



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE**

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “MICHELE DE NORA”**

Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba)

Tel. e Fax 080 - 3115518

[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it)[bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)[itiissdenora@pec.it](mailto:itiissdenora@pec.it)



**ESAME DI STATO 2017/2018**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Classe V AA**

**Indirizzo:**

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

**Classe 5<sup>^</sup> Sez. AA – indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Composizione del Consiglio di Classe a.s.2017/18 e continuità didattica (CD):**

<b>CD (*)</b>	<b>Docente</b>	<b>Materia</b>	<b>Firma del docente</b>
1	ALTOMARE GIANLUCA	Lingua e letteratura italiana	
1	PORTAGNUOLO LUCIA	Lingua inglese	
1	ALTOMARE GIANLUCA	Storia	
2	LATRONICO BRUNA	Matematica	
1	NICHILO MARINELLA	Scienze motorie e sportive	
2	PRIORE ANNUNZIATA	I.R.C. o attività alternative	
3	VICINO MARIA S.	Lingua francese	
3	LORUSSO FRANCESCO	Laboratorio di accoglienza turistica	
2	DIBATTISTA MARIA CARMELA	Tecniche di comunicazione	
3	CUSCITO ANGELA	Diritto e Tecnica Amministrativa delle strutture ricettive	
2	SOLAZZO MIRELLA	Scienze dell'alimentazione	

(\*) Anni di "continuità didattica"

**Coordinatore: prof. ssa Vicino Maria Severina**

**Il Dirigente Scolastico  
Ing. Giuseppe Achille**

## **INDICE GENERALE:**

### **2 - QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE**

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

### **3 - OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI**

- obiettivi comunicativi
- obiettivi cognitivi
- obiettivi formativi

### **4 - METODOLOGIA DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **5 - STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI**

### **6 - ATTIVITA' INTERDISCIPLINARE**

### **7 - ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI**

### **8 - ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

### **9 - VALUTAZIONE E VERIFICHE**

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

### **10 - PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO**

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

### **11 - ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

- allegato n. 1 griglie di valutazione 1° prova scritta
- allegato n. 2 griglia di valutazione 2° prova scritta
- allegato n. 3 griglia di valutazione 3° prova scritta
- allegato n. 4 griglia colloquio esame
- allegato n. 5 progetto alternanza scuola-lavoro
- allegato n. 6 progetto UDA
- allegato n. 7 relazioni e programmi svolti nelle singole materie
- allegato n. 8 simulazione terza prova scritta (13/3/2018)
- allegato n. 9 simulazione terza prova scritta (10/5/2018)

## **1 - INFORMAZIONI SULL' INDIRIZZO DI STUDI:**

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

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

È in grado di:

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

#### **Articolazione “Accoglienza turistica”**

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

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

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

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

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

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

### **Risultati di apprendimento**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



	ricerca e approfondimento disciplinare
	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	<b>Area di indirizzo</b>
	Settore Servizi indirizzo <b>“Servizi per l’Enogastronomia e ospitalità alberghiera”</b>
	Articolazione :SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Seconda lingua straniera	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali .
	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni, lettere, tour, programmi e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienza e cultura dell’alimentazione	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
	Promuovere e gestire servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel campo
	Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	utilizzare le nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione , della vendita e del marketing di settore
	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
	Adeguare la produzione, la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

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

Quadro Orario del Piano di Studi

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

## **2. QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE**

### **Dati generali della classe**

La classe V AA è composta da 12 alunne, tutte della 4AA dell'anno scorso, provenienti da città limitrofe diverse ( Spinazzola-Santeramo- Gravina- Grumo- Cassano ). Quasi tutte appartengono a famiglie di debole estrazione socio-culturale, scarsamente motivanti. È da valutare, pertanto, in modo molto positivo l'impegno profuso da quasi tutte nelle molteplici attività scolastiche, soprattutto in considerazione del fatto che alcune di loro, a causa di problemi economici familiari, sono quotidianamente impegnate in attività lavorative pomeridiane o serali.

### **Andamento educativo-didattico**

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

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

### **Livello di preparazione raggiunto**

I risultati degli alunni sono da considerarsi in linea con gli obiettivi preventivati e rispondenti al profilo professionale, pur differenziandosi in relazione ai modi, ai tempi di apprendimento e alle differenti abilità cognitive ed operative (efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, discontinuità nella frequenza).

All'interno del gruppo emergono alcune individualità che dimostrano apprezzabile autonomia nel costruire percorsi di formazione personali, capacità di analisi e di sintesi e attitudine alla riflessione critica, raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e formazione. Poche

alunne hanno espresso discrete capacità e mostrato un impegno adeguato raggiungendo un livello di preparazione alquanto accettabile. Un piccolo gruppo di studenti, infine, non ha dimostrato lo stesso grado di interesse e partecipazione allo studio e, nonostante le ripetute sollecitazioni e stimoli promossi da tutti i docenti, riporta ancora oggi valutazioni non del tutto sufficienti. L'intensificarsi dell'impegno e della partecipazione nell'ultima parte dell'anno scolastico lasciano, tuttavia, intravedere la possibilità di un recupero anche per le studentesse i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza.

### **Modalità di sostegno e recupero**

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

In tutte le discipline e soprattutto in quelle professionalizzanti si sono svolti interventi di recupero in itinere durante le ore curriculari sia in laboratorio che in aula.

### **Elenco alunni della classe**

<b>N°</b>	<b>Cognome e Nome</b>	<b>Provenienza</b>
<b>1</b>	BARBERIO MARIANNA	<b>4 AA</b>
<b>2</b>	BUCCOMINO FILOMENA	<b>4 AA</b>
<b>3</b>	CAPOZZO FELICIANA	<b>4 AA</b>
<b>4</b>	DELIZOTTI VINCENZA	<b>4 AA</b>
<b>5</b>	DIGREGORIO MIRIANA	<b>4 AA</b>
<b>6</b>	DIMARTINO ANGELA	<b>4 AA</b>
<b>7</b>	FAVATA' ANNA	<b>4 AA</b>
<b>8</b>	GIOVE ANGELA PIA	<b>4 AA</b>
<b>9</b>	JAZIRI MERIEM	<b>4 AA</b>
<b>10</b>	MEROLLA AURELIA	<b>4 AA</b>
<b>11</b>	PERNA FEDERICA	<b>4 AA</b>
<b>12</b>	SOLAZZO ARCANGELA	<b>4 AA</b>

### 3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI

N.B. Per gli “Obiettivi specifici disciplinari” si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio (Allegati 7: Relazioni e Programmi svolti).

#### Obiettivi Comunicativi

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

#### Obiettivi Cognitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

#### Obiettivi Formativi

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

#### 4 - METODOLOGIA DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

#### 5 -STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

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

## 6- ATTIVITA' INTERDISCIPLINARE

1	Area	<b>UDA</b>
2	Denominazione	<b>COSTRUIAMO IL NOSTRO ALBERGO: Dall'idea business al business plan</b>
3	Anno di riferimento	2017-2018
4	Ore previste	32
5	Destinatari	CLASSE VAA I.I.S.S. "DENORA"
6	Discipline coinvolte	INGLESE- LAB. DI ACCOG. TURISTICA- D.T.A.S.R.- TECNICHE DI COM.

( Si veda allegato n. 6)

## 7- ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

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

- Orientamento in uscita (24/1/2018)- Aula Magna del plesso dell'alberghiero di Altamura in via Ruvo: incontro con rappresentanti dell'Agenzia Provinciale: Professione Militare.
- Orientamento in uscita ( 25/1/2018) – Aula Magna del plesso dell'alberghiero di Altamura in via Ruvo: incontro con i rappresentanti della Marina Militare.
- Orientamento in uscita ( 28/1/2018) c/o il cinema teatro Mangiatordi di Altamura: Business Day da parte di Net Working Excellent.
- Orientamento in uscita ( 30/1/2018) – Università di Bari.
- Orientamento in uscita (28/3 2018) –Aula Magna del plesso dell'alberghiero di Altamura in via Ruvo: ITS di Locorotondo- Agroalimentare in Puglia.
- Convegno presso la sala teatro Mangiatordi sul fenomeno della dipendenza dal gioco
- Visita al Salone dello studente a Bari ( 24/11/2017)
- Orientamento in uscita ( 27/11/2017) - Aula Magna del plesso dell'Alberghiero di Altamura in via Ruvo: incontro con rappresentanti della Scuola Superiore per Mediatori Linguistici "Nelson Mandela" di Matera.
- Servizio di accoglienza prestato durante la manifestazione “ La giornata dei Talenti dell'Alberghiero” svolta nell'Aula Magna del plesso dell'alberghiero di via Ruvo (18/1/2018)
- Uscita didattica dal tema: “Altamura fascista” ( 16/4/2018)
- Donazione sangue.



## **8 - ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

La classe ha svolto il progetto triennale di alternanza “**ESPERTO DELLA PROMOZIONE TURISTICA**”

La finalità del progetto è stata quella di favorire il rafforzamento delle competenze di base e le competenze professionali attraverso uno stage aziendale in situazione di apprendimento on the job e promuovere:

- Il successo formativo dei destinatari;
- La comunicazione interpersonale e l' orientamento verso il mondo del lavoro.

Lo stage è stato svolto presso aziende ubicate sul territorio dei comuni di Altamura ( BA), Santeramo in colle (BA), Gravina in Puglia (BA), Cassano della Murge (BA), Spinazzola (BAT), Grumo Appula (BA).

Gli studenti sono stati guidati dai tutor aziendali e dai tutor scolastici, il cui compito è stato quello di seguire l'attività degli studenti, organizzare e coordinare i percorsi, monitorare le presenze, monitorare l'attività svolta, verificare la coerenza tra progetto formativo e qualità dell'esperienza aziendale, certificare le competenze acquisite, collaborare con i tutor aziendali e predisporre in accordo con gli stessi la relativa certificazione.

Il compito svolto da ciascun tutor aziendale è stato quello di presentare l' azienda ospitante lo stage, accogliere gli stagisti, assegnarli ai reparti.

Il clima in cui si è svolto il progetto è stato collaborativo e formativo sia sul piano professionale che umano. Gli studenti hanno svolto i compiti loro assegnati con attiva partecipazione, raggiungendo le competenze dichiarate nel progetto, ossia hanno rafforzato le competenze di base, professionali, linguistiche e quelle organizzative oltre che sociali.

P.O. PUGLIA FSE2007/13: PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO  
PROGETTO: ESPERTO DELLA PROMOZIONE TURISTICA

### CALENDARIO ATTIVITA' DI STAGE IN AZIENDA

ALUNNO	AZIENDA	SEDE AZIENDA	PERIODO STAGE IN AZIENDA	ORARIO ATTIVITA' DI STAGE
BARBERIO MARIANNA	CONSORZIO TASTE E TOUR IN MASSERIA B & B MIMMO E VALERIA	ALTAMURA SANTERAMO	13/09/2017 AL 15/09/2017 08/01/2018 AL 30/01/2018	100 h.
BUCCOMINO FILOMENA	MAGA MIRI SRL	SPINAZZOLA	18/01/2018 AL 9/01/2018	76h.
CAPOZZO FELICIANA				
DELIZOTTI VINCENZA	START POINT VIAGGI	GRUMO	19/12/2017 AL 24/01/2018	100 h.
DIGREGORIO MIRIANA	<b>B&amp;B DI SAVINO MASIELLO</b>	SANTERAMO	23/12/2017 AL 06/01/2018	97 h.
DIMARTINO ANGELA	CONSORZIO TASTE E TOUR IN MASSERIA B & B MIMMO E VALERIA	ALTAMURA SANTERAMO	13/09/2017 AL 15/09/2017 09/01/2018 AL 1/02/2018	106 h.
FAVATA ANNA	MERCADANTE VIAGGI	CASSANO	02/01/2018 AL 26/01/2018	94 h.
GIOVE ANGELA PIA	Il bugigattolo di Lucia Andrisani	Matera	28/03/2018 al 25/04/2018	
JAZIRI MERIEM	GATE 77 A	ALTAMURA	29/03/2018 AL 30/04/2018	94 h.
MEROLLA AURELIA	ORSINI VIAGGI	GRAVINA IN PUGLIA	24/01/2018 AL 11/02/2018	100 h.
PERNA FEDERICA	SASSI MASSIMO VIAGGI SAS	MINERVINO MURGE	27/12/2017 AL 17/01/2018	98h.
SOLAZZO ARCANGELA	ORSINI VIAGGI	GRAVINA IN PUGLIA	24/01/2018 AL 11/02/2018	98 h.

