamente un forte sviluppo economico

#### **4. Mussolini divenne presidente del Consiglio:**

- a) con un atto di forza delle squadre fasciste
- b) perché ottenne la maggioranza alle elezioni
- c) per incarico del re
- d) per nomina del Parlamento

#### **5. I Patti Lateranensi furono:**

- a) un accordo con le forze antifasciste per evitare uno scontro interno
- b) un accordo con le forze politiche vicine alla Germania di Hitler
- c) un accordo con la Chiesa cattolica che chiudeva il vecchio contrasto fra Stato italiano e la Chiesa
- d) un accordo con le banche italiane perché finanziassero direttamente l'industrializzazione del Paese

#### **6. Mussolini si alleò con Hitler perché:**

- a) sperava di ottenere aiuto per l'espansione italiana nel Mediterraneo
- b) temeva un'invasione tedesca
- c) e ammirava la politica
- d) era un deputato socialista

**7. L'obiettivo di Hitler era guidare la Germania verso:**

- a) la conquista di nuovi territori ad ovest, sottraendo alla Francia tutte le regioni lungo il Reno
- b) la conquista dello "spazio vitale" a est, asservendo la razza slava e distruggendo l'URSS
- c) il suo destino di grande potenza democratica, impegnata a salvare l'Occidente dal comunismo
- d) la difesa dei principi di collaborazione internazionale e di convivenza pacifica

**8. Che cosa ricorda la "notte dei cristalli"?**

- a) l'inizio della persecuzione degli ebrei
- b) la notte in cui Hitler giunse al potere
- c) l'inizio della deportazione degli ebrei
- d) la notte in cui furono eliminati gli avversari politici di Hitler

## INGLESE

**1. What kind of opportunities does the National Park of Pollino offer?**

- a) Wind surfing and water skiing
- b) Rafting and canoeing
- c) Beach volley and football
- d) Badminton and pole

**2. Important museums in Cosenza are:**

- a) Rendano and Italia Theatre
- b) The Giorgio Amarelli museum and the Covent Garden
- c) The Diocesan museum of sacred art and the Globe
- d) The museum of Rimembranze and the Bilotti Open Air museum

**3. In a sightseeing tour and excursion there is...**

- a) Information about insurance
- b) A lack of information about means of transport
- c) Few information about the itinerary
- d) A brief attractive description of the tour

**4. Constitutional Monarchy means that.....**

- a) a King or Queen is the head of state but their powers are limited
- b) a Prime Minister that has unlimited power
- c) a political party that rules the government
- d) a Lord is the head of the state but his power is limited

**5. Where does the name Britain come from?**

- a) The name Britain comes from a Celtic name
- b) The name Britain comes from a Welsh name
- c) The name Britain comes from the Latin Britannia
- d) The name Britain comes from a Scottish name

**6. How many days does a short cruise last?**

- a) A short cruise lasts a few days
- b) A short cruise lasts from 7 to 21 days
- c) A short cruise lasts up to three months
- d) A short cruise lasts only a day

**7. When did cruise develop?**

- a) In the 40's
- b) in the 30's
- c) In the 20's
- d) In the 60's

**8. Liguria is characterized by a...**

- a) Torrid climate and poor vegetation
- b) Mild climate and rich Mediterranean vegetation
- c) Oceanic climate and green vegetation
- d) Atlantic climate and Mediterranean vegetation

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

**1. L'accompagnatore turistico è colui che:**

- a) accompagna persone singole o gruppi nei viaggi attraverso il territorio nazionale o all'estero
- b) organizza il tempo libero di gruppi di turisti con attività ricreative, sportive, culturali
- c) accompagna persone o gruppi nelle visite ad opere d'arte, musei, gallerie, scavi archeologici
- d) presta la sua opera di traduzione nell'assistenza dei turisti stranieri

a)

**2. Nel campeggio sono presenti i seguenti servizi:**

- a) ristorazione, bar, lavanderia, servizio pulizie
- b) bar, minimarket, servizi igienici, lavanderia, piazzole dotate di terminale elettrico
- c) ristorante, discoteca, piscine, spiaggia privata, minimarket

d) pizzeria, lavanderia, negozi

**3. Il terrazzo dell'ultimo piano è utilizzato in albergo per:**

- a) ospitare magazzini merci
- b) realizzare impianti termici
- c) per dislocare il solarium o il roof garden (ristorante panoramico)
- d) per le camere

