



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lvo 62/2017)

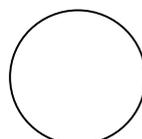
(L. 425/97 – O.M. prot. n.205 dell'11/03/2019)

Classe 5[^] Sez. TB

**Istituto Professionale
Indirizzo: Accoglienza Turistica**

Docente Coordinatore: Prof.ssa Iacopino Angela

Redatto in data 14 maggio 2019



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa *Rosangela Colucci*)

INDICE

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
2. *Profilo professionale dell'indirizzo.*
 - 2.1 *Profilo professionale e competenze.*
 - 2.2 *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita")*
3. *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
4. *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).*
5. *Elenco dei commissari interni.*
6. *Memorandum per i candidati.*
7. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
8. *Schede disciplinari relative a tutte le materie.*
9. *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici – Spazi - Tempi del percorso formativo.*
10. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti.*
11. *Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità.*
12. *Credito scolastico nel secondo biennio e conversione secondo le nuove tabelle.*
13. *Materiali proposti sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.*
14. *Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.*
15. *Attività di recupero.*
16. *Corrispondenza dei voti espressi in ventesimi con quelli espressi in decimi (Tabella crediti scolastici).*
17. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL).*
18. *Elenco Allegato*
 - a) *Allegato A – Simulazioni prima prova.*
 - b) *Allegato B - Simulazioni seconda prova.*
 - c) *Allegato C – Simulazione colloquio.*
 - d) *Allegato D – Griglie di valutazione.*
 - e) *Allegato E - Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola-Lavoro (ex ASL) rilasciata dal tutor.*
 - f) *Allegato Riservato.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell' art.6 O.M. prot. n. 205 dell' 11/03/ 2019, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L' I.P.S.S.A.R “A. Perotti” di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali. L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici. Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni. L' I.P.S.S.A.R “A. Perotti” di Bari sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici. Il bacino d'utenza è molto ampio e comporta un elevato pendolarismo di studenti provenienti anche da Comuni limitrofi.

L'Istituto da diversi anni intrattiene rapporti di proficua collaborazione con gli Enti locali, con le associazioni socio-culturali e con le categorie imprenditoriali. Essa si concretizza in:

- Attività progettuali scuola-lavoro;
- Progetti integrati istituzionali (Educazione alla Legalità, Educazione alla Salute, Educazione Stradale, ecc.);
- Collaborazioni tecnico-professionali (accoglienza e ristorazione in occasione di eventi sportivi, mostre, manifestazioni);
- Attività progettuali relative all'handicap;
- Partecipazione a mostre, fiere o eventi del settore tecnico-professionale;
- Visite guidate e viaggi d'istruzione.

L'istituto è membro dell'A.E.H.T (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo).

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in “Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera”*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti comuni i risultati di apprendimento 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 i 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 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 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'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera"*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti professionali i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Sa agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;
- Sa 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;
- Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Sa attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

E' un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio

Il "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" al termine del percorso quinquennale 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;
- 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.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

- Nell'articolazione dell'ENOGASTRONOMIA (CUCINA), il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione dei SERVIZI SALA E VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione dell'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.

2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato-settore accoglienza turistica)

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione

“Accoglienza turistica”

consegue i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

3. QUADRO ORARIO

“TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	21	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ARTICOLAZIONE					
<<ACCOGLIENZA TURISTICA>>					
ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in compresenza ITP	2 di cui 1 in compresenza ITP	2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	6	6
Cittadinanza e Costituzione					
Tecniche di comunicazione			//////////	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica			6+1	4+1	4
TOTALE ORE	12	12	17	17	17
AREA INDIRIZZO			(14 + 3 Francese, Spagnolo)	(14 + 3 Francese, Spagnolo)	(14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE	33	32	32	32	32
COMPLESSIVO					

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-

professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.

- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.
- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35% e 40% delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.
- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.

Al termine del primo biennio, lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le articolazioni di "Enogastronomia", "Servizi sala e vendita" e "Accoglienza turistica", con aree di indirizzo in varia misura differenziate le une dalle altre, ad eccezione di lingua francese o spagnolo che ricadono nell'area di indirizzo ed è comune a tutti e tre i corsi.

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell'unico indirizzo di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Ai sensi della L 169/2008, la disciplina "Cittadinanza e Costituzione", di cui l'azione didattica non può non cogliere l'insita trasversalità, rientra nell'area delle discipline giuridico-economiche.

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5[^] TB TURISTICO:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

N. totale alunni: 14 di cui maschi n° 4 e femmine n° 10

N. 1 Studente risulta avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali.
(Allegato Riservato)

N. 1 Studente risulta avere un PDP con programma paritario rispetto ai programmi ministeriali.
(Allegato Riservato)

Caratteristiche della classe

La Classe 5a sez. TB risulta formata, all'inizio del corrente anno scolastico 2018-2019, da 16 elementi di cui 4 maschi e 12 femmine; numero di alunni che si è modificato a seguito di circostanze imprevedibili e improvvise.

Di fatto, l'alunna si è trasferita in Australia per motivi lavorativi, anche se la stessa ha concluso l'obbligo scolastico conseguendo al terzo anno la qualifica professionale entro il diciottesimo anno di età.

L'alunna è deceduta improvvisamente in data 17 Febbraio 2019. La scuola nella figura del DS Prof.ssa Colucci Rosangela, si sta adoperando, affinché l'alunnaconsegua il diploma post-mortem.

La scomparsa dell'alunna ha causato in tutta la classe un profondo senso di inquietudine e tristezza. Come per gli adulti, anche per i ragazzi, il percorso del lutto è soggettivo: ognuno lo ha affrontato in modo differente. La reazione è dipesa dall'intensità e dalla qualità del legame che avevano con Ludovica. I primi tempi infatti si è osservato una grande variabilità nel comportamento degli alunni: potevano dare l'impressione di essere tranquilli e calmi e improvvisamente, anche senza nessuna ragione specifica, reagire in modo completamente diverso e sembrare irriconoscbili. Alcuni di loro hanno avuto difficoltà a verbalizzare i loro sentimenti, si sono rinchiusi in se stessi. In generale si è notato una mancanza di concentrazione durante le attività didattiche, un senso di stanchezza e facile irritabilità, molto sensibili e reattivi ai commenti altrui.

Il consiglio di classe si è adoperato con grande sensibilità e amore nei confronti di tutti gli alunni aiutandoli a metabolizzare sia la perdita, sia la sofferenza per la morte della loro compagna, Tutto il consiglio di classe ha infatti cercato di comprendere le reazioni di ogni alunno e cosa realmente provasse. È bene sottolineare che alcuni alunni hanno già affrontato la morte di un familiare e che quindi sono stati più sensibili e provati nell'affrontare un altro dolore, Altri ancora invece si sono identificati con.....e hanno manifestato il timore che quanto accaduto alla loro compagna potesse accadere anche a loro.

Ovviamente costanti sono stati i contatti con i familiari degli alunni per scambiarsi reciprocamente informazioni e parlare delle difficoltà e dei miglioramenti incontrati dai loro figli.

All'interno della classe è inserito n. 1 alunno diversamente abile seguito con rapporto $\frac{1}{2}$ dal docente di sostegno Prof.ssa Ressa Maria Antonietta. Durante il corso dell'anno scolastico l'alunno è stato costante nell'impegno e nella frequenza scolastica, oltre ad essere stato gratificato per i successi conseguiti in termini di partecipazione ad eventi, manifestazioni, oltre ai risultati conseguiti nelle differenti discipline.

L'alunno fin dal terzo anno è stato accolto e supportato dai compagni di classe i quali sempre con amorevole attenzione sono stati attenti a cogliere qualsiasi elemento che potesse creare disagio o malessere al compagno. Gli stessi alunni hanno dimostrato di possedere grande sensibilità coinvolgendo il compagno in tutte le attività extra-scolastiche e ricreative .L'alunno ha seguito una programmazione differenziata in ogni disciplina concordata all'interno del C.di c. e condivisa dalla famiglia.

L'alunno svolgerà l'esame di Stato con modalità differenziata, attraverso lo svolgimento di prove opportunamente predisposte dal consiglio stesso. A tal proposito si allega al presente documento relazione dettagliata dell'alunno da parte della Prof.ssa Ressa Maria Antonietta.

Preme evidenziare anche l'inserimento nella classe dell'alunno Dopo i primi mesi di osservazioni e costanti contatti con la famiglia il consiglio di classe ha predisposto fin dal quarto anno di frequenza un PDP con obiettivi minimi ma semplificati per tutte le discipline.

L'alunno solo in quest'anno ha dimostrato di voler interagire con il gruppo classe senza avere manifestazioni di rabbia verso i compagni e/o docenti, manifestando la volontà di creare rapporti di amicizia, seppure limitata alla frequenza scolastica, di raggiungere una certa autonomia decisionale sia nella partecipazione a tutte le attività esterne proposte dalla scuola, sia raggiungendo alcuni luoghi della scuola (erogatori automatici, Bar, etc) da solo o accompagnato da un compagno.