Tutor  
Angela CUSCITO

( Si veda allegati n. 5)

## 9. VALUTAZIONE E VERIFICHE

### La valutazione

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

### Valutazione in ingresso

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

### Valutazione in itinere

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

- Conoscenze
- abilità
- competenze.

### Numero di prove per TRIMESTRE E PENTAMESTRE

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

## SCALA DOCIMOLOGICA PER LA VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI

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

## Criteria per l'Attribuzione del Voto in Condotta

Vista

la nota prot. 3062/90 del 31/07/08 recante disposizioni esplicative-applicative del DPR 21/11/07 n. 235 “Regolamento recante modifiche ed integrazioni al DPR 24/06/98 n. 249- art. 9 (disciplina) e art. 5 bis (patto educativo) – concernente lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti della scuola secondaria”;

Vista

la legge di conversione n. 169 del 30/10/08;

Visto

il Decreto Ministeriale n. 5 del 16/01/2009 “Criteri e modalità applicative della valutazione del comportamento”;

Visto

il Regolamento di disciplina interno;

Il collegio dei docenti dell'I.I.S.S. “M. De Nora” delibera i criteri di assegnazione del voto di condotta, in base ai seguenti indicatori:

1. Comportamento
2. Frequenza
3. Partecipazione
4. Socializzazione
5. Alternanza Scuola Lavoro

Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal sei al dieci.

I voti di condotta minori del sei dovranno trovare riscontro in una corretta applicazione del regolamento d'Istituto e dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti. Inoltre i consigli di classe sono tenuti a monitorare *in itinere* il comportamento degli allievi e sanzionare gli atti poco corretti, in maniera che lo studente possa correggere il proprio comportamento attraverso la sanzione, che non ha carattere punitivo ma educativo

L'insufficienza in condotta dovrà essere motivata con un giudizio e verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio o finale, non potrà riferirsi ad un singolo episodio, ma dovrà scaturire dall'esame della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente durante l'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il Consiglio di classe terrà in debita evidenza e considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.

Premesso che in presenza di comportamenti, perseguibili a termini di legge, il voto di condotta non potrà essere superiore a cinque, in tutti gli altri casi si applicheranno i criteri riportati nella tabella

“griglia di valutazione della condotta degli studenti”.

L'insufficienza nel voto di condotta (voto inferiore a 6) comporterà la non ammissione all'anno successivo o agli esami di Stato.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA DEGLI STUDENTI

**Classe**

**Alunno/a**

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

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Viene attribuito il credito scolastico minimo corrispondente alla fascia di profitto, secondo il Decreto Ministeriale n. 99 del 16 dicembre 2009, della TABELLA A allegata,

<b>SCHEDA CREDITO CLASSI QUINTE a.s. 2017-18</b>		
<b>ALUNNO</b>	<b>Classe</b>	<b>INDIRIZZO</b>

<b>ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MINIMO</b>			
TABELLA A		MEDIA CONSEGUITA	CREDITO MINIMO
M=6	da 4 a 5 punti		4
$6 < M \leq 7$	da 5 a 6 punti		5
$7 < M \leq 8$	da 6 a 7 punti		6
$8 < M \leq 9$	da 7 a 8 punti		7
$9 < M \leq 10$	da 8 a 9 punti		8

Il c.d.c. esamina, successivamente, gli elementi di valutazione riportati nella tabella del credito formativo, attribuendo max 1 punto a tale credito.

<b>CREDITO FORMATIVO</b>			
<b>FREQUENZA ATTIVITA' CURRICULARI (MAX 0,25)</b>	15,1% < assenze < 20%		0,1
	10,1% < assenze < 15%		0,15
	5,1% < assenze < 10%		0,2
	assenze $\leq$ 5%		0,25
<b>PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (MAX 0,25)</b>	VC=VOTO DI CONDOTTA		
	$VC \geq 9$		0,25
	$VC=8$		0,2
	$VC=7$		0,1
<b>CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)</b>	progetti PON /POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	gare o manifestazioni		0,25
	Altern. scuola lavoro	giudizio $\geq$ buono	0,25
		giudizio discreto	0,2
giudizio suff.		0,1	
<b>CREDITI FORMATIVI ESTERNI (MAX 0,25)</b>	didattico-culturali		0,25
	sportivi		
	lavoro		
	volontariato		
	orientamento		

Il C. di C. attribuisce per tutte le fasce solo il minimo del credito se:

- la sufficienza in 1 o 2 materie sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo ma per voto di consiglio dopo attenta riflessione collegiale in sede di scrutinio finale;
- il voto di condotta è uguale a 6.

Il credito formativo viene aggiunto alla media dei voti conseguita nello scrutinio, determinando la cosiddetta media ricalcolata.

Se la somma è superiore al limite massimo della banda di appartenenza risultante dalla media dei voti, all'alunno è assegnato il credito massimo di tale banda.

### **TABELLA CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO**

<b>N°</b>	<b>Cognome e Nome</b>	<b>Credito III ANNO</b>	<b>Credito IV ANNO</b>
1	BARBERIO MARIANNA	7	7
2	BUCCOMINO FILOMENA	8	8
3	CAPOZZO FELICIANA	6	6
4	DELIZOTTI VINCENZA	5	6
5	DIGREGORIO MIRIANA	5	4
6	DIMARTINO ANGELA	5	4
7	FAVATA' ANNA	7	7
8	GIOVE ANGELA PIA	6	5
9	JAZIRI MERIEM	6	6
10	MEROLLA AURELIA	7	8
11	PERNA FEDERICA	5	6
12	SOLAZZO ARCANGELA	8	8

## 10 - PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

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

### SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Terza Prova (1 <sup>^</sup> simulazione) (vedi allegato 8)				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
13/3/2018	3 ore	D.M. n°429 del 20/11/2000 Tipologia b	Inglese	<b>Vedi allegato n° 3</b>
			Matematica	
			Scienze dell'Alimentazione	
			Storia	
			Laboratoria di accoglienza turistica	

Terza Prova (2 <sup>^</sup> simulazione) (vedi allegati 9)				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
10/5/2018	3ore	D.M. n°429 del 20/11/2000 tipologia b	Inglese	<b>Vedi allegato n° 3</b>
			Matematica	
			Scienze dell'Alimentazione	
			Storia	
			Laboratorio di accoglienza turistica	

Il Dirigente Scolastico  
(ing. Giuseppe Achille)



## **11 - ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

*Allegato n. 1 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 1° PROVA SCRITTA*

*Allegato n. 2 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2° PROVA SCRITTA*

*Allegato n. 3 \_\_\_\_\_ GRIGLIE DI VALUTAZIONE - 3° PROVA SCRITTA*

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

*Allegato n. 5 \_\_\_\_\_ PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO*

*Allegato n. 6----- PROGETTO UDA*

*Allegato n. 7 \_\_\_\_\_ RELAZIONI E PROGRAMMI DOCENTI*

*Allegato n. 8 ----- SIMULAZIONE TERZA PROVA ( 13/3/2018)*

*Allegato n. 9 ----- SIMULAZIONE TERZA PROVA ( 10/5/2018)*

**ALLEGATO n° 1****Griglie di valutazione per la 1<sup>a</sup> prova scritta****TIPOLOGIA DELLA PROVA : ANALISI DEL TESTO**

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

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

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

## TIPOLOGIA DELLA PROVA : SAGGIO BREVE O ARTICOLO DI GIORNALE

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

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

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

### TIPOLOGIA DELLA PROVA : TEMA STORICO

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

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

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

## TIPOLOGIA DELLA PROVA : TEMA DI ORDINE GENERALE

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

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

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

## ALLEGATO n° 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2017-18							
CLASSE V Sez. A Accoglienza Turistica							
CANDIDATO/A _____							
Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	4	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale ed espressiva con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>							

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ALLEGATO n° 3**GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3° PROVA SCRITTA**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

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

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

## GRIGLIA COMPLESSIVA

CANDIDATO .....CLASSE.....

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



## ALLEGATO N. 4

<b>COLLOQUIO</b>
------------------

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

**Griglia di valutazione per il colloquio**

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

ALLEGATO N. 5



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"



Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA

Tel. e Fax 080-3115518

[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it)

[bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)

[iissdenora@pec.it](mailto:iissdenora@pec.it)



**1. TITOLO DEL PROGETTO "ESPERTO DELLA PROMOZIONE TURISTICA"**

**2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO**

**Istituto:**

I.I.S.S. "M. DE NORA" Codice Mecc.: BAIS004007

**Indirizzo:**

Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA

TEL: 080-3115518--E-MAIL: BAIS004007@ISTRUZIONE.IT

**Dirigente Scolastico:**

ING. ACHILLE GIUSEPPE

**3. LE SEDI DEL TIROCINIO AZIENDALE**

HOTEL MURGIA - SANTERAMO IN C. - 05428970726
CHOCO TRAVEL - SPINAZZOLA -
TOPPUTO VIAGGI S.R.L. -GRAVINA IN P. -04590210722
STAR TRAVEL -GRUMO APPULA- 06943670726
AGENZIA I VIAGGI DI SANDRA - SANTERAMO IN C. -
HOTEL SVEVIA - ALTAMURA - 03524860925
AZ. AGRIT. "TENUTA BATTISTA" - CASSANO - 04695720724
B&B L'INCONTRO -SANTERAMO IN COLLE - 05126230720
B&B L'INCONTRO -SANTERAMO IN COLLE - 05126230720
ORSINI VIAGGI -GRAVINA IN P. - 03970540963
MANTS VIAGGI - SPINAZZOLA - 06663340724
TAKE YOUR TRAVEL - BINETTO- 03605730377

**4. ABSTRACT DEL PROGETTO**

**Premessa**

L'alternanza scuola-lavoro si pone come modalità didattica innovativa che assicuri ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Pertanto, l'adozione di azioni specifiche mirerà a far conoscere i diversi settori lavorativi e quelli che offrono le maggiori opportunità di lavoro nonché le competenze e le capacità necessarie per svolgere una professione.

Per realizzare questo occorre la collaborazione stabile e continuativa di un consistente numero di aziende disposte ad investire sui giovani e a costruire un legame solido con la scuola.

L'attenzione del progetto si è focalizzata sulle classi terze, quarte e quinte identificate come classi di riferimento anche dal bando. In linea con il bando si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo. La modalità didattica del Tirocinio Formativo, così come previsto dalla normativa di riferimento, risulta la più agevole e la più adeguata per consentire la realizzazione della finalità del successivo inserimento lavorativo, in quanto attraverso un periodo di presenza in azienda, consente l'apprendimento di competenze tecniche e più in generale allo sviluppo di un'esperienza concreta e applicativa. In particolare, il tirocinio formativo permette ai giovani che vogliono fare esperienza direttamente sul luogo di lavoro di entrare in contatto con le imprese e di formarsi una consapevolezza circa il mondo del lavoro.

