



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)

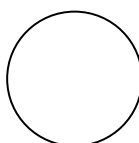
Classe 5[^] Sez. A

**Istituto Professionale
Indirizzo: Accoglienza Turistica**

Docente Coordinatore: Prof.ssa Lofoco Marina

Redatto in data 15 maggio 2019

Prot. n. 3701/04 del 15/05/2019



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. *Presentazione della classe (elenco degli alunni e caratteristiche della classe; 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. *Metodologie, mezzi e strumenti.*
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. *Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloqui.*
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 (ex Alternanza Scuola lavoro). (Schede di presentazione dei candidati).*
18. *Elenco Allegati*

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.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente non ricca.

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 presenza ITP	2 di cui 1 in presenza ITP	2 in presenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	6	6
Cittadinanza e Costituzione			//////////	2	2
Tecniche di comunicazione			6+1	4+1	4
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica					
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

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

Caratteristiche della classe La classe 5[^]AT è formata da 19 alunni, tutti provenienti dalla precedente 4[^] AT dello scorso anno.

Informazioni relative all'ambito socio - economico e culturale di provenienza La provenienza degli alunni è eterogenea: alcuni sono di Bari, gli altri provengono da paesi limitrofi. Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione.

Situazione di partenza

Già dall'inizio dell'anno, gli studenti, in misura maggiore o minore hanno partecipato in modo collaborativo al dialogo educativo mostrandosi corretti e motivati nei confronti delle diverse discipline. Nel complesso, la preparazione di base si attesta su livelli discreti. Un certo numero di alunni evidenzia una sufficiente preparazione di base. Per altri, l'impegno profuso durante l'anno è risultato più che sufficiente. In questo contesto, il Consiglio di Classe ha attuato una didattica tesa all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione anche di quegli studenti più insicuri.

La relazione tra gli alunni è stata abbastanza positiva. L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un buon clima relazionale.

Frequenza, partecipazione e impegno

Nel corso di questo anno scolastico alcuni studenti, consapevoli di essere giunti al termine del corso di studi superiore, hanno frequentato assiduamente le lezioni mostrando interesse nelle diverse discipline e rispondendo con sollecitudine alle proposte degli insegnanti; per un altro gruppo, invece, è stato necessario attuare delle strategie atte a migliorare l'attività didattica. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse e a richiamare gli alunni al senso di responsabilità per guidarli ad un migliore rendimento.

Gli studenti si sono generalmente dimostrati disponibili al dialogo educativo e molto collaborativi durante le attività didattiche; l'applicazione nello studio a casa è risultata abbastanza costante e produttiva. La frequenza alle lezioni è stata pressochè assidua per la maggior parte dei discenti, con qualche eccezione. Bisogna comunque puntualizzare che tutte le assenze sono state debitamente giustificate, anche con certificati medici, qualora fosse necessario.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Per quanto attiene al profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle singole capacità, all'impegno profuso: alcuni studenti evidenziano capacità e abilità discrete; la preparazione può considerarsi di livello più che sufficiente per la maggior parte degli alunni che, pertanto, hanno acquisito conoscenze degli argomenti trattati; solo per alcuni la preparazione risulta superficiale.

Quanto ai contenuti e ai moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti quasi tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni. Le prove di simulazione hanno permesso una consapevolezza negli studenti dei tempi e dei modi che realizzeranno in sede di esame.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Lofoco	Marina
Inglese (1^ lingua)	D'Errico	Paola
Francese (2^ lingua)	Di Martino	Roberta
Matematica ed informatica	Tafuro	Carmelina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Avolos	Mirella
Scienze e cultura degli alimenti	Lenoci	Rosa
Laboratorio dei Servizi di ricevimento	Ciannamea	Caterina
Tecniche della comunicazione e relazione	Finocchio	Giuseppina
Scienze Motorie e sportive	Lestingi	Nicoletta
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Zautzik	Roberto
Sostegno didattico	Mastrogiulio	Gianluca
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	Russi	Isabella
	Allegrino	Rita Noemj