Da quest'anno scolastico l'alunno ha accettato anche la figura della Prof.ssa Ressa, la quale seguendo ha anche avuto la possibilità di aiutare Luca nei diversi momenti di difficoltà durante le attività didattiche.

Gli alunni della classe V sez. TB provengono da un contesto sociale medio-basso, ma sono dotati di grande sensibilità pur se mascherata da atteggiamenti a volte esuberanti. All'interno del gruppo classe si è instaurato nel corso del triennio un rapporto sereno, collaborativo e di fiducia; gli alunni sono legati da profonda amicizia e ciò ha creato conseguenze relazionali positive.

Anche il clima didattico si può definire sereno e collaborativo e il rapporto con tutti i docenti è improntato al dialogo e al confronto reciproco.

All'interno della Classe, in generale, si è evidenziata nel primo trimestre una buona propensione alle attività scolastiche, grazie alle sollecitazioni e ripetuti inviti allo studio da parte di tutto il corpo docente, evidenziando un migliore approccio sia verso l'area pratica, sia verso quella umanistica; fa eccezione una piccola parte del gruppo classe che si è impegnata sempre con continuità conseguendo ottimi risultati in tutte le discipline. Per quanto concerne l'attività pratica svolta sotto la guida costante della Prof.ssa Iovinella Rosa, in quanto docente della classe al terzo anno (anno importante in quanto di indirizzo) e al quarto anno, gli alunni hanno sempre risposto con costante partecipazione riponendo nella stessa fiducia e affetto, partecipando alle attività laboratoriali con impegno, serietà, grande professionalità e spirito di sacrificio, oltre che di squadra.

La prof.ssa Ciannamea,, docente di indirizzo in quest'anno scolastico ha invece supportato gli alunni nelle competenze didattiche, confrontandosi costantemente con la Prof.ssa Iovinella circa i risultati raggiunti da ogni alunno.

Si sottolinea l'impegno profuso negli anni dagli alunni i quali hanno mostrato propensione e passione per il settore turistico. Durante il primo trimestre numerose sono state le ore di lezione perdute dagli studenti, in maniera quasi generalizzata, per assenze, ritardi alle lezioni ed uscite anticipate e/o partecipazione alle diverse attività extrascolastiche organizzate dalla scuola.

Nel Pentamestre al contrario, l'impegno e la partecipazione di buona parte degli allievi si sono fatti più regolari, soprattutto dal mese di Aprile, come spiegato nell'introduzione al documento; tuttavia i risultati non sono stati sempre pari alle aspettative, soprattutto nelle discipline dell'area umanistico-linguistica. Nel complesso la preparazione si può ritenere, per due terzi della classe, in tutte le materie sufficiente, in alcuni casi anche discreta, mentre un esiguo numero di alunni ha dimostrato di aver raggiunto gli obiettivi in modo soddisfacente attraverso un impegno scolastico ed extra scolastico produttivo e costante. Per i restanti discenti, invece, la preparazione non è omogenea tra le varie discipline a causa di un impegno superficiale e un metodo di studio non sempre approfondito.

La continuità didattica è stata garantita nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, DTA, Lingua Inglese, Lingua spagnola, Matematica.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Iacopino	Angela
Inglese (1 [^] lingua)	Mocera	Tiziana
Spagnolo (2 [^] lingua)	Miccolis	Lidia
Matematica ed informatica	Tafuro	Carmelina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Avolos	Mirella
Scienze e cultura dell'alimentazione	Spagnulo	Grazia.G.
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza turistica	Ciannamea	Caterina
Tecniche della comunicazione e relazione	Finocchio	Giuseppina
Scienze Motorie e sportive	Lestingi	Nicoletta
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Zautzik	Roberto
Sostegno didattico	Ressa	Maria Antonietta
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Colabufo	Domenico
	Zonno	Marco

Docente coordinatrice: prof.ssa Iacopino Angela

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**COMPONENTE DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
Italiano e Storia	<i>Iacopino Angela</i>	<i>Iacopino Angela</i>	<i>Iacopino Angela</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>Mocera Tiziana</i>	<i>Mocera Tiziana</i>	<i>Mocera Tiziana</i>
Spagnolo (2 [^] lingua)	<i>Miccolis Lidia</i>	<i>Miccolis Lidia</i>	<i>Miccolis Lidia</i>
Matematica ed informatica	<i>Tafuro Carmelina</i>	<i>Tafuro Carmelina</i>	<i>Tafuro Carmelina</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>De Chaud Manuela</i>	<i>Avolos Mirella</i>	<i>Avolos Mirella</i>
Scienze e cultura dell'alimentazione	<i>Lenoci Rosa</i>	<i>Lenoci Rosa</i>	<i>Spagnulo Grazia G.</i>
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza turistica	<i>Iovinella Rosa</i>	<i>Iovinella Rosa</i>	<i>Ciannamea Caterina</i>
Tecniche della comunicazione e relazione		<i>Finocchio Giuseppina</i>	<i>Finocchio Giuseppina</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Secchi Rossella</i>	<i>Secchi Rossella</i>	<i>Lestingi Nicoletta</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>Foti Assunta</i>	<i>Foti Assunta</i>	<i>Zautzik Roberto</i>
Sostegno didattico	<i>Ressa Maria Antonietta</i>	<i>Ressa Maria Antonietta</i>	<i>Ressa Maria Antonietta</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

- 1-Prof.ssa Avolos Mirella
- 2-Prof.ssa Miccolis Lidia
- 3-Prof.ssa Ciannamea Caterina

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario

Prima Prova Scritta	19 /06/ 2019
Seconda Prova Scritta	20/06/ 2019
Colloquio orale	Le date saranno definite nella riunione plenaria

Durante le prove scritte sarà consentito (salvo diverse indicazioni del Ministero)

Prima Prova Scritta	Uso del dizionario italiano
---------------------	-----------------------------

7. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all'interesse, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che pertanto dimostra di padroneggiare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo adeguato per cui ha acquisito conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta per pochi di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia formata da alunni che hanno acquisito una preparazione quasi sufficiente.

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle singole discipline.

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stessi e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI sistematico controllo delle assenze, dei compiti domestici e del rispetto delle regole d'Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

Obiettivi educativi/comportamentali:

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, parzialmente, e a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti. Tali relazioni vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe. Si riportano qui di seguito.

SCHEDA DISCIPLINARE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez. TB

Anno Scolastico 2018/2019

DOCENTE	PROF.SSA IACOPINO ANGELA
LIBRO DI TESTO	Paolo di Sacco.” Chiare lettere” Ed. Scolastiche B. MONDADORI

CONTENUTI :

Modulo 1

Positivismo, Naturalismo, Verismo

Autori : Zola, « la Mniera »-

Giovanni Verga (*Vita e opere, Vita dei Campi, I Malavoglia, Verga e l'artificio della regressione, Novelle Rusticane*, « *Mastro Don Gesualdo*,

Darwin » La teoria dell'evoluzione

Modulo N. 2

Il Decadentismo

1) Il contesto storico

2) Caratteri generali e tematiche fondamentali del Decadentismo

3) **Giovanni Pascoli** (*vita e opere, Myricae, La poetica del Fanciullino, "X Agosto", Il nido nella simbologia di Pascoli.*

4) **Gabriele D'Annunzio** (*vita e opere, le fasi della poetica dannunziana, " Il Piacere"*

Modulo n. 3

Il grande romanzo europeo

S. Freud, " Svevo e la psicoanalisi"

MODULO N. 4

Autore di prosa del '900: Italo Svevo

1) La vita e il contesto culturale, La formazione e le idee, Il percorso delle opere (la trilogia sveviana: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno (la struttura dell'opera, brani: "Il fumo", Svevo e la psicoanalisi

MODULO N. 5

1) **Luigi Pirandello:** Vita e opere

2) Relativismo e umorismo in Pirandello, La poetica (IL Saggio sull'umorismo, Novelle per un anno, Il teatro : "Sei personaggi in cerca d'autore, I romanzi: "Il fu Mattia Pascal" ; "Uno, nessuno e centomila"

MODULO N. 6

La poesia italiana del Novecento

1) Caratteri salienti della poesia del Novecento -

L'Ermetismo

2) **Giuseppe Ungaretti** (*vita e opere, analisi di "Veglia", "San Martino Del Carso", " Il Porto sepolto" Fratelli" " Soldati", " Allegria di naufragi" " Natale" " Mattina"* 4) **Salvatore Quasimodo** (*vita e opere, analisi di "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici"*)

5) **Eugenio Montale** (*vita e opere, analisi di "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato)" " Non recidere forbice quel volto" "Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale"*

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	I discenti, seppure a livelli diversi di approfondimento ed organicità, conoscono per grandi linee le correnti letterarie del Novecento, le loro successioni temporali ed i contesti storici ad esse connessi, nonché i principali autori di riferimento e alcune delle loro opere più rappresentative.
COMPETENZE	I discenti hanno acquisito le fondamentali competenze di composizione del testo espositivo, del testo argomentativo, del saggio breve, dell'articolo di giornale, dell'analisi testuale, con elementi di coerenza e coesione.
ABILITA'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di organizzazione, sono in grado di effettuare ricerche, organizzare il proprio lavoro e rielaborare autonomamente le conoscenze acquisite

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale effettuato con la ricerca personalizzata, attraverso internet o altri testi.</p> <p>La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero.</p>
--------------------	--

MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale,ma integrato da appunti e schemi di sintesi elaborate dalla docente.