**Il percorso formativo di specializzazione proposto sarà:**

1. coerente con il percorso di studi effettuato dagli studenti operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;
2. effettivamente spendibile nel mondo del lavoro;
3. coerente con il fabbisogno del territorio.

Gli elementi distintivi che caratterizzano il settore dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera sono quelli di rispondere efficacemente alla crescente domanda e di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo delle medie e piccole imprese del "made in Italy", quindi attraverso una progettazione dei saperi che valorizzi i "giacimenti turistici" del sistema Italia, valorizzazione che passa attraverso un patto con il territorio, ed è proprio a partire da un nuovo patto che coinvolge la valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti vocazionali: risorse paesaggistiche, risorse agrarie, risorse architettoniche (centri storici, monumenti, ecc) risorse economiche, risorse umane, nonché la storia che caratterizza il territorio stesso che deve fondersi l'interazione tra scuola e sistemi produttivi e questo richiede l'acquisizione di un sapere polivalente, scientifico, tecnologico ed economico. Gli Istituti professionali sono chiamati a diventare "scuole dell'innovazione territoriale" attraverso percorsi che valorizzino la costruzione di un sapere scientifico, tecnologico, che abituino gli allievi e le allieve al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, quali valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Valori che, insieme ai valori della costituzione, stanno alla base del convivenza civile.

Il perseguimento di questi valori richiede oltre ad un approccio interdisciplinare ed alla specificità della singola disciplina mediante l'uso di metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale, capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione degli studenti, quindi l'utilizzo di metodi induttivi, metodologie partecipative e didattica diffusa di laboratorio con largo utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, ricorso a metodologie progettuali che utilizzino le opportunità offerte dall'alternanza scuola lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili. Tutte le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, e alternanza scuola-lavoro saranno fatte proprie nel percorso progettuale raccordando le programmazioni dipartimentali curriculari con la programmazioni formative certificate all'esterno dell'istituzione scolastica.

Un nuovo impianto che abbia alla base comune tra docenti, esperti e studenti che faccia dei percorsi dell'istruzione professionale un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, al servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme i prodotti, di una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. I cambiamenti della vita sociale con i conseguenti riflessi nel settore turistico, richiedono un rinnovamento di metodi e strumenti didattici, oltre ad un arricchimento di contenuti per formare professionisti, orientati alla ricerca, capaci di rispondere sia operativamente che con soluzioni originali, alle esigenze e bisogni dei turisti di oggi e di domani.

#### **MOTIVAZIONE DELL'IDEA PROGETTUALE**

- Offrire ai giovani in attività scolastica la possibilità di vivere un'opportunità formativa che generi l'acquisizione di competenze professionali mediante l'integrazione dell'esperienza sul campo e la formazione in aula;
- Attuare modalità di apprendimenti flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo.

**FINALITA'**

- Costruire un sistema stabile di rapporti fra la scuola e il mondo del lavoro;
- Creare modalità didattiche innovative per consentire il raggiungimento di obiettivi formativi tradizionalmente considerati di competenza del mondo dell'istruzione;
- Favorire un facile inserimento nel mondo del lavoro;
- Facilitare le scelte di orientamento dei giovani;
- Rendere più percepibile il lavoro ai giovani e proporre una "cultura del lavoro".

**OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI**

- Sviluppare nei giovani nuove modalità di apprendimento flessibili, attraverso il collegamento dei due mondi formative, pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
- Avvicinare I giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo;
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

**OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI**

- Favorire e sollecitare la motivazione allo studio;
- Avvicinare il mondo scolastico al mondo dell'impresa;
- Socializzare e sviluppare caratteristiche e dinamiche alla base del lavoro in azienda;
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione future come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
- Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Migliorare la comunicazione a tutti i livelli ed abituare i giovani all'ascolto attivo;
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving;
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni.

**OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI**

- Acquisire competenze professionali affini al corso di studi curriculare dell'indirizzo scelto dall'alunno.

Gli obiettivi sono stati elaborati al fine di poter individuare precisamente le competenze che gli alunni devono dimostrare e non una generica "conoscenza" non facilmente valutabile. L'intero percorso didattico è volto a formare la figura professionale Esperto della promozione turistica, con l'obiettivo di raggiungere la finalità del progetto nei metodi formativi si cercherà di privilegiare l'apprendimento on the job: per sviluppare la capacità di apprendere dal lavoro mediante l'utilizzo di strumenti che costringono all'autoriflessione.

In particolare il percorso progettuale deve sviluppare il pensiero critico, le competenze di "Imparare ad imparare" attraverso l'utilizzo di metodologie dell'apprendimento attivo, aperto al mondo del lavoro. Impegno che richiede una organizzazione ed una progettazione del curricolo con modalità didattiche e di frequenza più flessibili e idonee a riconoscere i saperi e le competenze già acquisite dagli studenti e dalle studentesse. Il turismo in Italia è una delle principali risorse che potrebbe portare il Paese ad un decollo economico non indifferente.

## 5. STRUTTURA ORGANIZZATIVA

### a) Studenti

Alunni della classe terza sez. "A" – articolazione: "Accoglienza Turistica"		
1	BARBERIO	MARIANNA
2	BUCCOMINO	FILOMENA
3	CAPOZZO	FELICIANA
4	DELIZOTTI	VINCENZA
5	DIGREGORIO	MIRIANA
6	DIMARTINO	ANGELA
7	FAVATA'	ANNA
8	GIOVE	ANGELA PIA
9	JAZIRI	MERIEM
10	MEROLLA	AURELIA
11	PERNA	FEDERICA
12	SOLAZZO	ARCANGELA
13	TRICARICO	CHIARA

### b) Composizione del CTS/CS –DIPARTIMENTO

Il comitato tecnico scientifico collabora nell'individuazione delle aziende da coinvolgere nella realizzazione del percorso formativo sulla base di criteri stabiliti dal D.L. 107/2015.

Anche i dipartimenti, insieme ai consigli di classe, al fine di armonizzare i percorsi formativi contribuiscono alla realizzazione dei progetti.

#### c) Compiti, iniziative/attività che svolgeranno i consigli di classe interessati

Controllo e monitoraggio delle attività

#### d) Compiti dei tutor interni ed esterni

e) a.s. 2015/2016 Prof. Francesco Lorusso;

f) a.s. 2016/2017 Prof. Giuseppe Loviglio;

g) a.s. 2017/2018 Prof.ssa Angela Cuscito.

tutor interno:

- Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

Tutor esterno o aziendale

- collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;

- favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

3. Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

- a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente e tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

## 6. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Prima dell'avvio delle attività, l'istituzione scolastica effettua una rilevazione dei fabbisogni delle aziende da coinvolgere, cercando di associare ad ognuna, stagisti con le giuste caratteristiche e competenze professionali.

## 7. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Incremento dell'occupabilità ed inserimento degli stagisti nei diversi contesti aziendali.

## 8. AZIONI, FASI ED ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Rilevazione dei fabbisogni alunni e aziende;  
 Sensibilizzazione consigli di classe e famiglie;  
 Percorso di alternanza: stage;  
 svolgimento di ore di lezione frontale in aula: 4 ore Sicurezza Ambienti di Lavoro

## 9. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

I tempi previsti sono tre anni a partire dall'anno scolastico 2015/2016 e fino all'anno scolastico 2017/2018. Il primo anno verranno svolte 150 ore a partire dal mese di giugno e fino al mese di agosto. Nei due anni successive il progetto di alternanza scuola/lavoro avrà un periodo che va da settembre a giugno (Secondo anno: 150 ore; terzo anno: 100 ore)

## 10. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

L'orientamento si pone come base fondamentale di tutto il processo, in quanto dovrà accompagnare lo studente durante tutto il percorso formativo in alternanza. Nell'orientare gli alunni occorre sviluppare capacità autoorientative, attraverso l'azione delle singole discipline, soprattutto di quelle d'indirizzo.  
 Si procederà inizialmente con la descrizione del progetto e la discussione in laboratorio; per tutto il percorso sarà sempre seguito dalle figure di riferimento.

**11. ATTIVITA' LABORATORIALI**

Da svolgere esclusivamente nelle aziende sede di stage .

**12. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING**

Utilizzo di attrezzature e tecnologie in dotazione alle varie aziende.

**13. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO**

Da svolgere a cura del G.O.P.

**14. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO**

Alla fine di ogni anno scolastico, i tutor aziendali compileranno le schede di valutazione degli alunni ad integrazione della certificazione delle competenze che verrà rilasciata dalla scuola di concerto con le varie aziende.

**15. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF**

1. Agire sul sistema di qualità dei servizi turistici e alberghieri nella fase di organizzazione, gestione e vendita degli stessi;
2. Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere al front office, back office, guest relation, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni del team group;
3. utilizzare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività svolte;
4. .Acquisire un linguaggio tecnico e settoriale.
5. Sapersi relazionare con il team di riferimento e con i clienti;
6. predisporre e curare gli spazi di lavoro;
7. Avere la conoscenza di base della lingua straniera settoriale;
8. Saper parlare correttamente con termini tecnici e settoriali;
9. conoscere e promuovere il territorio;
10. possedere abilità nel gestire i contatti con i clienti;
11. fissare priorità e organizzare il lavoro in modo da adempiere a tutti i compiti assegnati entro i termini previsti;
12. assicurare una gestione efficace nelle relazioni tra i membri in seno al team, rispettando ruoli e portando a compimento il lavoro assegnato, rispetto della puntualità, cura della propria immagine e persona;
13. possedere abilità nella gestione di semplici pacchetti turistici e/o servizi turistici;
14. Conoscere il pacchetto Office;
15. Buona capacità di comunicare quotidianamente con le persone;
16. Sapersi adattare, riconoscere la leadership, focalizzare le criticità e i punti di forza del team group;
17. lavorare in un contesto multiculturale;
18. Promuovere i luoghi di interesse artistico, culturale, paesaggistico ed enogastronomico locale.