Docente coordinatrice: prof.ssa Lofoco Marina

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>Lofoco Marina</i>	<i>Lofoco Marina</i>	<i>Lofoco Marina</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>D'Errico Paola</i>	<i>D'Errico Paola</i>	<i>D'Errico Paola</i>
Francese(2 [^] lingua)	<i>Speziga Augusta</i>	<i>Speziga Augusta</i>	<i>Di Martino Roberta</i>
Matematica ed informatica	<i>Tafuro Carmelina</i>	<i>Tafuro Carmelina</i>	<i>Tafuro Carmelina</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Avolos Mirella</i>	<i>Avolos Mirella</i>	<i>Avolos Mirella</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Lenoci Rosa</i>	<i>Lenoci Rosa</i>	<i>Lenoci Rosa</i>
Laboratorio dei Servizi di ricevimento	<i>Stassi Stefania</i>	<i>Stassi Stefania</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>Cito Patrizia</i>	<i>Cagnetta Annamaria</i>	<i>Mastrogiulio Gianluca</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

- 1-Prof.ssa Avolos Mirella
- 2-Prof.ssa Finocchio Giuseppina
- 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 schede disciplinari dei singoli docenti. Tali schede 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 e si riportano qui di seguito.

SCHEDA DISCIPLINARE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez. TA

Anno Scolastico 2018/2019

DOCENTE	PROF.SSA Lofoco Marina
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco, <i>“Chiare lettere – dall’Ottocento ad oggi” vol. 3</i> C.E. Bruno Mondadori

CONTENUTI :

UNITA' 1

Quadro storico-culturale

UNITA' 2

I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento:

Il Realismo

Il Naturalismo francese e il verismo italiano

Simbolismo e Decadentismo

UNITA' 3 L'AUTORE

GIOVANNI VERGA

La vita e le opere

Verga prima del Verismo

Verga e il Verismo

Le opere: Vita dei campi (Rosso malpelo) (La lupa)- I Malavoglia – Novelle Rusticane (La roba)-Mastro Don Gesualdo

MODULO N. 1: (STORICO LETTERARIO) Il Decadentismo

- 1) Il contesto storico
- 2) Caratteri generali e tematiche fondamentali del Decadentismo
- 3) **Giovanni Pascoli** (vita e opere, la poetica del fanciullino, “Lavandare”, “X Agosto”, “Il Fanciullino”)
- 4) **Gabriele D’Annunzio** (vita e opere, le fasi della poetica dannunziana, “Il Piacere”, “ Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo” “ La conclusione del Piacere”” Visita al corpo di Giuseppe Miraglia” “La pioggia nel pineto”)

FRA AVANGUARDIE E TRADIZIONE

Filippo Tommaso Marinetti “ Il manifesto del Futurismo”

MODULO N. 2: (INCONTRO CON L’AUTORE) Autore di prosa del ‘900: Italo Svevo

- 1) La vita e il contesto culturale
- 2) La formazione e le idee
- 3) Il percorso delle opere (la trilogia sveviana: UNA VITA, SENILITA’, analisi del brano “Inettitudine e senilità” LA COSCIENZA DI ZENO, analisi del brano “ Lo schiaffo del padre”)
- 4) LA COSCIENZA DI ZENO (la struttura dell’opera, brani: “Il fumo”, “Il funerale mancato”)

MODULO N. 3: (STUDIO DI UN GENERE LETTERARIO) 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” “ Soldati” “ Natale” “ Non gridate più”)
- 3) **Eugenio Montale** (vita e opere, analisi di “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale”)
- 4) **Salvatore Quasimodo** (vita e opere) “Ed è subito sera” – “Alle fronde dei salici”