La docente

Iacopino Angela

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] – sez. TB

Anno Scolastico 2018/2019

DOCENTE	PROF.SSA Iacopino Angela
LIBRO DI TESTO	S.Zaninelli-C. Cristiani “ Attraverso i secoli” Edizione: Atlas

CONTENUTI

DAL XIX SECOLO AI GIORNI NOSTRI	SCHEDE DI APPROFONDIMENTO
---------------------------------	---------------------------

MOD. 1 : LETTURA IN CHIAVE ECONOMICA DEL PROCESSO STORICO

L'eredità dell'ottocento: Ottimismo e fiducia nel progresso; Belle Epoque, La società di massa,	Il Liberty,
--	-------------

MOD. 2 : L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento

<ul style="list-style-type: none">- La seconda Rivoluzione Industriale- L'età giolittiana-la lunga stagione delle riforme,- La questione sociale- La grande migrazione	<ul style="list-style-type: none">- Riflessi della seconda rivoluzione industriale sulla vita quotidiana.
---	---

MOD. 3 : LA CRISI DELLE NAZIONI. GUERRE E TOTALITARISMI

<ul style="list-style-type: none">-La I Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze-La nuova Europa: democrazie e totalitarismi-Il lavoro di regime (fascismo,nazismo, stalinismo)-La II Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze	<ul style="list-style-type: none">- Visione in DVD della prima e seconda guerra mondiale (Documentari).- La dura vita della guerra in trincea;- L'invenzione del cinema;- Le crocerossine e la cura dei soldati feriti.
---	---

MOD. 4 : IL MONDO BIPOLARE. LE NUOVE REALTA'

<ul style="list-style-type: none">- USA e URSS: dall'alleanza alla Guerra fredda- Dall'equilibrio del terrore alla distensione- L'Italia dalla ricostruzione al <i>boom economico</i>	<ul style="list-style-type: none">- Luci e ombre nella trasformazione della vita quotidiana degli italiani negli anni Cinquanta e Sessanta
---	--

--	--

MOD. 5 : STUDIO DI UN PROCESSO DI STORIA SETTORIALE

- Nuovi aspetti del lavoro: precarietà e flessibilità	Il turismo di massa
---	---------------------

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	I discenti, seppur a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee: le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'umanità dal periodo dell'Italia Postunitaria alla seconda metà del Novecento.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti storici, delle cause e conseguenze, con chiarezza e organicità.
ABILITÀ'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti :

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale.</p> <p>La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero.</p>
--------------------	---

MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi elaborati dalla docente, oltre a materiale multimediale.
--------------------------	--

La docente

Iacopino Angela

SCHEDA DISCIPLINARE DI
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente: Prof.ssa Tiziana Mocera

Classe 5 TB

COMPETENZE PROFESSIONALI

L'insegnamento della Lingua e Civiltà Inglese è stato articolato in modo da favorire:

1. l'acquisizione di una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto;

2. la formazione umana, sociale e culturale degli studenti che favorisca il contatto con altre realtà in un'educazione interculturale che porti a definire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé;
3. la riflessione sulla propria lingua e sulla propria realtà culturale attraverso un'analisi comparativa con lingue, culture e civiltà straniere;
4. l'acquisizione di metodo di lavoro progressivamente autonomo;
5. l'utilizzo della rete e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

ABILITA'

1. Comprendere testi orali e scritti sia di carattere generale che specifici dell'indirizzo, individuandone il significato globale, il tipo di messaggio, il contesto, la situazione e i diversi registri utilizzati;
2. Produrre testi orali e scritti di vario tipo (riassunti, lettere, relazioni su argomenti vari) utilizzando una forma espressiva scorrevole ed un linguaggio settoriale appropriato;
3. Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nei servizi di accoglienza turistico-alberghiera; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.

CONOSCENZE

Da Ilaria Piccioli, Destination Tourism, San Marco Editrice.

Module 6 PROMOTING TOURISM

Tourism marketing

Tourism market segmentation

Marketing research

The marketing mix

Unique selling point

Tourism promotion

Digital tourism marketing

Language in action: Promoting a tourist destination

The language of advertising

Tourist texts

Module 7 TOURISM IMPACT

Socio-cultural impacts of tourism

Responsible tourism

Tourism and sustainable development

Ecotourism

A brief history of ecotourism

National parks

Language in Action: Travelling in USA natural parks

Talking about the natural environment

An ecofriendly hotel

Visiting Australia

Module 8 TRAVEL AND TOURISM CAREERS

Employment in the tourism industry

Tour operator and travel agents

Tour escorts and tour guides

Museums tour guides, attendants and curators

Tourism geography, the UK

Places to visit in England

Visit London, top attractions

Tourist information officers and tourism managers

Hotel managers and receptionists

Event planners

Airline cabin crew and customer service agents

Language in action: customer service in travel and tourism

The phone reservation

Inquiries about the hotel

Check in and check out

The guest's stay

The guest's complaints

IL DOCENTE
Tiziana Mocera

Docente	MIRELLA AVOLOS			a.s. 2018/2019
Classe	5 TB	Materia	DIRITTO E TECNICA AMM.	

CONOSCENZE

- **Caratteri e classificazioni delle imprese ricettive**
- **Struttura e contenuto del bilancio**
- **Procedura e funzioni dell'analisi di bilancio per indici**
- **Sistemi e metodi di rilevazione e controllo dei costi: direct costing e full costing**
- **raffronto tra i vari tipi di costi e il loro andamento**
- **Significato e calcolo del B.E.P., rappresentazione grafica**
- **le dinamiche del turismo internazionale e nazionale e gli enti del turismo**
- **Il turismo sostenibile**
- **concetto di prodotto turistico, i tipi di prodotto**
- **Tipi di mercato, dal mercato potenziale al mercato obiettivo**
- **la domanda turistica e di ristorazione: la tecnica di segmentazione**
- **le strategie di Marketing: il posizionamento sul mercato e la sua griglia, analisi SWOT**
- **il ciclo di vita del prodotto, grafico**

- normativa in materia di privacy
- I prezzi dei prodotti ricettivi e della ristorazione: sistema integrato dei prezzi, strategia dei prezzi, metodi di determinazione dei prezzi
- -il Budget come strumento di marketing plan, differenze tra budget e business plan
- -redazione del business plan: i suoi punti chiave, il piano economico e finanziario
- Gli indicatori della domanda e dell'offerta turistica
- Cenni sulla normativa del turismo

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

- concetto di Stato
- forme di Stato e di Governo
- nascita della Repubblica e della Costituzione italiana
- lo Stato e i suoi organi
- la Magistratura
- la legalita'
- la mafia
- I reati fiscali: evasione fiscale e usura
- L'Unione Europea

COMPETENZE

- Analizzare la composizione e l'equilibrio aziendale relazionando le fonti con gli impieghi
-

- leggere il bilancio di esercizio in base agli art. 2424 e 2425 del C.C.
- Calcolare ed interpretare i più significativi indici di bilancio ai fini dell'analisi economica, e finanziaria
- Calcolare le diverse configurazioni di costo e determinare i prezzi di vendita
- Rappresentare graficamente i costi in relazione alla loro variabilità
- Determinare risultati analitici con il *direct costing* e il *full costing*
- Redigere semplici budget, economici, degli investimenti e finanziari
- predisporre un progetto imprenditoriale attraverso lo schema del business plan

TESTI DI RIFERIMENTO

Titolo: IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE VOLUME 3 G.AIELLO

Bari

L'insegnante

Mirella Avolos


TECNICA DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: Ciannamea Caterina

Classe V TB

TESTO DI RIFERIMENTO: Hotel Italia buongiorno! Di Franco Giani – Le Monnier

CONTENUTI

Modulo 1: IL MARKETING NEL TURISMO

1. Il marketing in albergo
2. Il ciclo di vita del prodotto
3. Il marketing mix
4. L'analisi del mercato
5. L'individuazione del target
6. Il prodotto alberghiero dal punto di vista del marketing
7. Il prezzo dei servizi alberghieri
8. L'analisi di soddisfazione del cliente

Modulo 2: IL WEB MARKETING

1. L'importanza di internet
2. Il sito web degli hotel
3. Gli strumenti del web marketing
4. La web reputation
5. I rapporti tra gli alberghi e i portali di prenotazione

Modulo 3: IL PIANO DI MARKETING

1. L'analisi SWOT
2. Obiettivi di marketing
3. Strategie di marketing

Modulo 4: LE TARIFFE ALBERGHIERE

1. Il listino tariffe di un albergo
2. Gli sconti e le offerte nelle tariffe alberghiere
3. Il regime di liberalizzazione delle tariffe

Modulo 5: LE FASI DEL CICLO CLIENTE

1. La fase di ante: la prenotazione
2. La caparra
3. La notifica dei clienti in arrivo
4. Il trattamento dei dati personali
5. Il planning

Modulo 6: Il pacchetto turistico

1. Le caratteristiche del pacchetto alberghiero
2. L'analisi del target
3. Analisi dell'offerta turistica
4. I servizi complementari nel pacchetto turistico (transfer, escursioni, ecc.)