**16. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)**

Rilascio di certificazione delle competenze acquisite.
--

**17. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI**

A cura dell'I.I.S.S. M. Denora
--------------------------------

**Il progettista**  
**Prof. Francesco Lorusso**

A.S. 2016/2017									
CLASSE 3^ A.A.									
TITOLO PROGETTO: _ESPERTO DELLA PROMOZIONE TURISTICA									
TUTOR:PROF. LORUSSO FRANCESCOI									
ALUNNI			PERIODO STAGE		N° ORE	N° ORE	TOT. ORE	AZIENDA	
			DAL	AL	TEORICHE	STAGIE	SVOLTE	RAG. SOCIALE, INDIRIZZO, P.I.,	
1	Barberio	Marianna	13/06/2016	15/07/2016	4	150	154	Hotel Murgia Santeramo in Colle- P.I.:05428970726	
2	Bucconino	Filomena	13/06/2016	26/07/2016	4	150	154	Choco Travel-Spinazzola	
3	Capozzo	Feliciana	21/06/2016	27/07/2016	0	150	150	Topputo Viaggi s.r.l. Gravina in Puglia - P.I.04590210722	
4	Delizotti	Vincenza	14/06/2016	13/07/2016	4	150	154	Star Travel-Grumo Appula- P.I.06943670726	
5	Digregorio	Miriana	13/06/2016	04/08/2016	4	150	154	Hotel Murgia Santeramo in Colle- P.I.:05428970726	
6	Dimartino	Angela	13/06/2016	03/08/2016	4	150	154	Agenzia I Viaggi di Sandra -Santeramo in Colle P. I.	
7	Favata'	Anna	14/09/2016	28/06/2016	4	45	154	Hotel Svevia-Altamura- P.I.03524860925	
			13/07/2016	13/08/2016		105		Az. Agrit. "Tenuta Battista" -Cassano- P.I.04695720724	
8	Giove	Angela Pia	15/06/2016	20/07/2016	4	150	154	B&B L'incontro-Santeramo in Colle- P.I.05126230720	
9	Jaziri	Meriem	15/06/2016	20/07/2016	4	150	154	B&B L'incontro-Santeramo in Colle- P.I.05126230720	
10	Merolla	Aurelia	13/06/2016	14/07/2016	4	150	154	Orsini Viaggi-Gravina in P.- P.I.03970540963	



11	Morgese	Angelica						
12	Perna	Federica	13/06/2016	13/07/2016	4	150	154	MANTS Viaggi-Spinazzola- P.I. 06663340724
13	Solazzo	Arcangela	20/06/2016	20/07/2016	4	150	154	Topputo Viaggi s.r.l. Gravina in Puglia - P.I.04590210722
14	Tricarico	Chiara	13/06/2016	05/07/2016	0	150	150	TAKE YOUR TRAVEL- Binetto- P.I.03605730377

CLASSE 4^ A.A.									
TITOLO PROGETTO: _ESPERTO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA									
TUTOR:PROF. LOVIGLIO GIUSEPPE									
PERIODO STAGE		N° ORE	N° ORE	TOT. ORE	AZIENDA				
DAL	AL	TEORICHE	STAGE	SVOLTE	RAG. SOCIALE, INDIRIZZO, P.I.,				
05/11/2016	26/07/2017	4	142	146	<b>Agritur. Amicizia Cassano P.I.07979510729</b>				
05/11/2016	27/07/2017	4	166	170	Magna Grecia Bernalda P.I.05656330726				
05/11/2016	18/07/2017	4	144	148	<b>B&amp;B Pal. Sottile Meninni C.F. SPNMMD49B45A662L</b>				
05/11/2016	03/07/2017	4	142	146	Start Point Viaggi Grumo P.I.07851010723				
05/11/2016	24/02/2017	4	145	149	B&B L'incontro-Santeramo in Colle-P.I.05126230720				
05/11/2016	28/07/2017	4	136	140	B&B Mimmo e Valeria-Santeramo P.I.05165870725				
05/11/2016	11/07/2017	4	148	152	Mercadante Viaggi- Cassano-P.I.07410140722				

05/11/2016	05/06/2017	4	134	138	<b>B&amp;B Sabino Masiello Santeramo in Colle P.I. 06364420726</b>				
05/11/2016	02/03/2017	4	148	152	B&B L'incontro-Santeramo in Colle-P.I.05126230720				
05/11/2016	08/07/2017	4	142	146	B&B Pal.Sottile Meninni C:F:SPNMMD49B45A662L				
		0	0	0					
23/10/2016	11/05/2017	4	144	148	MANTS Viaggi-Spinazzola- P.I. 06663340724				
05/11/2016	27/07/2017	4	144	148	Magna Grecia Bernalda P.I.05656330726				
		0	0	0					

A.S. 2017/2018									
CLASSE 5^ A.A.									
TITOLO PROGETTO: ESPERTO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA									
TUTOR:PROF. CUSCITO ANGELA									
PERIODO STAGE		N° ORE	N° ORE	TOT. ORE	AZIENDA				
DAL	AL	TEORICHE	STAGE	SVOLTE	RAG. SOCIALE, INDIRIZZO, P.I.,				
13/09/2017	15/09/2017		24	24	<b>Consorzio Taste eTour in Masseria Altamura P.I.07746940720</b>				
08/01/2018	30/01/2018		76	76	<b>B &amp; B MIMMO E VALERIA Santeramo P.I.05165870725</b>				
18/01/2018	09/02/2018		76	76	MAGA MIRI SRL SPINAZZOLA				
19/12/2017	24/01/2018		100	100	Start Point Viaggi Grumo P.I.07851010723				
23/12/2017	06/01/2018		97	97	<b>B&amp;B di Savino Masiello P.I. 06364420726</b>				

13/09/2017	15/09/2017		24	24	<b>Consorzio Taste eTour in Masseria Altamura P.I.07746940720</b>
09/01/2018	09/01/2018		82	82	<b>B&amp;B Mimmo e Valeria-Santeramo P.I.05165870725</b>
02/01/2018	26/01/2018		94	94	Mercadante Viaggi- Cassano-P.I.07410140722
24/01/2018	11/02/2018		100	100	Orsini Viaggi-Gravina in P.-P.I.007109740725
27/12/2017	17/01/2018		98	98	<b>Sassi Massimo Viaggi sas Minervino murge P.I. 07227960726</b>
24/01/2018	11/02/2018		98	98	Orsini Viaggi-Gravina in P.-P.I.007109740725

**ALLEGATO N. 6 : PROGETTO UDA**

**ALLEGATO N. 7 : RELAZIONI FINALI**

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

**PROGETTAZIONE DISCIPLINARE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

<b>Docente</b>	<b>Prof. Gianluca Altomare</b>		
<b>Classe</b>	<b>5^ AA</b>	<b>Materia</b>	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>

**COMPETENZE**

1)Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria.2) Stabilire collegamenti tra letteratura italiana e letterature straniere.3)Utilizzare strumenti culturali e metodologici3)Produrre oggetti multimediali4)Leggere, comprendere ed interpretare5)Saper riconoscere le componenti essenziali di un testo in prosa ed in poesia e saperle contestualizzare  
6)Utilizzare il patrimonio lessicale 7) Produrre testi di vario tipo 8)Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo,relative a situazioni professionali

**CONOSCENZE**

L'età del Realismo; Positivismo, Naturalismo francese e romanzo sperimentale in Zola; Il Verismo italiano; vita e opera di G.Verga; il Decadentismo; cultura e storia nella prima metà del '900; G. D'Annunzio: vita e opera; Giovanni Pascoli: vita e opera; le principali avanguardie della prima metà del '900; Italo Svevo e il monologo interiore; vita ed opera di Svevo; La crisi d'identità dell'individuo in Pirandello; G. Ungaretti vita ed opera; E. Montale: vita ed opera; U Saba: vita ed opera; S. Quasimodo e l'Ermetismo; il secondo Quasimodo e il Neorealismo; Vittorini e Pavese  
Brani antologici.

**ABILITÀ**

Collegare un testo letterario al contesto culturale; analizzare le finalità educative e comunicative di una specifica forma letteraria; attivare le curiosità per l'approfondimento; leggere testi cinematografici; comprendere il linguaggio metaforico e simbolico; comprendere il messaggio di un testo come riflesso del momento storico; sostenere conversazioni e dialoghi con precise argomentazioni su tematiche predefinite; collegare un testo letterario al contesto, con attenzione all'intertestualità; esprimere argomentazioni personali su testi e temi attuali; decodificare i linguaggi specifici; sviluppare un'argomentazione informata, a partire dal confronto critico fra testi proposti

## Livelli di competenza

**Livello base:** lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

*Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l'espressione "livello base non raggiunto", con l'indicazione della relativa motivazione*

**Livello intermedio:** lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

**Livello avanzato:** lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie

## Tabella di corrispondenza con i livelli relativi alla acquisizione delle competenze

Votazione	Livello
da 1 a 5	competenza <b>non raggiunta</b> .
Pari a 6	<b>livello base</b> .
Da 7 a 8	<b>livello intermedio</b>
da 9 a 10	<b>livello avanzato</b>

## Unità d' Apprendimento (Prima del 15 maggio)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	Il Positivismo; tra Ottocento e Novecento: il Decadentismo
<b>Tempi</b>	Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo
<b>Competenze</b>	Conoscere le linee fondamentali della storia letteraria; leggere, comprendere e interpretare; saper contestualizzare brani in prosa e poesia; produrre testi di vario
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Positivismo, Naturalismo, Verismo	Collegare un testo lett. al contesto storico-
Decadentismo	Analizzare la forma letteraria nello stile e
E. Zola; G. Verga; G. D'Annunzio; G. Pascoli	Produrre testi e sviluppare argomenti logici e

<b>Denominazione</b>	La narrativa della prima metà del '900
<b>Tempi</b>	Aprile, Maggio
<b>Competenze</b>	Conoscere le linee fondamentali della storia letteraria; leggere, comprendere ed interpretare; saper contestualizzare brani in prosa e poesia; produrre testi di
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Le avanguardie; l'Espressionismo	Collegare un testo lett. al contesto storico-
Italo Svevo; Luigi Pirandello;	Analizzare la specifica forma lett. nello stile e
	Produrre testi e sviluppare argomenti logici e

## Unità d' Apprendimento (dopo il 15 maggio)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	Il secondo novecento: poesia e narrativa

<b>Tempi</b>	Dal 15 maggio a fine anno	
<b>Competenze</b>	Conoscere le linee fondamentali della storia letteraria; Leggere, comprendere ed interpretare; saper contestualizzare brani in prosa e poesia; produrre testi di	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
L'Ermetismo; G. Ungaretti; E. Montale;	Collegare il testo lett. al contesto storico culturale	
S. Quasimodo; U. Saba;	Analizzare la specifica forma lett. nello stile e	
Il Neorealismo, C. Pavese, Elio Vittorini	Produrre testi e sviluppare argomenti logici e	

## PROGETTAZIONE DISCIPLINARE STORIA

<b>Docente</b>	Prof. Gianluca Altomare		
<b>Classe</b>	5 <sup>^</sup> AA	<b>Materia</b>	<b>Storia</b>
<b>COMPETENZE</b>			
Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici; riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente; comprendere i cambiamenti e le diversità in dimensione sincronica e diacronica; correlare la conoscenza storica agli sviluppi della scienza e della tecnica; stabilire collegamenti tra le tradizioni storiche locali, nazionali e internazionali; agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione.			
<b>CONOSCENZE</b>			
L'Italia da Crispi a fine secolo; la seconda rivoluzione industriale; la belle époque; l'età giolittiana; la prima guerra mondiale; la rivoluzione russa; il dopoguerra; il Fascismo; lo Stalinismo; il Nazismo; la II guerra mondiale; L'Italia repubblicana; la decolonizzazione; il miracolo economico; il sessantotto; i difficili anni settanta; la guerra fredda.			
<b>ABILITÀ</b>			
Riconoscere nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo elementi di continuità e discontinuità; effettuare confronti tra diverse tradizioni culturali; utilizzare fonti storiche di differente tipologia; utilizzare testi di diverso orientamento storiografico; riconoscere relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali.			
<b>Livelli di competenza</b>			
<p><b>Livello base:</b> lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali  <i>Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l'espressione "livello base non raggiunto", con l'indicazione della relativa motivazione</i></p> <p><b>Livello intermedio:</b> lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite</p> <p><b>Livello avanzato:</b> lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli</p>			
<b>Tabella di corrispondenza con i livelli relativi alla acquisizione delle competenze</b>			
<b>Votazione</b>	<b>Livello</b>		

da 1 a 5	competenza <b>non raggiunta</b> .
pari a 6	<b>livello base</b> .
da 7 a 8	<b>livello intermedio</b>
da 9 a 10	<b>livello avanzato</b>