MODULO N. 4: (STUDIO DI UN TEMA) “L’umorismo” di Luigi Pirandello

- 1) Vita di Pirandello

2) Relativismo e umorismo in Pirandello

3) La poetica (IL SAGGIO SULL'UMORISMO, parte II, "La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata")

4) Il teatro : "Enrico IV" , " La vita, la maschera, la pazzia"

"Sei personaggi in cerca d'autore"

5) I romanzi: "Il fu Mattia Pascal" " Pascal porta i fiori alla propria tomba"- " Adriano Meis e la sua ombra"

6) "Uno, nessuno e centomila"

MODULO N. 5 - IL NEOREALISMO: L'impegno per la nuova funzione degli intellettuali

1) Pier Paolo Pasolini: Tra politica ed istintività

2) Primo Levi: "Se questo è un uomo"

MODULO N. 6 (Di tipo professionale) La tipologia delle prove scritte dell'esame di Stato

1^ Prova scritta – Tipologia A

1^ Prova scritta – Tipologie B , C e D

1) Le tipologie della prima prova

2) Scrivere per l'esame

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.

Bari, 11 maggio 2019

La docente

Lofoco Marina

FIRMATO

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] – sez. TA

Anno Scolastico 2018/2019

DOCENTE	PROF.SSA Lofoco Marina
LIBRO DI TESTO	M. Montanari “Vivere nella storia “ dal Novecento ad oggi, vol. 3, Edizioni Laterza

CONTENUTI

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

MOD. 1 : LETTURA IN CHIAVE ECONOMICA DEL PROCESSO STORICO

<ul style="list-style-type: none">- Produzione e consumi di massa-La catena di montaggio- Colonialismo e imperialismo	<ul style="list-style-type: none">- L'alimentazione delle classi popolari in Italia a fine Ottocento.
---	---

MOD. 2 : LA SOCIETA' DI MASSA

<ul style="list-style-type: none">- La seconda Rivoluzione Industriale- L'Europa nel periodo della Belle Époque	<ul style="list-style-type: none">- Riflessi della seconda rivoluzione industriale sulla vita quotidiana
--	--

- La questione sociale - La grande migrazione	- L'immigrazione odierna ricorda il nostro passato di emigranti
--	---

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

-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	- La grande guerra: per le donne solo un ruolo di supplenza? - Le crocerossine e la cura dei soldati feriti.
--	---

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

- USA e URSS: dall'alleanza alla Guerra fredda - Dall'equilibrio del terrore alla distensione - L'Italia dalla ricostruzione al <i>boom economico</i>	_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	- Le nuove tendenze turistiche nel nostro territorio.
---	---

APPROFONDIMENTO: CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La Costituzione Italiana: art. 1
Art. 2. L'inviolabilità dei diritti dell'uomo
Lo sviluppo sostenibile: la tutela del pianeta e l'espressione di Greta Thunberg

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 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.

Bari, 11 maggio 2019

La docente

Lofoco Marina

FIRMATO

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 TA

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
DOCENTE	PROF.SSA DI MARTINO ROBERTA
LIBRO DI TESTO	Domitille Hatuel « Tourisme en Action» Ed. Eli

CONTENUTI

Module 1 L'entretien d'embouche

- L'entretien d'embouche
- Rédiger un CV

Module 2 : Les différentes formes du tourisme

- Le tourisme balnéaire
- Le tourisme à la montagne
- Le tourisme d'affaires
- Le tourisme vert
- Le tourisme oenogastronomique
- Le tourisme pour le 3° âge
- Le tourisme accessible
- Le tourisme ludique
- Le tourisme vert
- Le tourisme équitable
- Le tourisme fluvial
- Le tourisme de santé
- Le tourisme scolaire

Module 3: Présenter un itinéraire de voyage

- Rédiger un itinéraire
- La Bretagne
- Provence – Alpes – Cote d'Azur
- La Corse
-

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di compiutezza ed organicità conoscono per grandi linee : come preparare un colloquio ; come redigere itinerari turistici ; le forme di turismo ; alcune regioni francesi importanti a livello turistico ; gli elementi costruttivi di testi scritti di carattere professionale, etc.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze linguistiche per comunicare in forma orale e scritta nel settore professionale e sono in grado di leggere e scrivere testi semplici di varie tipologie.