**4. Nella hall di un albergo sono presenti i seguenti servizi:**

- a) ristorante, bar
- b) sale polifunzionali
- c) front office – portineria – cassa e servizi annessi – centralino – impianti di transito e soggiorno
- d) camere

**5. Quale fra le seguenti figure non lavora nel reparto portineria?**

- a) il commissioni ere
- b) il night auditor
- c) il vetturiere
- d) il conduttore

**6. Quale fra i seguenti compiti non rientra tra le mansioni che la direzione affida alla portineria?**

- a) la registrazione di tutte le persone alloggiate
- b) la custodia delle chiavi
- c) lo smistamento della posta
- d) Il servizio di accoglienza esterna

**7. Nel villaggio turistico la tipologia di servizio adottata per il lunch è quella:**

- a) servizio tradizionale
- b) buffet
- c) self service
- d) servizio all'inglese

**8. Il direttore amministrativo:**

- a) è responsabile degli acquisti
- b) è responsabile della contabilità generale
- c) svolge funzioni di amministrazione, controllo e gestione dell'albergo
- d) coordina i reparti operativi

## FRANCESE

- 1. Par qui a été écrite la Marseillaise:**
  - a) Pompidou
  - b) Rouget de l'Isle
  - c) Descartes
  - d) Rodin
  
- 2. Le château de Versailles appartient au style d'art:**
  - a) Nouveau
  - b) Baroque
  - c) Classique
  - d) Gothique
  
- 3. La cathédrale Notre-Dame a été construite:**
  - a) Au Moyen Âge
  - b) Au XIX siècle
  - c) À la Renaissance
  - d) Au XV siècle
  
- 4. La France métropolitaine comprend:**
  - a) 20 régions
  - b) 96 régions
  - c) 15 régions
  - d) 22 régions
  
- 5. Le RER est un réseau de trains rapide qui circulent:**
  - a) Uniquement en ville
  - b) Uniquement dans la banlieue
  - c) Dans la banlieue aussi
  - d) Seulement au centre ville
  
- 6. Quel type de tourisme est le plus répandu:**
  - a) Sportif
  - b) Balnéaire
  - c) Vert
  - d) Religieux
  
- 7. Choisissez la bonne réponse:**
  - a) Nous apprenons avec plaisir que votre état de santé ne vous permettra pas de partir en vacances
  - b) Nous apprenons avec nostalgie que votre état de santé ne vous permettra pas de partir en vacances
  - c) Nous apprenons avec satisfaction que votre état de santé ne vous permettra pas de partir en vacances
  - d) Nous apprenons avec regret que votre état de santé ne vous permettra pas de partir en vacances

**8. Quand les auberges de la jeunesse ont été fondées ?**

- a) En 1909 en Allemagne
- b) En 2005 en France
- c) En 1960 en Angleterre
- d) En 1890 en Espagne

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- 1. Ha dipinto un uomo nell'atto di mangiare fagioli**
  - a) Renoir
  - b) Carracci
  - c) Caravaggio
  - d) Sassu
  
- 2. Chi era Tantalos?**
  - a) Un Dio greco
  - b) Un re della Lidia
  - c) Un pittore antico
  - d) Un aedo
  
- 3. L'Agnese va a morire è un romanzo ambientato :**
  - a) Nell'Italia della Resistenza
  - b) In un lager nazista
  - c) In un ristorante a Londra
  - d) In un quartiere povero di Roma
  
- 4. Simboleggia l'alimento primordiale :**
  - a) Il pane
  - b) Il vino
  - c) Il latte
  - d) Il melograno
  
- 5. Uno dei piatti tipici di Berlino è:**
  - a) Il pollo con le mandorle
  - b) La zuppa di molluschi
  - c) La feijoada
  - d) Le aringhe fritte e muscoli
  
- 6. Ha tra i suoi piatti tipici la cheese-cake, i pasticci di carne, la lingua di bue:**
  - a) Il Messico
  - b) La Baviera
  - c) L'Inghilterra
  - d) L'Alsazia
  