### Unità d' Apprendimento (Prima del 15 maggio)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	Le grandi trasformazioni tra Otto e Novecento;Guerre, rivoluzioni e dopoguerra;totalitarismi e democrazia
<b>Tempi</b>	Da Settembre al 15 Maggio
<b>Competenze</b>	Comprendere il cambiamento dei tempi storici;riconoscere aspetti geografici,ecologici, territoriali;stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Da Crispi a fine secolo; la II rivol.industriale;	Riconoscere nella storia attuale le radici del
L'età giolittiana;la I guerra mondiale;	Confrontare modelli e tradizioni culturali diverse
La rivoluzione russa; Fascismo.	Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia

### Unità d' Apprendimento (dopo il 15 maggio)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	Naziosmo, Stalinismo, la seconda guerra mondiale e il difficile dopoguerra
<b>Tempi</b>	Dal 15 Maggio
<b>Competenze</b>	Comprendere il cambiamento dei tempi storici;riconoscere aspetti geografici,ecologici
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Nazismo, Stalinismo; La seconda guerra	Riconoscere nella storia attuale le radici del
L'Italia repubblicana.	Confrontare modelli e tradizioni culturali diverse
Il miracolo economico	Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia
La guerra fredda; la guerra di Corea	
La guerra del Vietnam; i missili a Cuba	
La questione israelo-palestinese	

## MATEMATICA

**DOCENTE:** LATRONICO BRUNA

**TESTO:** “Lineamenti di analisi” -Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi – Ed. Zanichelli

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> – Settore Accoglienza Turistica

A.S. 2017/2018

**ORE SVOLTE:** 79/99

Il *quadro di competenze* relative al quinto anno dei professionali, riportato qui di seguito, ha tracciato le scelte metodologiche e di contenuto illustrate, in relazione al lavoro svolto con le alunne della classe 5<sup>AA</sup>, durante il corrente anno scolastico 2017/2018:

### **MAPPA DELLE COMPETENZE**

*M1 - utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative*

*M2 - utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni*

*M3 - utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati*

*M4 - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare*

*M5 - correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento*

### **RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

*(Clima relazionale - Livello educativo - Livello di partecipazione e preparazione - Particolari attività svolte dagli allievi - Giudizio sulle attività di recupero e/o approfondimento svolte - Motivazioni dell'eventuale svolgimento parziale del programma preventivato, ecc.)*

Nella classe 5AA, l'attività didattico-educativa ha prediletto la laboratorialità quale strumento di lavoro in classe”, e il lavoro di gruppo o di tutoring per il recupero di abilità di calcolo e risoluzione di semplici problemi di geometria analitica. Tali momenti sono stati da me fortemente voluti anche perché ci hanno permesso di condividere le risorse individuali e hanno così migliorato le relazioni tra le alunne che, provenendo da diversi comuni, spesso necessitavano di occasioni di condivisione e di valorizzazione reciproca.

Durante le verifiche orali, momento formativo, è stata data sempre anche la possibilità di risolvere “situazioni problematiche” o di rappresentare in ambiente digitale le curve studiate. Un valido strumento è stato rappresentato dal software GeoGebra sia su pc che nella versione per smartphone. La possibilità è stata data per evitare la dispersione d'attenzione che spesso si registrava da parte di alcune alunne, e per valorizzare allieve che, pur avendo difficoltà pregresse nel calcolo, avevano dimostrato spiccate abilità e intuito nell'uso del software.

Per potenziare e diversificare i modi di apprendere ho proposto spesso alle alunne di svolgere ricerche e test on line ed alcune di loro hanno tratto miglioramento da tali attività soprattutto perché hanno avuto occasione di autovalutarsi, e di condividere gli errori e le correzioni con tutta la classe. Non tutte le allieve avevano acquistato il libro di



testo, per cui spesso abbiamo lavorato su schede predisposte, tratte da altri testi e/o da Zanichelli on line, dal “Tonolini”. Abbiamo approfondito l’importanza di alcune coniche perché presenti in natura e nella tecnologia e questo lavoro è servito anche a vedere la matematica come occasione di scambio intellettuale e non come risoluzione meccanica di esercizi di calcolo. L’interpretazione grafica delle disequazioni è stata condotta con l’ausilio di GeoGebra.

Durante l’ultimo segmento temporale abbiamo condiviso alcuni momenti di discussione sull’unità interdisciplinare progettata dal consiglio di classe in modo da sottolineare l’unitarietà dei saperi a servizio della loro formazione.

Durante l’anno scolastico sono stati risolti alcuni test selettivi per l’università (di probabilità, calcolo letterale, ...).

L’elevato numero di assenze da parte di alcune alunne ha generato qualche difficoltà nel riaccompagnare il loro apprendimento a quello del resto della classe e ciò ha determinato una ricalibrazione dell’avanzamento del programma.

Nell’ultimo segmento temporale tra metà maggio e giugno si intende affrontare il calcolo di limiti delle sole funzioni razionali e loro rappresentazione.

**ARGOMENTI SVOLTI**, articolati in **MODULI** ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

**MODULO 1: “RICHIAMO e INTEGRAZIONE EQUAZIONI E DISEQUAZIONI”**

Tempi: Settembre/Ottobre + gennaio

COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>M1</i></li> <li>• <i>M2</i></li> <li>• <i>M3</i></li> <li>• <i>M4</i></li> <li>• <i>M5</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i principi di equivalenza a equazioni e disequazioni</li> <li>• Risolvere le disequazioni di I grado</li> <li>• Risolvere le disequazioni fratte</li> <li>• Risolvere sistemi di equazioni e disequazioni</li> <li>• Risolvere le disequazioni di II grado</li> <li>• Risolvere problemi di natura geometrica e tratti dalla vita reale, tramite modelli lineari e di II grado</li> <li>• Risolvere sistemi simmetrici di II grado</li> <li>• Classificare e risolvere equazioni e disequazioni binomie e trinomie</li> <li>• Approfondimento: risoluzione di semplici problemi parametrici con l’iperbole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazioni di II grado</li> <li>• Disequazioni di II grado</li> <li>• Sistemi di equazioni di I grado e II grado</li> <li>• Formalizzazione di problemi lineari e di II grado</li> <li>• Formule di Waring</li> <li>• Equazioni binomie e trinomie: metodo risolutivo</li> </ul>

<b>MODULO 2: “ELEMENTI DI GEOMETRIA ANALITICA”</b>		
<b>Tempi: Novembre – febbraio</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA’/CAPACITA’</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rappresentare una conica nel piano cartesiano data l’equazione</li> <li>• Saper scrivere l’equazione di una conica (parabola e circonferenza), note determinate condizioni</li> <li>• Risolvere problemi con rette e coniche</li> <li>• Determinazione dell’equazione di una circonferenza per tre punti (sia analiticamente che con GeoGebra)</li> <li>• Rappresentare un’iperbole riferita ai suoi asintoti</li> <li>• Rappresentare un’iperbole con asintoti paralleli agli assi cartesiani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla definizione di parabola alla sua equazione</li> <li>• Equazione della parabola con l’asse di simmetria parallelo all’asse y oppure x</li> <li>• Le relazioni fra i coefficienti dell’equazione e gli elementi della parabola</li> <li>• Posizioni reciproche fra retta e parabola</li> <li>• Proprietà ottiche della parabola</li> <li>• cenni al calcolo della gittata e al cammino di un proiettile esplosivo</li> <li>• Definizione di circonferenza</li> <li>• Forma normale dell’equazione di una circonferenza</li> <li>• Relazioni fra il centro e raggio di una circonferenza e i coefficienti dell’equazione</li> <li>• Posizioni reciproche retta/circonferenza</li> <li>• asintoti di un’iperbole, limiti (in forma intuitiva)</li> <li>• Approfondimento: lettura su Apollonio</li> </ul>

<b>MODULO 3: “ELEMENTI DI ANALISI: le funzioni reali”</b>		
<b>Tempi: marzo-maggio</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA’</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>M1</i></li> <li>• <i>M2</i></li> <li>• <i>M3</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare le funzioni matematiche algebriche</li> <li>• Individuare il dominio delle funzioni razionali</li> <li>• Determinare le intersezioni con gli assi</li> <li>• Stabilire il segno di una funzione dal suo grafico</li> <li>• Stabilire il segno di una funzione algebrica dalla sua espressione</li> <li>• Riconoscere e rappresentare una funzione omografica</li> <li>• Calcolo dei limiti al bordo da interpretazione grafica (cenni)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione razionale e suo diagramma nel piano cartesiano</li> <li>• Intersezioni con gli assi</li> <li>• Studio del segno di una funzione algebrica intera o fratta</li> <li>• Funzione omografica</li> <li>• Concetto di asintoto</li> <li>• Equazioni degli asintoti</li> </ul>

**METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione partecipata, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna, “formulario” a cura dei ragazzi, mappe concettuali, lavori di gruppo, tutoring.

<i>STRUMENTI DIDATTICI</i>	<i>SPAZI</i>
Libro di testo, appunti/schede della docente, lavagna, formulario, Internet, software GeoGebra.	Aula didattica, gruppi di lavoro virtuale.

#### ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

La valutazione è stata formativa, allo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui gli allievi procedevano nell'apprendimento; e sommativa per rispondere all'esigenza di apprezzare le abilità delle allieve di utilizzare in modo aggregato capacità e conoscenze acquisite.

Ogni verifica scritta è stata valutata anche in rapporto al risultato complessivo della classe e nel caso di risultati negativi generalizzati è stata sospesa la programmazione didattica per attivare interventi di recupero in itinere, in accordo con la programmazione di classe.

La valutazione delle verifiche orali ha misurato:

- La correttezza dei contenuti esposti supportata dall'uso di termini specifici appropriati;
- La correttezza della scelta delle procedure
- L'applicazione di saperi disciplinari a contesti nuovi, a problemi geometrici e tratti dalla vita reale.

La valutazione delle verifiche scritte ha misurato:

- La correttezza dei contenuti;
- Il grado di informazione;
- La coerenza logico-espositiva;

Per l'attribuzione del voto ho fatto riferimento alla tabella riportata nel P.O.F.

#### ***CRITERI DI VALUTAZIONE***

Si fa riferimento alla griglia di valutazione adottata e approvata nel corrente anno scolastico ed indicata nel P.O.F.

Data: Altamura, 09/05/2018

la docente  
LATRONICO Bruna

## **RELAZIONE E PROGRAMMA DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

**CLASSE 5 AA**

**Anno scolastico 2017-2018**

**Come già condiviso nell'ultimo consiglio di classe con tutti i colleghi , mi trovo a confermare che sia il comportamento , sia l'impegno disciplinare delle ragazze mi sembra complessivamente poco adatto all'avvicinarsi dell'ultimo mese prima degli esami.**

**Non posso credere che si sentano stanche, perché non si sono molto spese, tra le tante e diffuse assenze e anche perché cio' che io ho chiesto loro non è mai stato difficile per le loro competenze.**

**Spero davvero che insieme, riusciamo a far crescere in loro una maggiore consapevolezza della SERIETA' DELL'EVENTO ESAMI DI STATO, al di là di quanto e come si sentono preparate. Hanno tutte le carte in regola per riuscirci !**

**Gli argomenti da me svolti sono**

- **Non si puo' non comunicare**
- **Il silenzio tra le persone fa comunicare ?**
- **La comunicazione non verbale**
- **Il linguaggio del corpo**
- **La simpatia**
- **La comunicazione empatica**
- **Le emozioni**
- **L'autostima**
- **Il Marketing**
- **Il Marketing territoriale**
- **Proposta ALBERGO DIFFUSO (dal prof. Lorusso) in occasione di Matera 2019**

**Altamura, 09/05/2018**

**La docente**

**Maria Carmela Dibattista**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA  
DOCENTE : CUSCITO ANGELA**

La classe VAA, composta da 12 alunne, durante l'anno scolastico, ha sempre tenuto un comportamento corretto e il lavoro educativo e formativo è stato sereno e abbastanza regolare.