CONOSCENZE

- Il concetto di marketing, il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto
- Le specificità del marketing applicate al settore ricettivo
- L'uso di internet come strumento di marketing
- Struttura e contenuti del piano di marketing
- Conoscere le formule di arrangement alberghiero
- Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri
- I servizi di intermediazione sul web
- I diritti e i doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo cliente

CAPACITA' E ABILITA'

- Analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva
- Impostare una campagna di web marketing
- Analizzare il sito web di una struttura ricettiva
- Analizzare un piano di marketing
- Promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative
- Individuare e valorizzare le migliori strategie di vendita sul web
- Saper regolamentare i rapporti con il cliente in albergo

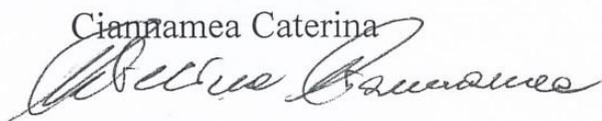
METODOLOGIE

- Lezioni frontali
- Schemi
- Esercitazioni guidate
- Simulazioni di situazioni reali

MEZZI E STRUMENTI

- Riassunti
- Schemi
- Mappe concettuali
- Filmati
- Slides

LA DOCENTE

Ciannamea Caterina


ANNO SCOLASTICO 2018/'19

**PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V T 3
SCHEDA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE
DOCENTE	FINOCCHIO GIUSEPPINA
LIBRO DI TESTO	I PORTO, G. CASTOLDI, "TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA", ED. HOEPLI

CONTENUTI:

Modulo 1: Comunicare i prodotti turistici

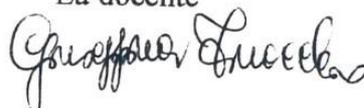
- U. D. 1: L'IMMAGINE
(Il marchio, i nomi, i colori, la forza delle parole, La comunicazione istituzionale. La comunicazione interna.)
- U. D. 2: IL PRODOTTO DESTINAZIONE TURISTICA
(Il marketing territoriale)
- U. D. 3: IL PRODOTTO RICETTIVITA'
(l'offerta, gli alberghi, classificazione, offerta extralberghiera, il marketing del ricettivo, idea di business, analisi del mercato (macro e micro), la concorrenza, la comunicazione diretta con il pubblico)
- U. D. 4: IL PRODOTTO PACCHETTO TURISTICO
Gli organizzatori dei pacchetti, Il marketing del pacchetto turistico, la concorrenza, la comunicazione.

Modulo 2: LE RELAZIONI CON SE STESSI E CON GLI ALTRI

- U.D.1 : ATTEGGIAMENTI SPECIFICI CHE DETERMINANO LA RELAZIONE
(motivazione e bisogni, La piramide di Maslow, autostima, autoefficacia, Il locus of control, il comportamento assertivo, gli stili di relazione, le tecniche di comunicazione assertiva.)
- U.D.2 : LA RELAZIONE CON L'INTERLOCUTORE
(La sintonia con l'interlocutore, La PNL ed il suo uso nella comunicazione tra le persone)

Bari, 02/ 5 /2019

La docente



SCHEDA DISCIPLINARE
IPSSAR A. PEROTTI – BARI
 a.s. 2018-2019

CLASSE 5[^]TB

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	LESTINGI NICOLETTA
LIBRO DI TESTO	“PIU’ MOVIMENTO SLIM”-MARIETTI SCUOLA

CONTENUTI:

MODULO 1: LE CAPACITA’MOTORIE

- U.D. 1.1: Le capacità condizionali
- U.D. 1.2: Le capacità coordinative
- U.D. 1.3: I test
- U.D. 1.4: Le capacità espressive

MODULO 2: SPORT, REGOLE E FAIRPLAY

- U.D. 2.1: Lo sport e i suoi principi
- U.D. 2.2: Regolamento di vari giochi sportivi
- U.D. 2.3: Fondamentali tecnici e tattici di gioco

MODULO 3: IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA’

- U.D. 3.1: Ossa e articolazioni
- U.D. 3.2: I muscoli
- U.D. 3.3: L'apparato respiratorio
- U.D. 3.4: L'apparato cardio-circolatorio

MODULO 4: SALUTE E BENESSERE

- U.D. 4.1 : L’educazione alla salute
- U.D. 4.2: La postura della salute
- U.D. 4.3: Una sana alimentazione
- U.D. 4.4: Le dipendenze
- U.D. 4.5: Il doping

MODULO 5: SICUREZZA E PREVENZIONE

U.D. 5.1: I traumi più comuni

U.D. 5.2: Elementi di primo soccorso

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Gli alunni hanno appreso i primi elementi di pronto soccorso ed hanno acquisito una maggiore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità, nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della igiene e salute personale.
COMPETENZE	Tramite il gioco di squadra ed esercizi specifici, ciascun allievo ha acquisito una maggiore padronanza dei gesti tecnici e tattici, cercando di sviluppare e/o perfezionare la proprie potenzialità psichiche e fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.
CAPACITA'	Tutto il gruppo classe ha imparato a socializzare e a comunicare in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della solidarietà.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Globale, analitica, mista. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche sul web.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Palestra coperta con attrezzatura disponibile e spazio all'aperto adattato.

Il docente

Lestingi Nicoletta



SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA SPAGNOLA
DOCENTE	LIDIA MICCOLIS
LIBRO DI TESTO	L.Pierozzi, Buen Viaje! Curso de español para el turismo, Ed. Zanichelli, Seconda edizione

CONTENUTI :

Modulo1: LAS DIFERENTES FORMAS DE TURISMO

UD 1

El turismo en España

El turismo en las islas

UD 2

Las diferentes formas de turismo

El turismo artístico y cultural

El turismo gastronómico y folclórico

El turismo religioso

El turismo de sol y playa

UD 3

El turismo idiomático

El turismo rural

Modulo2: LOS ALOJAMIENTOS TURISTICOS

UD 1

La tipología de los alojamientos

Presentar un hotel

UD 2

El balneario

La casa rural

La casa de huéspedes

Los hostales

El club de vacaciones

El camping

UD 3

Los alojamientos estatales

Los albergues
Los paradores de turismo

Modulo 3: PRESENTAR UN ITINERARIO DE VIAJE

UD 1

Las Comunidades autónomas españolas

UD 2

El centro de España: Madrid

El este de España :Barcelona y la arquitectura modernista

UD 3

El norte de España :El Camino de Santiago

El sur de España : Sevilla

Modulo 4: CORRESPONDENCIA COMERCIAL

UD 1

El correo electrónico

Escribir el currículum vitae

La entrevista de trabajo

- In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Gli alunni ,seppur in modo diversificato, hanno ampliato le conoscenze sulle tematiche del turismo in Spagna , sulla evoluzione nelle principali mete turistiche spagnole. Hanno consultato cataloghi,depliants per proporre l'offerta turistica di una città, considerando l'aspetto geografico,artistico e gastronomico e hanno approfondito i principali tipi di turismo culturale,balneare,religioso in alcune regioni spagnole.
COMPETENZE	Gli alunni hanno sviluppato una competenza sia orale che scritta quasi discreta per comprendere e produrre testi relativi al settore professionale del turismo

CAPACITA'	<p>Gli alunni, a diversi livelli di adeguatezza e correttezza, riescono a comprendere, analizzare, sintetizzare testi di carattere professionale in forma orale e scritta.</p> <p>Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante lo utilizzo delle seguenti:</p>
------------------	---

METODOLOGIE

<p>METODOLOGIE :Lezione frontale; lettura e analisi di testi scritti e orali riguardanti l' ambito professionale, attività di comprensione, sintesi, traduzione e produzione; esercizi di revisione e rinforzo delle strutture linguistiche; verifiche scritte(questionari, traduzioni, riassunti; verifiche orali(esposizione dei contenuti)</p>

<p>STRUMENTI</p>

<p>Libro di testo, lavagna, fotocopie, cartine, video, dizionario bilingue</p>
--

Il Docente

Prof.

Firma

Lidia M... ..