CAPACITÀ	I discenti, in maniera molto diversificata, sanno comprendere, analizzare e rielaborare in maniera semplificata testi di carattere professionale. Desumere informazioni da testi diversi e rielaborarle autonomamente in forma orale e scritta.
-----------------	---

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 nel lavoro personale. La ricerca personalizzata attraverso approfondimenti specifici attraverso internet.</p> <p>La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi ed ha compreso: gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi; 2) Costruire mappe; 3) All'esercizio del tutoraggio.
MEZZI E STRUMENTI	Il manuale «Tourisme en Action» è stato strumento di lavoro principale, integrato con l'attività personalizzata del discente su temi specifici.

Il Docente

Prof.ssa Roberta Di Martino

FIRMATO

SCHEDA DISCIPLINARE

a.s.2018/2019

DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO Classe 5 [^] TA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Prof.ssa Lenoci Rosa Silvano Rodato Alimenti, turismo e ambiente
--	--

CONTENUTI

Cibo, turismo e cultura

Turismo e gastronomia internazionale

Enogastronomia Internazionale

Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei

Caratteristiche del territorio, prodotti tipici ed enogastronomia di:

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

Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extraeuropei

Caratteristiche del territorio, prodotti tipici ed enogastronomia di:

- India, Cina e Giappone
- Marocco
- USA

Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche

Alimentazione equilibrata

Cenni di bioenergetica

- Calorimetria diretta e indiretta

Il fabbisogno energetico

- Metabolismo basale
- Termogenesi indotta dalla dieta
- 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

Dietoterapia

- Obesità
- 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'	<p>Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore turistico con particolare riguardo agli aspetti culturali, enogastronomici e dietetici degli alimenti</p>

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, lavagna interattiva, riviste specialistiche.

Il Docente
Prof.ssa Rosa Lenoci

FIRMATO

TECNICA DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: Ciannamea Caterina

Classe V TA

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

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. Obbiettivi 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.)

Modulo 7: IL SISTEMA DI QUALITA'

1. Concetti fondamentali
2. Principi alla base della qualità
3. L'albergo verso la qualità
4. La specificità delle imprese alberghiere italiane
5. Il ciclo di Deming: pianificare, realizzare, controllare, standardizzare.

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 arrangiamento 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

FIRMATO

Docente	MIRELLA AVOLOS		a.s. 2018/2019
Classe	5 TA	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

FIRMATO

ANNO SCOLASTICO 2018/ '19

**PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V T A
SCHEDE 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,gl 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,gl 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, 09/5/2019

La docente
Giuseppina Finocchio

I.P.S.S.A.R. “ PEROTTI”- BARI

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO **2018/2019**
DISCIPLINA **MATEMATICA**
CLASSE **5^AT SEZIONE A**
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 e 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.

Bari, 5 maggio 2019

Il docente
Carmelina Tafuro

FIRMATO

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

CLASSE 5^{TA}

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

FIRMATO

SCHEMA DISCIPLINARE

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

La situazione iniziale della classe si è mostrata discreta. L'interesse durante l'anno è stato buono per la maggioranza degli alunni che hanno seguito con una discreta costanza, ad eccezione di alcuni alunni. Discreto anche il comportamento e comunque buone le relazioni fra di loro e col docente. La frequenza è stata abbastanza costante. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati in misura buona per alcuni alunni, discreta o sufficiente 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.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti (video, articoli etc), discussione, sintesi finale.
- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione, per apprendere l'ascolto e l'accettazione dell'altro (creando una comunità di caring).