Il grado di preparazione dei singoli allievi, la partecipazione al dialogo educativo, la disponibilità alle attività culturali, gli interessi evidenziati per la disciplina sono stati nel complesso sufficienti. L'anno scolastico ha visto gli alunni impegnati, con tempi e modalità diverse a seconda dei singoli casi, in attività di stage ed alternanza scuola-lavoro, pertanto il lavoro di classe è stato organizzato nel pieno rispetto di tali impegni e cercando di consolidare il dialogo educativo già intrapreso dalla sottoscritta negli anni precedenti. In relazione al raggiungimento degli obiettivi, si è tenuto conto dell'importanza di assecondare la curiosità culturale, la motivazione alla conoscenza e all'apprendimento di ogni alunno, dell'importanza di incentivare un clima di solidarietà e di cooperazione e nel rendere più efficace il metodo di studio. Con le lezioni, per lo più sono state frontali, si è cercato di stimolare l'apprendimento dei ragazzi anche con un dialogo sempre aperto sui grandi temi economici attuali. Si è ritenuta inoltre fondamentale la schematizzazione e sintetizzazione degli argomenti alla fine di ogni modulo per consolidare le conoscenze, come anche la costante ripetizione degli elementi di base della disciplina. Le numerose assenze di alcune alunne e la loro discontinuità nello studio ha condizionato l'andamento didattico, rallentando lo svolgimento dei programmi e ha impedito ulteriori ampliamenti e approfondimenti culturali.

Piano di lavoro

**MODULO "A" – IL MERCATO TURISTICO**

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

**MODULO "B" – MARKETING**

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

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

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

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

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

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

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

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

## **METODI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO**

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a più metodologie allo scopo di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati. La programmazione è stata effettuata con unità didattiche che prevedono l’impiego di metodologie quali il Problem solving, la scoperta guidata, la lezione dialogo e la lezione

frontale .

### **OSSERVAZIONI SUL PROGRAMMA SVOLTO**

**Il programma definito in sede di programmazione non è stato completamente svolto. E' stata sviluppata l' unita' di apprendimento : Costruiamo il nostro albergo( dalla Business idea al Businessn plan) ,la classe ha prodotto , dopo un' attenta analisi del mercato turistico locale , un business plan di una struttura ricettiva della tipologia “ albergo diffuso”da realizzare nel centro storico di Altamura.Otto ore sono state utilizzate in compresenza con la docente della lingua inglese per sviluppare alcuni argomenti inerenti al marketing e al mercato turistico in lingua inglese.**

### **OSSERVAZIONI SULLA CLASSE**

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

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

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

## **RELAZIONE FINALE CLASSE 5AA**

**Anno scolastico 2017-2018**

Docente : Prof. ssa **MIRELLA SOLAZZO**

### **Materia : Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari**

Testo adottato:     Alimenti, turismo e ambiente - Volume U  
                               Scienza e cultura per accoglienza turistica

Gran parte della classe durante l'intero anno scolastico ha dimostrato un buon interesse verso la materia, mentre talune alunne hanno manifestato un grado di maturità comportamentale piuttosto basso.

La maggior parte delle studentesse è apparsa sufficientemente motivata ad apprendere le nozioni applicate al settore alimentare e di ristorazione collettiva, per contro, da parte mia, devo segnalare che è stato molto impegnativo cercare di instaurare un dialogo educativo continuo e duraturo, dato che parte delle alunne si è assentata molto spesso, perdendo così gran parte delle lezioni e mettendomi in condizione di dover ripetere infinite volte l'argomento del giorno a discapito del regolare svolgimento del programma.

Per contro il livello di socializzazione nella classe è risultato abbastanza buono.

Diverse ragazze hanno raggiunto un livello di preparazione di base sufficiente, poche un livello eccellente, altre invece, si sono autoescluse dalle attività didattiche.

Per ciò che riguarda le strategie di recupero, c'è stato il massimo impegno da parte mia, dato che ho stimolato coinvolgendo le alunne, che presentavano gravi lacune o qualche problema nel processo di apprendimento, in compiti e attività legati alla realtà.

L'azione di controllo di tale processo, è stato intensificato e gli eventuali interventi sono stati altamente individualizzati.

Per la verifica formativa e didattica di ciascuna alunna ho usato diverse tipologie di prove: verifiche orali e scritte, tests e relazioni.

La classe conosce le principali informazioni scientifiche relative agli alimenti, è in grado di utilizzare tabelle e grafici.

Mi riservo in sede di consiglio, la possibilità di NON dare giudizio positivo circa l'ammissione agli esami di stato, di quelle studentesse che hanno accumulato decine e decine di giorni di assenze.

Allego il programma svolto a partire da fine settembre ad oggi e parte del programma che intendo svolgere sino al termine delle lezioni.



### **Modulo 1: Turismo sostenibile e risorse enogastronomiche**

Le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo

Turismo sostenibile

Rapporto turismo e territorio

Tipologie di nuovi turismi

Analisi del contesto territoriale

Politiche degli spazi turistici

Prodotti enogastronomici della tradizione italiana

### **Modulo 2: Alimentazione equilibrata e LARN**

- Differenti tipologie dietetiche
- I diversi fabbisogni calorici
- Metabolismo Basale e valutazione dello stato nutrizionale
- Dieta equilibrata e composizione corporea
- Peso teorico e IMC
- LARN
- Piramide alimentare
- Come costruire una dieta equilibrata
- Diete, salute e benessere
- Linee guida per una sana alimentazione
- Alimentazione e ristorazione
- Tipologie dietetiche( dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, paleodieta).

### **Modulo 3: Dieta in particolari condizioni patologiche**

- Alimentazione e malattie cronico-degenerative
- Alimentazione nell' obesità
- Alimentazione nel soggetto diabetico
- Alimentazione nelle MCV e forme tumorali
- Alimentazione nello sportivo
- Alimentazione e disturbi alimentari (Anoressia, Bulimia)
- Alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente.

Cenni di Allergie ed intolleranze alimentari

## FRANCESE

DOCENTE: prof.ssa Maria Severina Vicino

TESTO: Tourisme en action ; Domitille Hatuel ; Pierre Bordas et Fils

### Situazione della classe

La classe 5AA composta da 12 alunne è risultata eterogenea per le località di provenienza ma tutte le alunne provengono dalla stessa classe dell'anno scorso. Questa situazione di partenza mi ha permesso di procedere con più facilità nello svolgimento delle lezioni, conoscendo le lacune, e le abilità di ciascun alunna. All'inizio dell'anno sono stati rivisti gli argomenti utili per poter procedere nel lavoro dell'anno in corso e in seguito si sono approntati ed approfonditi quelli inerenti l'ultimo anno di questo percorso scolastico. Le alunne si sono dimostrate nel complesso, disponibili al dialogo educativo e interessate alla disciplina in questione. All'interno della classe si sono raggiunti cinque livelli di preparazione: tre alunne hanno raggiunto un'ottima preparazione; qualcuna si è impegnata in modo discreto; altre si sono mantenute sulla sufficienza; qualcuna non ha colmato del tutto le proprie lacune restando sulla mediocrità; e un paio di alunne non ha dimostrato molto interesse per la lingua francese, riportando gravi lacune. Dal punto di vista educativo la classe si è dimostrata sempre educata e rispettosa nei confronti della sottoscritta; alcune alunne hanno, tuttavia, fatto numerose assenze. Le verifiche scritte sono servite a testare le conoscenze acquisite durante il percorso didattico, tramite brani con domande, esercizi di grammatica, domande a risposta aperta, esposizione di argomenti trattati. Le verifiche orali hanno accertato l'acquisizione della lingua per esprimere concetti d'uso comune, argomentazioni ed esposizione degli argomenti studiati. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, del livello delle abilità e competenze raggiunte da parte di ciascun alunno.

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI AL TERMINE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

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

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

### INDICATORI:

#### ABILITA'

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

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

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

Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

#### COMPETENZE

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

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

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

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

### CONOSCENZE

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

<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<p><b><u>U.D.1 Les types d'hébergement :</u></b> L'hôtellerie. Présentation d'un hotel. Les villages de vacances. Les locations. Les Logis de France. Les autres hébergements. La réservation auprès d'une agence de voyage-la réponse- la modification de dates- la réponse- l'annulation – la réponse. Révision des temps verbaux..</p> <p><b><u>U.D.2: Les transports</u></b> Le transport aérien. Le transport ferroviaire. Le transport routier. Le transport maritime et fluvial. Les transports urbains. La réclamation- la réponse. La facturation- la réponse. Le comparatif. Le superlatif. La forme passive.</p> <p><b><u>U.D.3: Le Sud de la France :</u></b> La région Provence – Alpes-Cote d'Azur : aspect physique, historique, culturel, gastronomique.</p> <p><b><u>U.D.4: Une région italienne :</u></b> Faire la présentation de la Toscane, les mots relatifs à la région-à l'histoire-les villes plus importantes, la gastronomie.</p>	<p>Saper interagire in lingua su argomenti studiati. Saper usare la microlingua del settore. Saper comprendere e analizzare documenti autentici. Saper usare le strutture grammaticali e lessicali in lingua. Saper proporre un alloggio.</p> <p>Saper interagire in lingua su argomenti studiati. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi. Saper proporre un mezzo di trasporto. Usare le strutture grammaticali e linguistiche in modo appropriato.</p> <p>Conoscere le tradizioni e la civiltà del paese studiato. Informare su una località. Sapersi documentare e selezionare delle informazioni. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi. Comprendere ed analizzare testi del settore turistico. Saper presentare regioni del proprio paese.</p>

## LINGUA INGLESE

DOCENTE: Prof. Lucia Portagnuolo

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

TESTO UTILIZZATO: *fotocopie* da Montanari D., Rizzo R.A., *Travel&Tourism*, PEARSON, 2013

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.

Il gruppo classe è composto da 12 allieve. Ad inizio anno presentavano un livello globale di partenza mediamente sufficiente: solo tre di esse, dimostravano, infatti, di essere in grado di comprendere e di esprimersi ad un livello mediamente buono di competenza comunicativa in lingua straniera partecipando in maniera attiva e costruttiva al dialogo educativo. Il resto del gruppo classe, nonostante l'attività didattica sia stata costantemente accompagnata da azioni volte al recupero e al consolidamento delle abilità più semplici e delle relative strutture linguistiche, ha mostrato un impegno non sempre adeguato sia nello studio a casa che a scuola e ciò non ha consentito loro di raggiungere un preparazione globale completa ed esaustiva.