SCHEDA DISCIPLINARE

a.s.2018/2019

DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa Spagnulo Grazia Giuseppa
LIBRO DI TESTO	Silvano Rodato
Classe 5 [^] TB	Alimenti, turismo e ambiente

CONTENUTI

Cibo, turismo e cultura

Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei

Caratteristiche del territorio, prodotti tipici ed enogastronomia di:

- Spagna e Portogallo
- Francia
- Germania
- Inghilterra
- Finlandia
- Grecia

Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extraeuropei

Caratteristiche del territorio, prodotti tipici ed enogastronomia di:

- Cina e Giappone
- Marocco
- USA e Messico
- Brasile
- Australia

Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche

Alimentazione equilibrata

Il fabbisogno energetico

- Metabolismo basale
- Livello di attività fisica

Il bilancio energetico

Il peso teorico

L'indice di massa corporea

LARN e dieta equilibrata

Fabbisogno dei macronutrienti e micronutrienti

Come costruire una dieta equilibrata

Linee guida per una sana alimentazione

Dieta mediterranea e modelli alimentari italiani

Ristorazione collettiva

Dietoterapia

- Obesità
- Aterosclerosi
- Ipertensione
- Diabete
- Cancro
- Anoressia e bulimia

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Acquisizione di corretti profili dietetici e nutrizionali.• Acquisizione di una cultura gastronomica internazionale in relazione allo studio del territorio, degli usi e dei costumi delle diverse popolazioni <p>Obiettivi raggiunti in maniera differenziata sulla Base dell'impegno profuso da ciascun discente, dall'interesse e dal suo coinvolgimento emozionale.</p>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Promuovere corretti stili di vita negli ambienti ricettivi• Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera• Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico culturali e enogastronomiche del territorio
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore turistico con particolare riguardo agli aspetti culturali, enogastronomici e dietetici degli alimenti

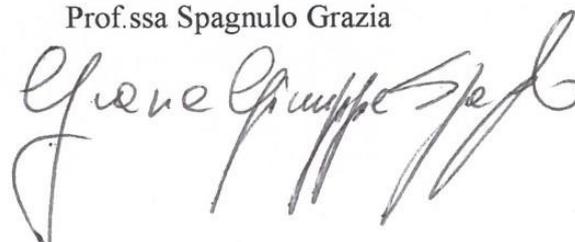
Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Libri di testo, testi scientifici, presentazioni in powerpoint, PC, riviste specialistiche.

Il Docente
Prof.ssa Spagnulo Grazia



I.P.S.S.A.R. " PEROTTI"- BARI

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO **2018/2019**
DISCIPLINA **MATEMATICA**
CLASSE **5^T SEZIONE B**
DOCENTE **CARMELINA TAFURO**
QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 3
LIBRO DI TESTO ZANICHELLI BIANCO VOL.4

MODULO 1:

Equazioni e disequazioni di primo grado (richiami).
Equazioni di 2° grado (richiami).
Disequazioni di secondo grado (richiami).
Sistemi di equazioni di 2° grado (richiami).
Funzioni e relazioni

MODULO 2

Definizione di funzione, classificazione e rappresentazione.
Definizione di intervallo intorno completo, destro e sinistro.
Proprietà specifiche di alcune funzioni.
Campo di esistenza di una funzione (intera, fratta, razionale)
Intersezione di una funzione con gli assi. Studio del segno di una funzione

MODULO 3

Introduzione al concetto di limite.
Limite finito e infinito per $x \rightarrow c$ e per $x \rightarrow \infty$. Limite destro e sinistro.
Alcuni teoremi sui limiti. Alcune forme di indecisione e loro risoluzione.
Funzioni continue e discontinue. Punti di discontinuità di una funzione.
Calcolo di limiti. [Infiniti e infinitesimi].
Asintoti di una funzione: verticali, orizzontali, [obliqui].

MODULO 4

Le derivate
Ricerca dei punti di massimo, minimo lo studio del segno della derivata prima
Individuare dal grafico gli elementi qualitativi dell'andamento di una funzione

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

I contributi che la disciplina può offrire per permettere lo sviluppo delle competenze di cittadinanza sono stati decisi in sede dipartimentale.

- **IMPARARE A IMPARARE:**

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

- **PROGETTARE:**

Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

- **RISOLVERE PROBLEMI:**

Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline

- **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:**

Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cause ed effetti e la loro natura probabilistica, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze,

- **ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:**

Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

- **COMUNICARE:**

- *Comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
- *Rappresentare* eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

- **COLLABORARE E PARTECIPARE:**

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

- **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:**

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità

2.b COMPETENZE PROFESSIONALI

I contributi che la disciplina può offrire per permettere lo sviluppo delle competenze professionali sono stati decisi in sede dipartimentale.

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 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

METODOLOGIE

Per quanto riguarda la metodologia dell'insegnamento si pensa di adottare il metodo interattivo che affianchi alla lezione frontale la partecipazione attiva degli studenti.

Gli argomenti saranno visti nel loro aspetto complessivo teorico, pratico, tecnologico, utilizzando il metodo induttivo, deduttivo e il metodo dell'osservazione.

L'apprendimento teorico dei contenuti sarà limitato ai concetti essenziali, mentre sarà privilegiato il ricorso costante ad esempi pratici, a situazioni concrete vicine alle esperienze degli alunni, perché il sapere sia strettamente correlato al saper fare.

L'insegnamento quindi sarà condotto per problemi con discussione guidata e porterà l'alunno alle relazioni matematiche che sottostanno al problema. Tale metodologia, muovendo dall'accertamento della formazione di base, consente di sviluppare il senso della problematicità del sapere e dell'autonomia degli allievi coinvolti. Molto spazio verrà dato alle esercitazioni alla lavagna alle quali gli alunni parteciperanno sia volontariamente sia chiamati dall'insegnante. Anche il lavoro di gruppo sarà importante per sollecitare la collaborazione tra chi è più capace e chi ha qualche difficoltà. La partecipazione volontaria alle esercitazioni, oltre ad avere una funzione di feed-back per individuare incertezze e lacune e, quindi, intervenire tempestivamente con azioni di recupero, permette al docente di valutare globalmente la formazione dell'allievo.

4. STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo adottato.

Appunti del docente.

SCHEDA DISCIPLINARE

Prof. Zautzik Roberto
Materia Religione cattolica
Classe 5 sez. TB
Anno scolastico 2018-2019

La situazione iniziale della classe si è mostrata buona. L'interesse durante l'anno è stato più che buono, con una discreta costanza, fatta eccezione per pochi alunni. Buono anche il comportamento e comunque buone le relazioni fra di loro e col docente. La frequenza è stata più che buona. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati in misura ottima per alcuni alunni, buona o discreta per altri.

Obiettivi conseguiti:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Ruolo della religione nella società contemporanea: pluralismo e globalizzazione;• identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;• scelte di vita, vocazione, professione;• il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITA'	<ol style="list-style-type: none">1. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;2. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;3. riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

9. METODOLOGIE

I docenti hanno utilizzato diversificate metodologie per rendere efficace e razionale l'acquisizione di nuove conoscenze e produrre una trasformazione stabile nelle conoscenze, competenze, capacità dell'alunno.

In particolare, la linea metodologica comune è stata:

- partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze;
- privilegiare i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- verificare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

I docenti hanno coinvolto il gruppo-classe con le seguenti modalità:

- lavoro collettivo (lezione frontale e dialogata);
- lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione);
- esperienze in aziende e in stages formativi.

10. MEZZI E STRUMENTI

Sono stati utilizzati sussidi audiovisivi, materiali strutturati e non, libri di testo e non, dizionari, quotidiani, periodici, il laboratorio d'informatica.

Le attività pratiche si sono realizzate principalmente in aziende turistico-alberghiere e in convegni durante gli stages formativi.

11. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il momento della valutazione è quello in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Verifiche

Le **tipologie** utilizzate per le **prove di verifica** sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
◆ Componenti	◆ Relazioni su attività svolte
◆ Relazioni	◆ Interrogazioni
◆ Sintesi	◆ Interventi
◆ Questionari aperti	◆ Discussione su argomenti di studio
◆ Questionari a scelta multipla	
◆ Testi da completare	
◆ Esercizi	
◆ Soluzione problemi	

Numero prove scritte effettuate durante l'anno scolastico: - almeno 1 per trimestre -almeno 2 per pentamestre

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella:

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente

10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.
-----------	-------------------	--

Pertanto, nel processo di valutazione del trimestre-pentamestre e finale per ogni alunno sono stati presi in esame

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

12. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato sono state effettuate simulazioni di tutte le prove scritte e della prova orale.

Prova scritta di Italiano

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazioni I prova scritta nazionale (Allegato A)

Sono state effettuate due simulazioni della prima prova.

Disciplina	Data
Lingua Italiana	22/02/2019
Lingua Italiana	26/03/2019

Simulazioni II prova scritta nazionale (Allegato B)

Sono state effettuate due simulazioni della seconda prova.

Per lo svolgimento della seconda parte della prova, di carattere teorico, è stato previsto un tempo di 2 ore.