- 7. La torta sbrisolona è una specialità di:**
  - a) Mantova
  - b) Bologna
  - c) Udine
  - d) Novara
  
- 8. Il macco è:**
  - a) Un piatto tipico a base di ceci
  - b) Una specialità siciliana a base di fave
  - c) Un vitigno autoctono calabro
  - d) Un formaggio tipico abruzzese





ANNO SCOLASTICO 2015/2016  
SIMULAZIONE TERZA PROVA CLASSE : V SEZ. G TURISTICA INDIRIZZO: ACCOGLIENZA

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA DELLA PROVA: C:**

**Quesiti a risposta multipla : 40** TEMPO A DISPOSIZIONE: **60 minuti**  
( 8 item per ogni disciplina e per ogni item 4 alternative di cui solo una è esatta)

N.B. : - non sono ammesse correzioni e non e' consentito l'uso del vocabolario di lingua straniera

**GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA**

Per ogni risposta esatta: **punti 1-** Per ogni risposta errata o non data: **punti 0**

**Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti**

**RISPONDENZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI**

PUNTEGGIO OTTENUTO	PUNTEGGIO IN /15	PUNTEGGIO OTTENUTO	PUNTEGGIO IN /15
Da 39 a 40	15	Da 18 a 20	7
Da 37 a 38	14	Da 15 a 17	6
Da 34 a 36	13	Da 13 a 14	5
Da 31 a 33	12	Da 10 a 12	4
Da 29 a 30	11	Da 7 a 9	3
Da 26 a 28	10	Da 5 a 6	2
Da 23 a 25	9	Da 1 a 4	1
Da 21 a 22	8	***	***
DISCIPLINE COINVOLTE:		PUNTEGGI	FIRMA DOCENTI

ACCOGLIENZA TURISTICA	PUNTI...../8	
I INGLESE	PUNTI...../8	
MATEMATICA	PUNTI...../8	
SCIENZE E CULT. DELL' ALIMENTAZ.	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE .....	/40	VOTO...../15

## STORIA

- 1. I nazisti volevano costruire una Nuova Europa basata sulla supremazia della Germania e**
  - a) dei popoli slavi, inseriti al primo posto nella gerarchia delle popolazioni appartenenti al Reich
  - b) degli Ebrei, ritenuti indispensabili per garantire lo sviluppo economico dell'Europa
  - c) della razza ariana; perciò gli Slavi erano destinati alla schiavitù e gli Ebrei allo sterminio
  - d) dell'Italia, considerata alleato insostituibile della futura Grande Germania
  
- 2. Con il patto Molotov-Ribbentrop, Hitler**
  - a) si garantì la neutralità dell'URSS in caso d'attacco della Germania alla Polonia
  - b) si garantì l'aiuto militare dell'URSS in caso d'attacco da parte della Polonia
  - c) si garantì la neutralità della Polonia e della Slovacchia in caso d'attacco da parte dell'URSS
  - d) stabilì i confini definitivi fra la Germania e la Polonia, al fine di evitare futuri conflitti
  
- 3. Il 1943 fu un anno decisivo per la guerra perché:**
  - a) gli Stati Uniti entrarono in guerra
  - b) venne sganciata la prima bomba atomica
  - c) avvenne lo sbarco degli alleati in Normandia
  - d) Mussolini venne destituito
  
- 4. Mentre in Europa la guerra era finita, i Giapponesi resistevano e per costringerli alla resa**
  - a) il presidente americano Truman decise di lanciare la bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki
  - b) le truppe alleate sbarcarono in gran numero nei pressi della città di Hiroshima
  - c) gli Americani si affidarono anche ai kamikaze, pur di distruggere la potente flotta nemica
  - d) furono garantite condizioni di favore nell'ambito delle trattative di pace già avviate
  
- 5. Durante la conferenza di Wannsee:**
  - a) gli Stati Uniti cercarono di favorire l'emigrazione ebraica
  - b) fu pianificata la soluzione finale
  - c) Hitler approvò la costruzione dei primi campi di concentramento
  - d) si decise di processare i responsabili del genocidio
  
- 6. Al processo di Norimberga, i gerarchi nazisti**
  - a) furono assolti perché erano stati costretti a obbedire a Hitler