Risultati di apprendimento in termini di competenze:

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

Obiettivi specifici:

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

### CONTENUTI:

#### MODULE 1: GRAMMAR

Revisione grammaticale

- Revisione del tempo presente
- Past Tenses
- Can/Must/should/, Would like
- Wh---question words
- Comparativi e Superlativi

#### MODULE 2: HISTORY OF HOSPITALITY

- From past to present: the development of tourism industry
- Grand Tour
- Tourism today: advantages and disadvantages

#### MODULE 3 - MARKETING FOR TOURISM

- Promoting a destination
- Circular letters: promoting a balloon flight
- Circular letters: promoting a tour

#### MODULE 4 - VISITING UK AND USA

- The British Isles in a nutshell
- Exploring England and Wales
- Exploring Scotland

- Exploring Ireland
- Exploring London, the world's most cosmopolitan city
- Exploring Dublin, the city of literature
- The USA in a nutshell
- Exploring Florida
- Exploring California
- Exploring New York, the city of superlatives

#### MODULE 5 - WORLDWIDE DESTINATIONS

- Italy in a nutshell
- Exploring Rome, the eternal city

### **METODOLOGIA**

Nella realizzazione della programmazione didattica si è privilegiata l'organizzazione modulare. I moduli affrontati, ad eccezione del primo incentrato su una necessaria revisione di argomenti grammaticali, hanno avuto al centro argomenti di tipo settoriale relativi al mondo del turismo. Partendo, quindi, da letture centrate su temi specifici attinenti l'area professionale si è proceduto ad esercitare le quattro abilità. In tal modo è stato possibile ripetere le strutture linguistiche che gli alunni non avevano acquisito pienamente negli anni precedenti. Si è insistito maggiormente sulla lettura, traduzione ed analisi dei testi al fine di far acquisire una maggiore padronanza del lessico specifico e per abituare le studentesse alla comprensione globale e puntuale di un testo ricavandone i dati essenziali. Si è, inoltre, cercato di abituare le stesse a strutturare un testo riassuntivo rispondente ai criteri della coerenza e della coesione e ad elaborare in maniera autonoma materiali turistici pubblicitari tesi alla promozione delle regioni o delle città oggetto di studio per poi esporli oralmente, quali le circular letters.

### **LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

I risultati finali raggiunti dalla classe sono stati più che buoni per quel numero esiguo di studentesse che ha seguito le lezioni con serietà e dedizione; il restante di allieve, tuttavia, presenta ancora una preparazione non pienamente adeguata e mostra difficoltà sia nell'espressione scritta che orale, soprattutto a causa della applicazione discontinua nel lavoro a casa, della partecipazione non sempre adeguata al dialogo educativo e in alcuni casi per l'irregolarità nella frequenza. L'espressione orale risulta particolarmente carente sia in termini di pronuncia che di padronanza lessicale. Tale situazione unitamente al tempo avuto a disposizione ha, inoltre, comportato un rallentamento nello svolgimento delle attività programmate ad inizio d'anno e, di conseguenza, ad una revisione degli argomenti effettivamente trattati.

### **MEZZI E STRUMENTI**

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

### **VERIFICHE**

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

Il docente  
Lucia Portagnuolo

## **RELAZIONE FINALE DI SCIENZE MOTORIE A.S. 2017/18**

### **CLASSE V AA**

I.I.S.S. "DE NORA" ALTAMURA

I livelli di partenza della 5<sup>a</sup> AA per la maggior parte delle allieve erano apprezzabili e sono terminati nel complesso con buoni risultati .

Il lavoro svolto dal punto di vista dell'approccio alla disciplina è stato pressochè agevole, visto che le alunne hanno risposto positivamente alle attività pratiche utilizzando l'abbigliamento idoneo previsto dalla disciplina e dimostrando nel complesso un buon interesse per la materia.

Visto quanto emerso dalle prove di verifica effettuate all'inizio dell' anno scolastico, il piano didattico educativo ha mirato a svolgere attività con difficoltà di livello medio affinché fossero favoriti il metodo e la didattica adottati.

Le proposte di lavoro sono state varie e gli sforzi graduati per intensità e frequenza, al fine di consentire a tutti la possibilità di praticare un'attività motoria razionale, ludica e sportiva basata sull'apprendimento motorio di tipo globale.

E' stata utilizzata una metodologia basata, da una parte, sull'individuazione delle attività pratiche utili per affinare le abilità motorie e dall'altra nel dare informazioni teoriche .Le alunne hanno svolto per la parte teorica, relazioni di gruppo su argomenti di loro interesse che riguardavano : le droghe, l'alcolismo, l'anoressia e disturbi alimentari e primo soccorso(metodo cooperativo).

Il metodo analitico è stato utilizzato quando occorreva perseguire principalmente il fine tecnico e specifico del gesto motorio.

Nell'apprendimento motorio si sono privilegiate le caratterizzazioni individuali e le fasi di gioco tipiche degli sport di squadra (pallavolo), che stimolano l'autonomia individuale e la collaborazione all'interno del gruppo.

La riscoperta di alcune attività come il salto della funicella ha reso possibile il completamento della formazione delle alunne, poichè ha rappresentato per ciascuno di esse un momento di attività rispondente a requisiti di carattere psicologico e cinestesico.

Questa metodologia, ha consentito di ottenere una maggiore attenzione alla materia ed una maggiore partecipazione da parte del gruppo classe.

Sono stati perseguiti obiettivi che si identificano con il miglioramento di determinate capacità motorie fondate sui principi neurofisiologici (coordinazione, equilibrio, destrezza) e principi organico-funzionali (forza, velocità, resistenza e flessibilità) attraverso circuiti che comprendevano più capacità.

La valutazione è scaturita da continui confronti di esperienze e risultati conseguiti individualmente o nei vari gruppi, in base alla partecipazione ed alla preparazione globale che l'alunno ha acquisito nel corso dell'anno scolastico attraverso diversi test motori svolti durante l'arco dell'anno. Il livello delle conoscenze teoriche valutato attraverso elaborati su vari argomenti della materia utilizzando la Tic con risultati accettabile con rare punte di eccellenza.

Infine, l'osservazione sistematica di ogni alunno ha portato ad una conoscenza effettiva dello stesso, valutandolo, quindi, in rapporto alla sua evoluzione, al suo impegno ed all' interesse dimostrati nelle attività proposte.

### **OBIETTIVI DIDATTICI REALIZZATI:**

#### **CONOSCENZE:**

- Conoscenza dei regolamenti e dei fondamentali della pallavolo .
- Conoscenza della materia come ricerca del benessere fisico inteso come tutela della salute

#### **COMPETENZE:**

- Essere in grado di potenziare attraverso una corretta attività motoria il funzionamento di apparati e sistemi.
- Migliorare, potenziare il senso del dovere della responsabilità mirando al consolidamento di una personalità bene integrata tanto da consentire l'adeguato inserimento nel contesto sociale.

- Sapere analizzare i vari gesti tecnici.
- Sapere individuare scelte consapevoli ed autonome in relazione a situazioni tecniche e tattiche di gioco diverse.

#### **CAPACITA':**

- Sapere eseguire correttamente esercizi tecnici a corpo libero e con piccoli attrezzi.
- Sapere eseguire correttamente esercizi tecnici dei fondamentali di pallavolo.

#### **CONTENUTI** espressi in termini di breve descrizione dei contenuti del programma svolto:

- Test d'ingresso (rilevazione di capacità ed abilità);
- Esercitazioni di potenziamento delle capacità condizionali ;
- Esercitazioni di destrezza mirate ad affrontare problematiche motorie inusuali;
- Esercitazioni per la riabilitazione degli schemi motori di base come correre, saltare ecc.
- Miglioramento della coordinazione dinamica e dell'equilibrio;
- Pallavolo, fondamentali individuali;
- Esercitazioni sportive.
- Nozioni generali sui traumi dell'esercizio fisico e primo intervento.

#### **METODI DI INSEGNAMENTO**

- lezione frontale,
- lavori di gruppo.

La frequenza è stata pressochè costante per tutti le alunne e la programmazione è stata svolta senza sostanziali rallentamenti.

Altamura 09/05/2018

DOCENTE  
Prof.ssa NICHILLO MARINELLA

## RELAZIONE FINALE

“LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA”

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

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Relazione finale

La classe costituita da 12 studentesse, si presenta abbastanza affiatata da un punto di vista relazionale, anche se non sono mancati momenti di incomprensione. L'intero gruppo classe ha partecipato attivamente alla programmazione di verifiche orali e alle attività laboratoriali proposte. Il sottoscritto ha riscontrato in tutti piena collaborazione, dialogo e confronto positivo, ad eccezione di qualche individualità che ha sempre partecipato al dialogo educativo in modo saltuario e con un altalenante impegno ed interesse.

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

Il sottoscritto

f.to Francesco Lorusso

Programma svolto e/o da completare

### Saperi essenziali

Ripetizione degli argomenti del biennio precedente – la destinazione turistica e gli attrattori naturali e artificiali – il prodotto enogastronomico locale – gli itinerari turistici – il ciclo di vita del prodotto alberghiero – concetto di marketing - il marketing oriented: bisogni ed esigenze future del consumatore/cliente – marketing mix – marketing plan - il profilo del cliente e la sua fidelizzazione – la promozione interna ed esterna alla struttura ricettiva - il marketing in albergo: fair share e market share – il web marketing e i suoi strumenti di comunicazione ed informazione – gli strumenti cartacei di commercializzazione del servizio alberghiero: dépliant e brochure – le nuove forme di ospitalità nel comparto turistico-alberghiero: i B&B, l'albergo diffuso, le dimore storiche, i centri benessere e il turismo congressuale - il turismo integrato e l'offerta turistica territoriale – il sistema di qualità nelle aziende alberghiere e la certificazione di qualità – il budget alberghiero. Spese- consultivo –scostamenti – regolamentazione dei rapporti con il cliente e il ciclo di vita – il curriculum vitae e l'assunzione del personale – la comunicazione commerciale, gestionale, istituzionale ed economico finanziaria – la gestione dei costi e dei ricavi in un albergo: l'up-selling e il cross selling- il revenue management - analisi, promozione e valorizzazione del territorio dell'Alta Murgia: attrattori naturali ed artificiali - la promozione del prodotto ristorativo in albergo: tipologie di menu ed elaborazione e vendita di menu alberghieri – la legge, il pricing alberghiero e le tariffe – la legge e gli obblighi dell'albergatore -

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

Competenza	Conoscenza	Abilità
Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	Concetto di marketing – il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto – l'uso di internet come strumento di marketing - Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con i clienti – le recensioni e il web marketing.	Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda – conoscere il proprio prodotto alberghiero -far conoscere al cliente l'azienda ospitante- Analizzare il marketing mix di una struttura alberghiera- impostare un piano di marketing – saper interpretare le inserzioni sul web sulla qualità del servizio – capire i punti di forza e di de-



		<p>bolezza del prodotto – saper calcolare il fair share e il market share di una struttura alberghiera</p>
<p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Tecniche di stesura di menu, dépliant, brochure, inviti e programmi per eventi commerciali e sociali La pubblicità interna ed esterna: strumenti</p>	<p>Applicare tecniche di comunicazione nella corrispondenza commerciale, alberghiera, di promozione. Vendita e fidelizzazione – predisporre menu in relazione alla necessità della clientela – saper redigere un menu – saper creare un invito, un programma commerciale e/o sociale – saper costruire brochure e dépliant.</p>
<p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità e gestire la politica economica e finanziaria dell'azienda</p>	<p>Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri – il pricing alberghiero – la diversificazione tariffaria- il revenue management –</p>	<p>Cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management: indice medio di occupazione, il ricavo medio per camera, revPar e Costpar – riconoscere le funzioni del settore amministrativo - riconoscere le strategie per il recupero dei sospesi</p>
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<p>La qualità aziendale e i sistemi di qualità – il ciclo di Deming – le norme e le certificazioni di qualità – i fattori che determinano la qualità del servizio -</p>	<p>Riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendali attuati nel comparto alberghiero – riconoscere il valore delle certificazioni di qualità.</p>
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti di gestione nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Il ciclo cliente – la prenotazione semplice e complessa – le convenzioni e i contratti</p>	<p>Gestire il soggiorno del cliente – gestire le prenotazioni semplici e complesse – gestire il rapporto con l'intermediazione – saper compilare un voucher e un allotment</p>
		<p>Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti turistici ed enogastro-</p>