Discipline	Data e ora
Diritto e tecniche amministrative della ricezione/Accoglienza turistica/Inglese	28/02/2019
Diritto e tecniche amministrative della ricezione/Accoglienza turistica/Inglese	02/04/2019

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una **simulazione** specifica in data 06/05/2019. (**Allegato C**)

Per la valutazione delle simulazioni delle prove scritte e del colloquio d'esame, il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le **griglie allegate** al presente documento. (**Allegato D**)

13. CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO E CONVERSIONE SECONDO LE NUOVE TABELLE

Alunni	Credito scolastico 3° ANNO a.s. 2016/2017	Credito scolastico 4° ANNO a.s. 2017/2018	Somma credito scolastico 3° e 4° ANNO	Conversione del credito scolastico 3° e 4° ANNO
	7	7	14	23
	7	8	15	24
	6	6	12	21
	5	5	10	19
	5	5	10	19
	7	7	14	23
	6	7	13	22
	7	8	15	24
	6	7	13	22
	6	7	13	22
	5	5	10	19
	6	6	12	21
	6	6	12	21
	6	6	12	21

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, DL 62/2017 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:
 - riporta una valutazione di *moltissimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
 - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF

**14. MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO PER
PRENDERE SPUNTO PER IL COLLOQUIO
(D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)**

Argomenti testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
<i>La famiglia – la vita e le sue illusioni</i>	<p>Italiano (Verga, Pascoli, D’Annunzio-Pirandello- Svevo- Ungaretti, Quasimodo, Montale)</p> <p>Storia: <u>Il Fascismo</u></p> <p>Scienze e cultura degli alimenti: <u>l’alimentazione equilibrata</u></p> <p>DTA: <u>La segmentazione della domanda</u></p> <p>Lingua Spagnola: <u>Tipologia del turismo</u></p> <p>Lingua inglese: <u>Tourism marketing</u></p> <p>Ricevimento e accoglienza turistica: <u>itinerari turistici e strutture ricettive- Web marketing</u></p>
Il Marketing-Ecoturismo- Ecoturismo	<p>DTA: <u>le sue strategie</u></p> <p>-Lingua inglese: <u>sustainable tourism</u></p> <p>- Lingua spagnola: <u>el turismo responsable</u></p> <p>Scienze alimentazione: <u>turismo e risorse enogastronomiche degli stati europei ed extra-europei</u></p> <p>Accoglienza turistica: <u>lo storytelling e il turismo sostenibile-Web marketing</u></p> <p>Italiano: <u>il turismo di massa</u></p> <p>Storia: <u>la pianificazione degli attacchi nella guerra di movimento</u></p>
La piramide alimentare- la sana alimentazione-le malattie legate alle malnutrizioni.	<p>Scienza e cultura dell’alimentazione: <u>come costruire una dieta equilibrata</u></p> <p>Lingua spagnola: <u>comida sana y equilibrada</u></p> <p>Lingua inglese: <u>Marketing mix</u></p> <p>Accoglienza turistica: <u>il turismo enogastronomico- Web marketing</u></p> <p>DTA: <u>l’unione europea- libera circolazione di beni e persone</u></p> <p>Italiano: <u>Quasimodo (il cioccolato di Modica) Verga (Rosso Malpelo- I Malavoglia)</u></p> <p>Storia: <u>L’alimentazione dei soldati durante le due guerre</u></p>
Luoghi e atmosfere del territorio	<p>Ricevimento e accoglienza turistica: <u>come realizzare un itinerario turistico- Web marketing</u></p> <p>Lingua Spagnola: <u>El Camino de Santiago</u></p> <p>Lingua Inglese: <u>Tourist destination</u></p> <p>Scienze dell’alimentazione: <u>Turismo enogastronomico</u></p> <p>Italiano: <u>La questione meridionale</u></p> <p>Storia: <u>I luoghi della battaglia di Vittorio Veneto</u></p> <p>DTA: <u>Ciclo di vita del prodotto, differenza tra prodotti turistici e prodotti industriali e tecnologici</u></p>

15. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
<i>Attività su Cittadinanza e Costituzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di Stato • Forme di Stato e di Governo • Gli organi dello Stato • La Costituzione italiana • La legalità • La mafia • I reati fiscali: evasione fiscale ed usura • La Comunità europea • Gli organi della Comunità europea 	Tutta la classe
<i>25/10/2018 VII Convegno Nazionale c/o Università Studi di Bari "Aldo Moro"</i>	Sicurezza – Legalità – Sviluppo: a 100 anni da Vittorio Veneto	Tutta la classe
<i>27/10/2018 Consiglio Regionale Puglia</i>	Funzionamento organo elettivo Regione Puglia	Tutta la classe
<i>30/10/2018 Progetto Balafon c/o Cinema Esedra</i>	Visione del film: "Une saison en France"	Tutta la classe
<i>27/11/2018 "Smart Building Levante" c/o Fiera del levante di Bari</i>	Innovazione tecnologica dell'impiantistica aziendale e civile	
<i>30/11/2018 "Parole ostili" – progetto sociale c/o Fiera del levante di Bari</i>	Sensibilizzazione contro la violenza nelle parole	Partecipazione parziale della classe
<i>24/01/2019 Mostra "Binario 21" c/o Santa Scolastica - Bari</i>	Giornata della memoria	Tutta la classe
<i>29/01/2019 Rappresentazione teatrale c/o teatro Purgatorio di Bari</i>	"Romeo e Giulietta tuttoattaccato"	Tutta la classe
<i>----- 26/02/2019 ITC "Panetti"</i>	High school game	
<i>07/03/2019 "Quello che le donne NON dicono" – Progetto sulla legalità</i>	Storie di donne, mamme e mogli che hanno detto NO alla criminalità	Tutta la classe
<i>15/03/2019 Teatro Margherita</i>	Mostra di Van Gogh	Tutta la classe

21/03/2019 Comando legione Puglia	Commemorazione del giorno della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie	Tutta la classe
--	---	-----------------

16. ATTIVITA' DI RECUPERO

Attività di recupero

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del trimestre durante le ore curriculari, mediante:

- ◆ Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- ◆ Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia
- ◆ Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
- ◆ Esercitazioni guidate
- ◆ Stimoli all'autocorrezione

17.CORRISPONDENZA VOTI ESPRESSI IN VENTESIMI CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI

SCRITTO	
VOTI IN VENTESIMI	voti in decimi
1	-
2	1
3	1.5
4	2
5	2.5
6	3
7	3.5
8	4
9	4.5
10	5
11	5.5
12	6
13	6.5
14	7
15	7.5
16	8
17	8.5
18	9
19	9.5
20	10
	<p>NOTE: Ad ogni prova scritta delle prove d'esame si assegna, per dare la sufficienza, 12/20. Il totale delle prove giudicato sufficiente è quindi 36/60. Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 12/20. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma: 24 (prove scritte)+</p>

12(prova orale)

36 prove d'esame +
24 credito scolastico minimo
(7+8+9)
60 Totale superamento esami di Stato

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

MEDIA	CREDITI III ANNO	CREDITI IV ANNO	CREDITI V ANNO
6	7-8	8-9	9-10
6-7	8-9	9-10	10-11
7-8	9-10	10-11	11-12
8-9	10-11	11-12	13-14
9-10	11-12	12-13	14-15

18. PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (EX ASL)

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE
In Italia, l'alternanza scuola lavoro è stata introdotta come modalità di realizzazione dei percorsi del secondo ciclo e non come sistema a sé stante (art. 4 legge delega n.53/03). Successivamente, con il Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile del 2005, viene disciplinata quale metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno	Hotel-Sala congressuale Villa Romanazzi Carducci- Bari Agenzia di Viaggi A.D.V.Martino Tour"- Bari Ristorante –Trattoria “Giulio Cesare”, Bari Impresa Edile di Fotovoltaico Modugno Bari Agenzia Viva Eventi- School Village	Addetto all'accoglienza clienti; prenotazioni viaggi e biglietti navali-ferrovie e aeree, attività di back/front office

compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro. La finalità prevista è quella di motivarli e orientarli e far acquisire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro. L'alternanza scuola lavoro si fonda sull'intreccio tra le scelte educative della scuola, i fabbisogni professionali delle imprese del territorio, le personali esigenze formative degli studenti.

Il nuovo ordinamento degli istituti tecnici, professionali e dei licei richiama l'attenzione dei docenti e dei dirigenti sull'alternanza scuola lavoro.

Stage, tirocini e alternanza scuola lavoro sono strumenti didattici per la realizzazione dei percorsi di studio (D.P.R. 15 marzo 2010, n.88)

I percorsi si sviluppano soprattutto attraverso metodologie basate su: la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi; l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento; il lavoro cooperativo per progetti; la personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero

<p>creativo; la gestione di processi in contesti organizzati e l'alternanza scuola lavoro (D.P.R. 15 marzo 2010, n.87)</p> <p>Gli alunni della classe V sez. TB hanno svolto il percorso di alternanza scuola-lavoro nell'ultimo triennio c/o strutture selezionate dal Tutor di progetto Prof.ssa Iovinella Rosa, attraverso la partecipazione ad eventi, manifestazioni, progetti, attività di formazione. Si allega al presente documento relazione del Prof.ssa Iovinella Rosa</p> <p>Tutor del percorso di alternanza scuola-lavoro è stata la Prof.ssa Iovinella Rosa la quale ha relazionato sia con le aziende ospitanti i ragazzi sia con il corpo docente al fine di valutare la ricaduta didattica degli alunni partecipanti.</p>		
--	--	--

Docente tutor: Prof.ssa Iovinella Rosa.