- b) furono assolti perché non coinvolti nella Shoah
- c) furono condannati perché considerati esecutori volontari della Shoah
- d) furono condannati perché si stabilì che tutti i tedeschi erano colpevoli

**7. Con “cortina di ferro” si indica**

- a) la linea divisoria in Europa tra blocco occidentale e sovietico
- b) la linea difensiva statunitense in Europa
- c) l'alleanza stretta tra gli Stati Uniti e le potenze occidentali europee
- d) l'alleanza militare stretta tra URSS, Polonia e Ungheria

**8. Il mondo occidentale, guidato dagli Stati Uniti d'America, era caratterizzato**

- a) da un'organizzazione politica totalitaria e da un'economia controllata dallo Stato
- b) da un'organizzazione politica liberale e da un'economia capitalista
- c) dalla costante presenza di militari al governo
- d) da continui conflitti per la conquista del potere all'interno degli Stati

## ACCOGLIENZA TURISTICA

1. **Per front office s'intende:**
  - a) **L'ufficio amministrativo**
  - b) I servizi di ricevimento, portineria, cassa e segreteria
  - c) L'ufficio del direttore per il contatto con la clientela
  - d) L'economato
  
2. **Il back office è:**
  - a) **Un ufficio per l'archiviazione pratiche**
  - b) Una zona per il deposito bagagli
  - c) La zona separata del front -office dove si svolgono attività che richiedono riservatezza
  - d) L'ufficio del direttore
  
3. **Un cliente si rivolge al ricevimento per:**
  - a) Prenotazione-accoglienza-arrivo assegnazione camere-cambio camere-annuncio partenze
  - b) Accompagnamento e trasporto bagagli- servizi-personali-informazioni
  - c) Incasso conti-operazioni di cambio valuta
  - d) Gestione della posta
  
4. **Le attività al front desk riguardano prevalentemente:**
  - a) **Il contatto e l'assistenza frontale del cliente**
  - b) Le registrazioni e la contabilità dei conti d'albergo dei clienti
  - c) La gestione dei rapporti con la clientela esterna
  - d) La contabilità dei clienti
  
5. **Le attività al back desk riguardano prevalentemente:**
  - a) **Il contatto e l'assistenza e la gestione pratiche del cliente in sua assenza**
  - b) La redazione dei reporting per conto dell'amministrazione
  - c) La gestione dei rapporti con gli altri reparti
  - d) Assistenza e informazioni
  
6. **Il front office è:**
  - a) **La risposta europea al front office americano**
  - b) Un nuovo reparto per accogliere i clienti
  - c) Il punto di riferimento per i clienti per tutti i reparti dell'azienda
  - d) L'ufficio contabilità
  
7. **Cosa ha di particolare la struttura del front office?**
  - a) **E' l'unico spazio di fronte all'entrata, con eleganti sedute per i clienti**
  - b) E' lo spazio che delimita la zona riservata al portiere
  - c) E' il reparto che si occupa di tutte le operazioni relative al ciclo clienti
  - d) E' un reparto che si occupa solo della cassa
  
8. **Come immagini un back office?**
  - a) **Come un ufficio appartato con luci molto soffuse**
  - b) Come un'area riservata dove si svolgono operazioni e contatti che esigono discrezione e concentrazione.
  - c) Come un ufficio predisposto per il relax degli operatori del reparto
  - d) Come l'ufficio del direttore

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1. **In una dieta bilanciata la quota glucidica complessiva consigliata è :**
  - a) 25-30% delle calorie totali
  - b) 30-40% delle calorie totali
  - c) 45-60% delle calorie totali
  - d) 60-80% delle calorie totali
  
2. **In menopausa sono più frequenti :**
  - a) Le malattie cardiovascolari
  - b) L'osteoporosi
  - c) I fenomeni ansiosi e/o depressivi
  - d) Ognuno dei precedenti disturbi
  
3. **Qual è il valore adeguato di fibra per un adulto sano?**
  - a) Non meno di 20 g al giorno
  - b) Non meno di 25g al giorno
  - c) Non meno di 35 g al giorno
  - d) Più di 40 g al giorno
  
4. **"Eubiotica" letteralmente significa:**
  - a) Stile di vita
  - b) Alimentazione veloce
  - c) Scienza del vivere bene
  - d) Grande vita
  