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali della filiera di riferimento	I prodotti enogastronomici locali e nazionali – gli attrattori turistici ed enogastronomici locali, nazionali ed internazionali	nomici del proprio territorio- riconoscere gli attrattori artificiali e naturali del proprio territorio locale nazionale ed internazionale – saper redigere itinerari turistici ed enogastronomici – creare e gestire pacchetti turistici di vario genere – saper applicare il mark-up
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto	Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere – organizzazione del lavoro – organigramma aziendale – il budget e il bilancio settoriale della room division	Pianificare il proprio lavoro – organizzare il servizio – compilare e leggere il bilancio della room division – stilare un budget di settore ricevimento
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Le nuove forme di ospitalità	Riconoscere le nuove forme di ospitalità e l'evoluzione del turismo e del servizio di ospitalità nei diversi contesti.
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Le Risorse Umane – il direttore d'albergo – l'Outsourcing nel comparto alberghiero	Acquisire consapevolezza del proprio ruolo professionale – relazionarsi in modo positivo con i colleghi – conoscere le principali fasi dell'assunzione del personale – individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro – conoscere il CCNL di settore
Applicare le normative vigenti in fatto di accoglienza alberghiera	Il contratto d'albergo – regolamentazione dei rapporti con il cliente	Adempiere agli obblighi burocratici e previsti per legge per la ricezione del cliente

Altamura, 07 maggio 2018

Il docente

Francesco Lorusso

I.P.S.I.A. "M. DE NORA" ALTAMURAPIANO DI LAVORO ANNUALE DI RELIGIONE SVOLTOCLASSE V AAA.S.2017/2018Disciplina: IRCProf: Annunziata PrioreClasse: V AARELAZIONE CONCLUSIVA

La classe 5<sup>^</sup> AA è composta da 12 alunne. Tutte si avvalgono dell'IRC. La maggior parte delle studentesse ha sempre partecipato attivamente al dialogo educativo e ha seguito con entusiasmo le lezioni evidenziando un interesse più che soddisfacente. Il confronto continuo tra la proposta delle tradizioni religiose, in particolare quella cristiano-cattolica, e i problemi della vita ha fatto crescere a diversi livelli la loro capacità di interrogarsi sui problemi di senso e di formulare posizioni di valore.

Si evidenzia quanto segue:

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

Competenze sviluppate:

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

<u>Modulo 1 "La dottrina sociale della Chiesa e Il Concilio Vaticano II"</u>		
<u>Competenze</u>	<u>Abilità</u>	<u>Conoscenze</u>
<u>Sa riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.</u>	<u>Riconosce nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio.</u>	<u>Le motivazioni culturali, antropologiche, storiche e sociali dell'IRC nella scuola italiana.</u>  <u>Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone.</u>  <u>Il Concilio Vaticano II: storia, documenti ed effetti nella Chiesa e nel mondo.</u>

<u>Modulo 2 "Una società fondata sui valori cristiani"</u>		
<u>Competenze</u>	<u>Abilità</u>	<u>Conoscenze</u>
<u>Sa interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.</u> <u>Ha maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.</u>	<u>Discute dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.</u> <u>Si pone domande e enuclea temi per l'approfondimento personale e per l'arricchimento del proprio progetto di vita.</u>	<u>La responsabilità della propria vita. La libertà di coscienza. La coscienza cristiana. I valori.</u> <u>La coscienza individuale e sociale. La responsabilità sociale e politica. Il Volontariato. La salvaguardia del creato.</u> <u>La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio, confrontata con altri modelli di famiglia.</u>

### CONTENUTI

La dottrina sociale della Chiesa e Il Concilio Vaticano II

Una società fondata sui valori cristiani:

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

Matrimonio e famiglia:

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

### METODOLOGIA

Lezione frontale, dialogo formativo.

<u>STRUMENTI DIDATTICI</u>	<u>SPAZI</u>	<u>VERIFICA E VALUTAZIONE</u>
<u>Libro di testo, articoli, documenti magisteriali, visione di documentari e film.</u>	<u>Aula didattica</u>	<u>Partecipazione in classe, brevi verifiche orali</u>

### OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

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

Altamura, 8/5/2018

La docente  
Annunziata Priore

ALLEGATO n 7

**SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**

Candidato: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

I.I.S.S. "M. DE NORA » - ALTAMURA  
Anno Scolastico 2017/18

**CLASSE V AA**

1^ SIMULAZIONE III PROVA SCRITTA

**ESAME DI STATO**

**LA TERZA PROVA SCRITTA VERTE SULLE SEGUENTI DISCIPLINE:**

1. INGLESE
2. LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
3. SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE
4. STORIA
5. MATEMATICA

E PREVEDE:

- 10 QUESITI A RISPOSTA SINGOLA (2 QUESITI PER OGNI DISCIPLINA ) CON TRATTAZIONE LIMITATA ALL'ESTENSIONE INDICATA DALLA COMMISSIONE (TIPOLOGIA B)

Premessa e Valutazione

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

**VALUTAZIONE:** AD OGNI RISPOSTA POTRA' ESSERE ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO DI MASSIMO 1,5/15.

**VALUTAZIONE DELL'INTERA PROVA:**

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

Durata della prova: 180 minuti

**NON E' POSSIBILE UTILIZZARE MATITE.  
E' CONSENTITO L'USO DEL DIZIONARIO BILINGUE.**



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

MATERIA: INGLESE

CANDIDATO .....CLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico <b>0,35. In modo schematico e coerente</b> 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: ( <b>correttezza formale, uso del lessico specifico*</b> )	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* <b>0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto*</b> 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo <b>0,35. In modo essenziale</b> 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO INGLESE</b>		<b>SOMMA</b>	<b>...../3,0</b>	

CLASSE V SEZ. A- ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Candidato \_\_\_\_\_ Classe:  
\_\_\_\_\_

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

1) Descrivi i canali della vendita on line del prodotto alberghiero.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Punteggio \_\_\_\_\_ /1,50

2) Quali sono i componenti del Marketing Mix in un'impresa alberghiera?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Punteggio \_\_\_\_\_ /1,50



**MATERIA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

CANDIDATO .....CLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico <b>0,35. In modo schematico e coerente</b> 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: ( <b>correttezza formale, uso del lessico specifico*</b> )	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* <b>0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto*</b> 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo <b>0,35. In modo essenziale</b> 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO Lab. di Accoglienza Turistica</b>		<b>SOMMA</b>	...../3,0	



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

**MATERIA: MATEMATICA**

CANDIDATO .....CLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico <b>0,35. In modo schematico e coerente</b> 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: ( <b>correttezza formale, uso del lessico specifico*</b> )	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* <b>0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto*</b> 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo <b>0,35. In modo essenziale</b> 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO MATEMATICA</b>		<b>SOMMA</b>	<b>...../3,0</b>	



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

**MATERIA: SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE**

CANDIDATO .....CLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico <b>0,35. In modo schematico e coerente</b> 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* <b>0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto*</b> 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo <b>0,35. In modo essenziale</b> 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE</b>		<b>SOMMA</b>	<b>...../3,0</b>	



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

**MATERIA: STORIA**

CANDIDATO .....CLASSE.....

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico <b>0,35. In modo schematico e coerente</b> 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* <b>0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto*</b> 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo <b>0,35. In modo essenziale</b> 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO STORIA</b>		<b>SOMMA</b>	...../3,0	

## GRIGLIA COMPLESSIVA

CANDIDATO .....CLASSE.....

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



Allegato n. 8

**SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**

Candidato: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

I.I.S.S. "M. DE NORA » - ALTAMURA  
Anno Scolastico 2017/18

**CLASSE V AA**

2^ SIMULAZIONE III PROVA SCRITTA

**ESAME DI STATO**

LA TERZA PROVA SCRITTA VERTE SULLE SEGUENTI DISCIPLINE:

6. INGLESE
7. LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
8. SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE
9. STORIA
10. MATEMATICA

E PREVEDE:

- 10 QUESITI A RISPOSTA SINGOLA (2 QUESITI PER OGNI DISCIPLINA ) CON TRATTAZIONE LIMITATA ALL'ESTENSIONE INDICATA DALLA COMMISSIONE (TIPOLOGIA B)

**Premessa e Valutazione**

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

*VALUTAZIONE: AD OGNI RISPOSTA POTRA' ESSERE ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO DI MASSIMO 1,5/15.*

*VALUTAZIONE DELL'INTERA PROVA:*

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

Durata della prova: 180 minuti

**NON E' POSSIBILE UTILIZZARE MATITE.  
E' CONSENTITO L'USO DEL DIZIONARIO BILINGUE.**



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

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

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico 0,35. In modo schematico e coerente 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo 0,35. In modo essenziale 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO INGLESE</b>		SOMMA	...../3,0	

CLASSE V SEZ. A- ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Candidato \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

3) Quali sono i compiti del Revenue Manager?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Punteggio \_\_\_\_\_ /1,50

4) Quali sono le norme riguardanti i sistemi di qualità e i sistemi di gestione ambientale?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Punteggio \_\_\_\_\_ /1,50

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

**MATERIA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA****CANDIDATO .....****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico 0,35. In modo schematico e coerente 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo 0,35. In modo essenziale 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO Lab. di Accoglienza Turistica</b>		SOMMA	...../3,0	



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

**MATERIA: MATEMATICA****CANDIDATO .....****CLASSE.....**

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico 0,35. In modo schematico e coerente 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo 0,35. In modo essenziale 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO MATEMATICA</b>		SOMMA	...../3,0	

CLASSE V SEZ. A- ARTICOLAZIONE: “ ACCOGLIENZA TURISTICA “

Candidato: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

**DISCIPLINA: SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE**

1) Quali sono le cause dietetiche dell'aterosclerosi e di conseguenza come si deve modificare il menu?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Cos'è il diabete? Descrivilo.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

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

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico 0,35. In modo schematico e coerente 0,4. In modo coerente e articolato 0,5. in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: (uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo 0,35. In modo essenziale 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE</b>		SOMMA	...../3,0	



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER MATERIA

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

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORI DI LIVELLO/PUNTI	QUESITO1 punti	QUESITO2 punti
Prova in bianco	Non svolta in nessuna parte	0,1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	0,2		
- Aderenza alla traccia (organicità delle argomentazioni)	- Il candidato riorganizza ed espone i concetti chiave e le loro relazioni	0,1. In modo nullo, del tutto disordinato / infondato 0,2. in modo superficiale e poco coerente 0,3. In modo non sempre organico 0,35. In modo schematico e coerente 0,4. In modo coerente e articolato 0,5.in modo efficace, strutturato logicamente ed esauriente	...../1,5	...../1,5
- Competenze linguistiche: (correttezza formale, uso del lessico specifico*)	- Il candidato si esprime applicando le proprie conoscenze lessicali e di lessico specifico	0,1. In modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto* 0,2. In modo scorretto/in modo lacunoso* 0,3. In modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto* 0,4. In modo chiaro e corretto/in modo per lo più appropriato* 0,5. In modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso*	...../1,5	...../1,5
- Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	- Il candidato conosce gli argomenti richiesti	0,1. In modo nullo, gravemente lacunoso 0,2. In modo incompleto 0,3. In modo approssimativo 0,35. In modo essenziale 0,4. In modo completo 0,5. In modo approfondito e dettagliato.	...../1,5	...../1,5
		PUNTEGGIO PARZIALE	...../1,5	...../1,5
<b>PUNTEGGIO STORIA</b>		<b>SOMMA</b>	...../3,0	

## GRIGLIA COMPLESSIVA

CANDIDATO .....CLASSE.....

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