Si allega relazione redatta dal tutor.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14 Maggio 2019

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa Iacopino Angela	Italiano e Storia	
Prof.ssa <i>Mocera Tiziana</i>	Inglese	
Prof.ssa <i>Miccolis Lidia</i>	Spagnolo	
Prof.ssa <i>Avolos Mirella</i>	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Prof.ssa <i>Tafuro Carmelina</i>	Matematica e Informatica	
Prof.ssa <i>Spagnulo Grazia G.</i>	Scienze degli Alimenti	
Prof.ssa <i>Ciannamea Caterina</i>	Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	
Prof.ssa <i>Finocchio Giuseppina</i>	Tecniche della comunicazione e relazione	
Prof.ssa <i>Lestingi Nicoletta</i>	Scienze Motorie e sportive	
Prof.re <i>Zautzik Roberto</i>	Religione cattolica	
Prof.re <i>Ressa Maria Antonietta</i>	Sostegno didattico	

Docente coordinatore della classe: prof.ssa *Iacopino Angela*

IL COORDINATORE
(Prof.ssa *Iacopino Angela*)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

20. ELENCO ALLEGATI

Allegato A – *Simulazioni prima prova.*

Allegato B - *Simulazioni seconda prova.*

Allegato C – *Simulazione colloquio.*

Allegato D – *Griglie di valutazione.*

Allegato E - *Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola-Lavoro (ex ASL) rilasciata dal tutor.*

Allegato Riservato.

ALLEGATO A

Simulazioni prima prova

ALLEGATO B

Simulazioni seconda prova

ALLEGATO C

Simulazione Colloquio

SITUAZIONI STIMOLO PROPOSTE AGLI ALLIEVI DURANTE LE
SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO

“Il Ricordo”

ELENCO PER LA COMMISSIONE

ESPERIENZE/TEMI	MATERIALE STIMOLO	DISCIPLINA
Il viaggio e il turismo religioso Il Marketing nel Turismo.	Citazione e immagine	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA-LINGUA SPAGNOLA
Lettera di Rosanna Scoppelliti	Testo	LINGUA ITALIANA/ STORIA
Il Marketing Mix. Travel and tourism careers.	Scheda di presentazione	INGLESE
Lettere di Rosanna Scoppelliti	Immagine	STORIA
La sana alimentazione- le malattie legate ad una cattiva alimentazione	Immagine-	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
Turismo come esperienza di vita Strategie di marketing.	Scheda costi/prodotti	DTA

A seguire:

I DOCUMENTI PER LO STUDENTE

Ho cercato spesso tracce di mio padre negli oggetti che avevano costellato la sua vita. E ogni volta, trovandole, ho sofferto. Poco dopo la sua morte, in quella casa che sembrava immensa senza papà, trovai un libricino nero in pelle di cocodrillo poggiato sul tavolo del soggiorno: era un'agenda. La sfogliai. Appuntamenti, disegni, nomi in codice. Tutto appuntato con una grafia tanto bella da vedere, quanto difficile da decifrare. Come, oggi, la mia.

Cercai di ricordare se papà avesse mai annotato qualcosa su quell'agenda davanti a me e mi resi conto di non averlo mai visto scrivere altro se non le requisitorie a cui stava lavorando. Appena mi vedeva arrivare, si affrettava ad accatastare il tutto in un angolo della scrivania per giocare con me. In realtà il suo lavoro mi incuriosiva e lo imitavo spesso scarabocchiando sui fogli bianchi che mi metteva tra le mani per disegnare. «Cosa scrivi con tanto impegno?» mi chiese una volta vedendomi intenta a emularlo. «Quello che scrivi tu» risposi.

Vendite		
Descrizione	Pacchetti venduti l'anno precedente	Prezzo medio di vendita
Pacchetti turistici Italia	1.050	850 euro
Pacchetti turistici Europa	1.500	1.650 euro

- Previsioni delle vendite: aumento per l'anno successivo dell'8% dei pacchetti turistici allo stesso prezzo vendita.
- Altri ricavi previsti: provvigioni 10% su 5.200.000 euro di vendite per servizio di intermediazione.

Acquisti di servizi turistici	
Descrizione	% di costo dei servizi acquistati sui ricavi
Pacchetti turistici Italia	30%
Pacchetti turistici Europa	40%

Costi del personale			
Personale	Numero persone	Costo mensile	Numero mensilità
A tempo indeterminato	7	2.600	14
Stagionali (giugno, luglio, agosto)	3	1.400	3

Altri costi	
Natura costo	Totale
Fitto locali	85.000
Energia	112.000
Telefono e fax	10.600
Cancelleria e materiale d'ufficio	6.500
Pubblicità e marketing	36.400
Assicurazioni	12.000
Ammortamenti	32.000

- Oneri finanziari: 15.400 euro.
- Imposte: 32% del risultato al lordo delle imposte.

Nicolaus Club

LA NUOVA VACANZA ITALIANA



*Villaggi & Resort
nelle migliori
location.*

30

NICOLAUS CLUB
IN ITALIA, SPAGNA
E GRECIA

Sardegna
Sicilia
Puglia
Calabria
Basilicata
Campania

Minorca

Creta
Rodì
Kos



INFO & PRENOTAZIONI www.nicolaus.it
o nelle migliori agenzie di viaggio.

nicolaus





TURISMO, TURISMO RELIGIOSO, PELLEGRINAGGIO, NON SONO SINONIMI

PER POTER PARLARE DI
"TURISMO RELIGIOSO"
OCCORRE FARE UNA
SINTESI FRA "TURISMO" E
"PELLEGRINAGGIO"

Il pellegrinaggio come forma di turismo

In un continuo mutamento di approcci al turismo e al mercato la nuova rubrica "forme di turismo" nasce dall'esigenza di comprendere le motivazioni al viaggio.

Conoscendo la storia e l'evolversi di specifiche tipologie di viaggiatori riusciamo ad entrare nella sua "mente", ad anticipare le sue aspettative.

Tra le forme di Turismo in continua crescita c'è quello religioso da non confondere con il pellegrinaggio... Partiamo da qui

Il turismo religioso in confronto al pellegrinaggio

Il turismo religioso viene considerato un fenomeno del nostro tempo anche se, pur non avendo una precisa data di nascita, lo si fa risalire ai primi anni successivi alla seconda guerra mondiale.



Hotel ***
International**

Via A. Vespucci, 35
47900 RIMINI
Tel. (0541) 961035 - Fax (0541) 960435

LISTINO TARIFFE

Sito Internet: www.hotelinternational.it e-mail: info@hotelinternational.it

ANNO

PERIODO	RO					BB				HB				FB			
	X	DUS	XX	XXX	SU	X	DUS	XX	XXX	X	DUS	XX	XXX	X	DUS	XX	XXX
BASSA STAGIONE 10/01 - 15/05 01/11 - 22/12	45,00	60,00	70,00	80,00	190,00	55,00	70,00	45,00	35,00	70,00	75,00	60,00	50,00	80,00	85,00	70,00	60,00
MEDIA STAGIONE 16/05 - 16/07 01/10 - 31/10	60,00	75,00	90,00	100,00	260,00	70,00	85,00	55,00	40,00	80,00	85,00	70,00	65,00	90,00	95,00	80,00	75,00
ALTA STAGIONE 17/07 - 30/09 23/12 - 09/01	75,00	85,00	105,00	120,00	320,00	80,00	95,00	60,00	50,00	105,00	110,00	90,00	80,00	130,00	140,00	110,00	85,00

Le tariffe sono espresse in Euro (€). Sono comprensive di IVA e non includono bevande e altre consumazioni, se non specificate in prenotazione.

Le tariffe di pensione si applicano per una permanenza non inferiore a tre giorni.

N.B. "Solo Camera" (RO) si intende al giorno per camera; "Camera e Colazione" (BB), "Mezza Pensione" (HB) e "Pensione Completa" (FB) si intendono al giorno per persona.