5. **E' basata sui cicli circadiani:**
  - a) L' eubiotica
  - b) La dieta mediterranea
  - c) La cronodieta
  - d) La macrobiotica
  
6. **Nella dieta vegetariana è presente il rischio di carenza di :**
  - a) Vitamina C
  - b) Vitamina B12
  - c) Acido folico
  - d) Magnesio
  
7. **In gravidanza spesso si ricorre alla supplementazione di :**
  - a) Fluoro
  - b) Fosforo
  - c) Folati

d) Acido ascorbico

**8. In presenza di ipertrigliceridemia è consigliato :**

- a) Abolire la quota di lipidi dalla dieta
- b) Incrementare la quota di acidi grassi della serie omega 3
- c) Aumentare la frutta zuccherina
- d) Aumentare gli acidi grassi trans

## INGLESE

**1. Who chooses new judges for the US Supreme Court?**

- a) The President
- b) The Senate
- c) Congress
- d) The American people

**2. How long does a member of the US House of Representatives serve?**

- a) Two years
- b) Five years
- c) Four years
- d) Six Years

**3. How many senators are there for each US state?**

- a) One
- b) Ten
- c) Two
- d) A number in proportion of its population

**4. Who has the power to impeach the US president?**

- a) Senate
- b) Supreme Court
- c) c- Congress
- d) Secretary of defense

**5. The minor economic activity in Britain's economy is.....**

- a) Fishing
- b) Industry
- c) Creative industries
- d) Agriculture

**6. The service sector includes:**

- a) Electrical machinery, electronic goods, chemical etc

- b) Oil and gas
- c) Financial services, whole sale, retail sales etc.
- d) Wheat, sugar butts, fruit and vegetable

**7. What was the Great Fire?**

- a) A little fire in London
- b) A huge fire in London
- c) A sort of plague in London
- d) A great famine in London

**8. The Sears Tower is...**

- a) in New York
- b) in Chicago
- c) in Malaysia
- d) In Dallas

## **Percorso di Alternanza Scuola Lavoro**

### *“PROGETTARE E ORGANIZZARE EVENTI”*

IPSEOA  
ACCOGLIENZA TURISTICA  
CLASSE QUINTA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>PROGETTARE E ORGANIZZARE EVENTI</b>
<b>Profilo professionale</b>	<i>Articolazione Accoglienza turistica:</i> 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.
<b>Obiettivi Formativi</b>	Sviluppare un profilo professionale per orientarsi in situazioni lavorative (progettare, pianificare, comunicare, interagire in gruppo, risolvere problemi, acquisire e interpretare informazioni, individuare collegamenti e relazioni). Aumentare la motivazione attraverso esperienze che prevedono impegni personali svolti all'interno di un gruppo attivo e cooperativo.
<b>Prodotti</b>	Confezionamento pacchetto di servizi presentazione e comunicazione offerte relazione tecnica piano dei costi
<b>Competenze mirate</b> • <b>Comuni/cittadinanza/ professionali</b>	<p><u>Assi culturali</u> <u>Dei linguaggi</u> Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi a Livello B1 soglia del QCER (Riconoscere e utilizzare il lessico tecnico-professionale specifico sia nella forma scritta che orale in lingua italiana e straniera).</p> <p><u>Storico-civile</u> Agisce in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (Avere consapevolezza dei diritti e dei doveri sanciti nella Costituzione italiana e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea in ambito imprenditoriale).</p> <p><u>Scientifico-tecnologico</u> Utilizza pacchetti informatici; è consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie informatiche specie con riferimento al contesto in cui sono applicate</p> <p><u>Scienze e d'indirizzo</u> Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p> <p><u>Professionali</u> Struttura e organizza le modalità più efficaci di comunicazione utilizzando differenti canali comunicativi in relazione al contesto e al target di riferimento. Individua le caratteristiche della domanda attraverso l'analisi del mercato, lettura di ricerche statistiche ed economiche sul fenomeno, sondaggi e ricerche, anche tramite Internet, finalizzate all'individuazione dei gusti del mercato. Realizza l'analisi di fattibilità, definisce il progetto dell'evento, determina il budget Progetta e realizza attività di comunicazione e marketing Confeziona il pacchetto di servizi di banqueting Elabora strategie di promozione e commercializzazione, intrattenendo rapporti con clienti e fornitori producendo la relativa corrispondenza e documentazione.</p> <p><b>Cittadinanza</b> Risolvere problemi – Acquisire e interpretare l'informazione – Individuare collegamenti e relazioni Collaborare e partecipare - Comunicare.</p>
<b>Utenti destinatari</b>	studenti delle classi quinte – articolazione: Accoglienza Turistica