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo
- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

Verifiche e Valutazione: La valutazione *riferita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti*, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

1. gli eventi spontanei
2. temi e ricerche interdisciplinari.

Elementi valutativi: INSUFFICIENTE (scarso interesse, nessuna partecipazione, disturbo della lezione); SUFFICIENTE; DISCRETO; BUONO; OTTIMO (partecipazione attiva ed entusiasta, capacità di lavorare lodevolmente sia in modo autonomo che in gruppo, molto disponibile al dialogo culturale ed educativo).

BARI, 05/05/2019

Il Docente
Prof. Zautzik Roberto
Firma FIRMATO



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Armando Perotti"

Bari



SCHEDA DISCIPLINARE di
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente PAOLA D'ERRICO

Classe 5TA

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

1. La formazione umana, sociale e culturale degli studenti mediante il contatto con altre realtà in un'educazione interculturale che porti a definire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé;
2. L'acquisizione di una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto;
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 un metodo di lavoro progressivamente autonomo.
5. L'utilizzo della rete e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.

ABILITÀ

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 relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali

CONOSCENZE

Da Ilaria Piccioli, Destination Tourism, *English for Travel Industry Professionals*, Editrice San Marco

Module 1. PROMOTING TOURISM

Tourism marketing
Tourism Market Segmentation
The Marketing Mix
What is a Unique Selling Point
Tourism Promotion
Digital Tourism Marketing
Language in action: Promoting a Tourist Destination
The Language of Advertising

Module 2. TOURISM IMPACT

Socio-Cultural Impact of Tourism
Responsible Tourism
Tourism and Sustainable Development
Ecotourism. About Ecotourism. A Brief History of Ecotourism
Visiting **The USA**: Natural Attractions, Man-Made Landmarks, A Road Trip
Language in action: Nature Holidays
Talking about the Natural Environment
An Eco-Friendly Hotel

Module 3. TRAVEL and TOURISM CAREERS

Employment in the Tourist Industry
Tour Operators and Travel Agents
Tour Escorts and Tour Guides

Tourist Information Officers and Tourism Managers
Hotel Managers and Receptionists
Event Planners
Airline Cabin Crew and Customer Service Agents
Tourism Geography, the UK
Places to Visit in England
Visiting **London**, top attractions
Language in action: Customer Service in Travel and Tourism

Module 4 CUSTOMER CARE

Hotel reservations and Enquiries
The Phone Reservation
Walk-in Guest Reservation
Inquiries about the Hotel
Arrival and Check-in
The Guest's stay
The Guest's complaint

METODOLOGIE

Per lo svolgimento dei moduli ci si è avvalsi principalmente del libro di testo e in misura minore di materiale fornito dalla docente. Non sono state trascurate attività di carattere comunicativo condotte abitualmente in lingua ed è stato utilizzato materiale autentico, quali documenti da Internet e cd e video in lingua originale.

Oltre all'apprendimento dei contenuti è stato curato l'aspetto comunicativo della lingua esplicitando un'azione didattica finalizzata al potenziamento di tutte le abilità linguistiche orali e scritte senza mai tralasciare la riflessione grammaticale, necessaria per un corretto ed efficace uso della lingua teso principalmente alla comunicazione.

Bari, li

Prof.ssa Paola D'Errico

FIRMATO

9. METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

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.

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.

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione, e in conformità dell'art.1 D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Verifiche

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

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
◆ Componimenti	◆ 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.