RISTORANTE			
	BASSA STAGIONE	MEDIA STAGIONE	ALTA STAGIONE
Breakfast	8,00	12,00	16,00
Lunch	20,00	25,00	30,00
Dinner	20,00	25,00	30,00
Packet lunch	10,00	13,00	15,00
RIDUZIONI			
Bambini 0-3 anni	<i>Le riduzioni si applicano</i>		
Bambini 4-8 anni	50%	40%	30%
Bambini 9-12 anni	<i>solo ai trattamenti</i>		
3° adulto in doppia	30%	20%	15%
	<i>di Pensione Completa</i>		
Gruppi (minimo 16 pax) 1 gratuito ogni	20%	15%	10%
	<i>e di Mezza Pensione</i>		
	15	20	25
SUPPLEMENTI			
Terzo letto in doppia	<i>I supplementi si applicano</i>		
Culla	20%	25%	30%
	<i>solo ai trattamenti di RO</i>		
	gratuita	gratuita	15%
SERVIZIO AUTORIMESSA			
Garage custodito	gratuito	10,00	15,00
Parcheggio incustodito	gratuito	gratuito	gratuito
PROMOZIONI (NON CUMULABILI)			
"Speciale Fidelity": cliente abituale (da oltre 10 anni) riduzione sul totale soggiorno del	5%	7%	10%
"Early Booking": sconto per le prenotazioni confermate almeno 45 gg. prima dell'inizio del soggiorno con durata non inferiore a 4 giorni	15%	10%	5%
"Soggiorno flessibile": sconto per prenotazioni per periodi proposti dall'albergo	30%	20%	10%
"Soggiorno lungo": sconto sul totale conto per periodi di almeno 20 giorni	15%	10%	5%
"Frahotels card": riduzione percentuale sui servizi forniti (*)	10%	7%	5%
Speciale "Famiglie"	2 adulti + 2 bambini (2-12 anni) in camera unica pagano come 3 adulti; gratis bambini con meno di 2 anni		
Speciale "Terza Età"	Riduzioni fino al 50% in bassa stagione		
Speciale "Luna di Miele"	7 giorni in "pensione completa" al prezzo di 6 in alta stagione; 7 giorni in "pensione completa" al prezzo di 5 in bassa stagione		
Speciale "Estate" (bassa e media stagione)	Incl. nel prezzo di pens. compl.: un ombrellone/due sdraio per camera		
In tutte le stagionalità:	Uso gratuito della piscina esterna		
"Speciale Gruppi Organizzati" (almeno 16 pax)	Solo in bassa stagione ulteriore agevolazione del 10%		
Speciale "Gite Scolastiche"	Solo in bassa stagione riduzioni fino al 60%		
Speciale "Pasqua con noi": pacchetto alberghiero	3 giorni in pensione completa (v-s-d), gite, visite artistiche, svaghi: sconto del 10% sul listino bassa stagione		

(*) - E in atto la collaborazione commerciale "Frahotels card" per la quale i clienti inviati da altri alberghi convenzionati e muniti di una speciale card, godono di una riduzione sui prezzi di listino.

ALLEGATO D

Griglie di valutazione

- *Prima prova*
- *Seconda prova*
- *Colloquio orale*

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO – ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019

Commissione n°

CLASSE: SEZ.:

Articolazione Accoglienza Turistica

CANDIDATO/A.....

DATA.....

<i>Indicatori</i>	<i>Livelli</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punteggi</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
Esposizione delle esperienze relative: - al Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola Lavoro; - all' Attività svolta in Cittadinanza e Costituzione.	Insufficiente	Superficiale, poco organico	1-2	
	Sufficiente	Elementare	3	
	Buono	Articolato e approfondito	4	
	Ottimo	Approfondito, originale, interessante	5	

Discussione degli elaborati scritti	Insufficiente	Incompleta correzione degli errori	1	
	Sufficiente	Parziale correzione degli errori	2	
	Buono	Correzione critica degli errori	3	

Traccia e contenuti proposti dalla Commissione (argomento estratto)				
Conoscenze degli argomenti	Insufficiente	Lacunose, errate, disarticolate	1-2	
	Sufficiente	Limitate o superficiali	3	
	Più che sufficiente	Complete nelle linee generali	4	
	Buono	Complete e approfondite	5	
	Ottimo	Ampie ed elaborate	6	
Capacità di argomentazione e collegamento	Scarsa	Con difficoltà	1	
	Sufficiente	Elementare	2	
	Buono o ottimo	Efficace e sicura	3	
Correttezza e proprietà lessicale	Scarsa	Linguaggio scorretto e impreciso	1	
	Sufficiente o più che sufficiente	Linguaggio sufficientemente corretto	2	
	Buona	Linguaggio corretto ed appropriato	3	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA				.../20mi

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

.....

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA: TIPOLOGIA A
ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019**

Commissione n°

CLASSE: SEZ.:

Articolazione Accoglienza turistica

CANDIDATO/A.....

DATA.....

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (Analisi del testo letterario)	MAX	Punt. ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguatezza rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	
	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
Capacità di comprendere il testo	Fratture sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fratture marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici	6-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali	4-5	
	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali pertinenti e personali	9-10	
	Totale		

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	60	
Capacità di ideare e organizzazione il testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	Totale		

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
Totale		/5		

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....
.....
.....

.....
.....
.....

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA: TIPOLOGIA B

ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019

Commissione n°

CLASSE: SEZ.:
CANDIDATO/A.....

Articolazione Accoglienza turistica
DATA.....

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
Capacità di organizzare con coerenza un ragionamento e uso dei connettivi pertinenti	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	
	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	5-8	
	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata e fluida; uso dei connettivi efficace	17-20	
	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti e ma incongruenti	4-5	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
	Totale	40	

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	60	
Capacità di ideare e organizzazione il testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	Totale		

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
Totale		/5		

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....
.....
.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA: TIPOLOGIA C

ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019

Commissione n°

CLASSE: SEZ.:

Articolazione Accoglienza turistica

CANDIDATO/A.....

DATA.....

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
Capacità espositiva	Esposizione confusa	1-4	
	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
Totale		40	

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	60	
Capacità di ideare e organizzazione il testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
Totale			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....
.....
.....

.....

ALLEGATO E

*Relazione del percorso triennale per le
Competenze Trasversali e per
l'Orientamento (PCTO)
ex Alternanza Scuola-Lavoro (ex ASL)*



**I.P.S.S.A.R. “A. PEROTTI”
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E
PER L’ORIENTAMENTO**

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO:

PROF.SSA IOVINELLA ROSA

CLASSE: 5[^] TURISTICO SEZ. B

ALUNNI COINVOLTI NEI PERCORSI PER LE COMPETENZE
TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

PLANNING

Attività: stage in azienda

ALUNNO	AZIENDA	GIUDIZIO	ORE
	VILLA ROMANAZZI CARDUCCI-BARI	POSITIVO	334
	HOTEL VILLA ROMANAZZI CARDUCCI- BARI	POSITIVO	357
	ASTEKO S.R.L-POLICORO (MT)	POSITIVO	185
	SCHOOL VILLAGE PROG.EDUC.FINANZIARIA	POSITIVO	98
	HOTEL VILLA ROMANAZZI CARDUCCI- BARI	POSITIVO	330
	RIST.G.CESARE-BARI	POSITIVO	346
	HOTEL VILLA ROMANAZZI CARDUCCI - BARI	POSITIVO	409
	HOTEL VILLA ROMANAZZI CARDUCCI - BARI	POSITIVO	387
	RIST.G.CESARE-BARI	POSITIVO	421
	HOTEL VILLA ROMANAZZI CARDUCCI - BARI	POSITIVO	347
	PROG.ED.FINANZIARIA	POSITIVO	12
	ADV MARTINO-BARI SCHOOL VILLAGE	POSITIVO	93
	HOTEL VILLA ROMANAZZI CARDUCCI - BARI	POSITIVO	329

	HOTEL VILLA ROMANAZZI CARDUCCI – BARI PROG.ED.FINANZIARIA	POSITIVO	70

CONSIDERAZIONI FINALI

Gli alunni della classe 5[^] Turistico sezione B hanno svolto i “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento” negli anni scolastici 2016/17, 2017/18, 2018/19.

L’attività svolta assume piena validità, non solamente per quanto si attiene al carattere formativo specifico ma anche riguardo alla valutazione della ricaduta formativa un sede di scrutinio finale di ammissione agli Esami di Stato, secondo quanto approvato dal collegio dei Docenti.

Tutti gli alunni impegnati hanno mostrato interesse e hanno partecipato con entusiasmo al percorso. Al termine delle attività, agli alunni è stato chiesto di compilare una relazione inerente i vari aspetti personali del percorso formativo affinché il Consiglio di Classe potesse valutare con maggiore ampiezza il feed-back informativo.

Il percorso è stato effettuato in aziende Turistico-Alberghiere di prima categoria che hanno offerto competenze professionali indispensabili per accedere al mondo del lavoro.

Il monitoraggio dello stage da parte del tutor è stato costante e diretto con i tutor aziendali.

Le competenze professionali acquisite dagli stagisti sono ottime. Per quanto riguarda il comportamento, gli alunni si sono distinti positivamente. Gli alunni..... non hanno svolto l’intero monte ore relativo all’alternanza Scuola/ lavoro, per motivi familiari e/o personali.

Le Aziende hanno valutato ciascun alunno rilasciando un attestato di partecipazione.

Bari, 14/05/2019

Il Tutor

Prof.ssa Rosa Iovinella

ALLEGATO

Riservato