UNITA' DI APPRENDIMENTO		
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Discipline coinvolte:</b> Italiano, Lingue straniere, Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Tecnica della comunicazione, laboratorio di Accoglienza Turistica	
<b>Italiano</b>	Utilizzo di principi e metodi per l'analisi e la realizzazione di messaggi di comunicazione attraverso differenti canali comunicativi in relazione al contesto e al target di riferimento	
	Conoscenze	Abilità
<b>Scienza e cultura dell'Alimentazione</b>	Apprendere i processi che sono alla base della produzione, della trasformazione, della conservazione del prodotto. Conoscere le tradizioni alimentari di un territorio.	Applicare le norme vigenti nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto.
	Conoscenze	Abilità
<b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>	Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera, individuare le procedure necessarie per organizzare un evento, individuare contesti di applicazione delle norme di sicurezza e gli strumenti per l'analisi metodica del controllo della qualità.	
	Conoscenze	Abilità
<b>Comunicazione in lingua straniera</b>	Approfondire la microlingua francese/inglese, relativa all'organizzazione di eventi e sviluppare le competenze linguistiche al fine di poter operare adeguatamente.	
	Conoscenze	Abilità
	Conoscere il lessico del planning d'organisation de mariage/wedding planner.	Saper raccontare e descrivere i momenti salienti del planning/planner.
<b>Laboratorio di Accoglienza</b>	Operare nel contesto lavorativo di accoglienza, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare con autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore. Tecniche di elaborazione di menu. Conoscere il piano per organizzare un evento: "matrimonio".	Saper organizzare ed adeguare i servizi in relazione alla domanda della clientela, valorizzando le proposte. Saper organizzare un evento tenendo presente gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
	Conoscenze	Abilità
<b>Tecnica della Comunicazione</b>	Conoscenza dei principi che regolano la comunicazione e il marketing in relazione all'organizzazione di eventi. Conoscere le diverse modalità di comunicazione ( verbale e scritta)	Saper individuare le diverse strategie di comunicazione per la promozione di eventi. Utilizzare il linguaggio visivo in funzione del target di clienti e della tipologia del messaggio Saper riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa Saper interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori per individuare bisogni, gusti e abitudini di persone e gruppi sociali
	Conoscenze	Abilità
<b>Fase di applicazione</b>	due settimane di stage	
<b>Tempi</b>	40 h all'interno delle ore curriculari delle discipline interessate 20 h di laboratorio 100 h di stage	

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Esperienze attivate</b>	Visite guidate, osservazioni in azienda, stage presso aziende del territorio per 120 h
<b>Metodologia</b>	Alternanza scuola lavoro, situazioni di apprendimento formale e non formale Attività in laboratorio, lavori di gruppo, esperienze di simulazione Lavoro con supporti informatici lavoro di gruppo cooperativo con utilizzo di strumenti osservativi dei comportamenti individuali e delle dinamiche di gruppo.
<b>Risorse umane</b> • <b>interne - esterne</b>	Interne: Docenti del Consiglio di classe, coordinatore, referente ASL, tutor scolastico Esterne: tutor aziendale, figure professionali, associazioni di categoria
<b>Strumenti</b>	Laboratorio di Informatica, libri di testo, documenti reali, articoli di giornali e materiale illustrativo vario, Codici, Internet.
<b>Valutazione</b>	Impegno di ogni singolo allievo Capacità nel superamento delle difficoltà Grado di responsabilità e autonomia raggiunta Comportamento adottato per migliorare la sicurezza Completezza, correttezza e rispondenza del compito/prodotto Valutazione nelle singole discipline coinvolte e certificazione delle competenze mirate. Autovalutazione degli studenti: questionario in ingresso (aspettative) e in uscita (customer satisfaction).

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Alternanza Scuola Lavoro - **PROGETTARE E ORGANIZZARE EVENTI**

### **Cosa si chiede di fare**

si chiede agli alunni di svolgere in ambiente reale attività operative relative alla progettazione della proposta - evento, pianificazione di budget e della logistica, alla promozione e commercializzazione:

- Analizzare i bisogni espressi e definire con la committenza il concept principale dell'evento
- Realizzare l'analisi di fattibilità e definire il progetto dell'evento
- Progettare e realizzare attività di comunicazione e marketing
- Partecipare all'organizzazione dell'allestimento dell'evento
- Valutare e monitorare l'andamento dell'evento

### **In che modo (singoli, gruppi.):**

sia tramite attività per gruppi che singolarmente

### **Quali prodotti:**

Relazioni, documenti, brochure, presentazioni multimediali

### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Acquisire con un metodo diverso parte delle competenze professionali previste dal curriculum

### **Tempi**

Per l'anno scolastico in corso è previsto un impegno dalle 5 alle 6 ore settimanali, 12 h di informazione/formazione sulla sicurezza, 100 ore all'interno dello stage

### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Docenti interni ed esterni, assistenti tecnici, associazioni imprenditoriali, aziende, hardware e software dei laboratori, materiale di cancelleria

### **Criteri di valutazione**

Saranno valutati il processo e il prodotto attraverso.

**Peso della UDA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**

## INDICE

### 1. L'Istituto

1.1.	Caratteri specifici dell'indirizzo di studio	pag. 2
1.2.	Il profilo professionale	pag. 2
1.3.	Andamento del curriculum e obiettivi	pag. 3
1.4.	Le caratteristiche del territorio	pag. 4
1.5.	Le caratteristiche dell'utenza	pag. 5
1.6.	Gli elementi caratterizzanti il piano dell'offerta formativa	pag. 5

### 2. La classe

2.1.	Elenco dei docenti che compongono il Consiglio di classe	pag. 6
2.2.	Quadro orario di tutte le discipline e variazioni dei docenti	pag. 7
2.3.	Descrizione della classe	pag. 7

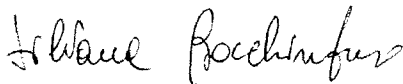
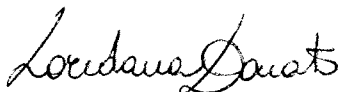
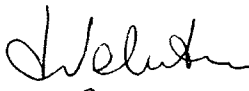
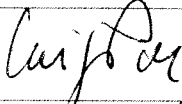

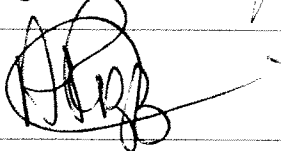
### 3. La programmazione collegiale

3.1.	Alternanza scuola lavoro	pag. 9
3.2.	Attività di recupero	pag. 11
3.3.	Attività integrative svolte	pag. 11
3.4.	Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico	pag. 12
3.5.	Simulazione della terza prova	pag. 12
3.6.	Tipologie e numero delle verifiche	pag. 13
3.7.	Criteri di attribuzione del credito scolastico	pag. 14

### 4. Gli allegati

4.1	Piani di lavoro effettivamente svolti	pag. 14
4.2.	Griglie di valutazione della prima prova scritta	pag. 31
	Griglia di valutazione della seconda prova scritta	pag. 36
	Griglia di valutazione del colloquio	pag. 37
4.3.	Griglia di correzione e di valutazione terza prova	pag. 38
4.4	N.2 simulazioni terza prova	pag. 43
4.5	UDA: percorso di alternanza scuola lavoro	pag. 57

**ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE**

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	PIZZI MARIA	
ITALIANO- STORIA	DE LUCA RITA ROSA	
FRANCESE	BOCCHINFUSO SILVANA	
INGLESE	DONATO LOREDANA	
MATEMATICA	RADDI COSTANTINO	
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZ.	VALENTINI FRANCESCA	
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	PASTORE LUIGI	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	CIAPPETTA ANTONELLA	
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	RIZZO ALFONSO	
SCIENZE MOTORIE	AIELLO ROMOLO	