11. 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	19/02/2019
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)

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

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

13. TEMATICHE PROPOSTE SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO PER PRENDERE SPUNTO PER IL COLLOQUIO (D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
<i>“La ricchezza della Diversità”</i>	ITALIANO	Svevo; Saba
	STORIA	Il Fascismo. Il Nazismo. La Shoah e le leggi razziali. Il mondo bipolare. Le nuove realtà.
	INGLESE	Travel and tourism careers.
	SC. ALIMENTAZ.	Turismo e risorse enogastronomiche degli stati Europei. Turismo e risorse enogastronomiche degli stati Extraeuropei.
	DTA	Le dinamiche del turismo internazionale e nazionale e gli enti del turismo. L’Unione Europea.
	ACC. TURISTICA COMUNICAZIONE	Il marketing nel turismo. Le relazioni con se stessi e con gli altri.
<i>“La Comunicazione e la Tecnologia”</i>	ITALIANO	Primo Levi.
	STORIA	La deportazione degli ebrei. / II guerra mondiale.
	INGLESE	Il marketing mix. Come costruire una dieta equilibrata.
	SC. ALIMENTAZ.	
	DTA	Investimenti strumentali. / B. Plan degli investimenti.
	ACC. TURISTICA COMUNICAZIONE	Il web marketing. La forza delle parole.
<i>“Turismo, sviluppo economico e sostenibilità”</i>	ITALIANO	Pirandello; Svevo
	STORIA	Le Rivoluzioni Industriali.
	INGLESE	Responsible Tourisme.
	SC. ALIMENTAZ.	Linee guida per una sana alimentazione
	DTA	Turismo Ecosostenibile
	ACC. TURISTICA COMUNICAZIONE	Il marketing nel turismo Il Marketing territoriale

<i>“Conoscenza del territorio enogastronomico locale”</i>	ITALIANO	Ungaretti;
	STORIA	Periodo di restrizione alimentare e di sottosviluppo
	INGLESE	Tourism promotion.
	SC. ALIMENTAZ.	Le patologie alimentari.
	DTA	La segmentazione della domanda.
	ACC. TURISTICA	L’analisi SWOT.
	COMUNICAZIONE	Motivazione e bisogni.

14. 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 • La Costituzione italiana • La legalità • La mafia • I reati fiscali: evasione fiscale ed usura 	Tutta la classe
<i>26/10/2018 VII Convegno Nazionale c/o Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"</i>	Sicurezza – Legalità – Sviluppo: a 100 anni da Vittorio Veneto	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	Partecipazione parziale della classe
<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>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>14/05/2019 Torneo scolastico sportivo nazionale</i>	Servizio accoglienza in qualità di hostess e stuart.	Tutta la classe

15. 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

16.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

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:
24prove scritte +
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

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

PERCORSO TRIENNALE <u>Tipologia</u>	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE
Hotel	HI Hotel Hotel dei Nobili Hotel Collection	Attività di accoglienza clienti Attività di traduzione in varie lingue	Acquisizione della cultura del lavoro
Agenzia Viaggi	Agenzia viaggi Magrini Agenzia New Fifth Avenue	Prenotazione viaggi Accoglienza clienti	Capacità di comunicazione
Istituti religiosi	Parrocchia S. Cataldo (Onlus) Istituto Salesiano Redentore	Animazione per bambini	Capacità di lavorare in gruppo
Cooperative sociali	Coop. Sociale Scuola e Sport School Village	Attività in reception Attività di animazione	Capacità di adeguarsi al contesto Proattività
Centri sportivi	Energy Sistem		
Studi legale e commercialista	Studio ass. Commercialisti Studio ass. Avvocati	Archiviazione di dati Mansioni di segreteria	

Docente tutor: Prof.re Scarnera Gaetano.

Si allega relazione redatta dal tutor. (**Allegato E**)

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

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof.ssa <i>Lofoco Marina</i>	Italiano e Storia	FIRMATO
Prof.ssa <i>D'Errico Paola</i>	Inglese	FIRMATO
Prof.ssa <i>Di Martino Roberta</i>	Francese	FIRMATO
Prof.ssa <i>Avolos Mirella</i>	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	FIRMATO
Prof.ssa <i>Tafuro Carmelina</i>	Matematica e Informatica	FIRMATO
Prof.ssa <i>Lenoci Rosa</i>	Scienze degli Alimenti	FIRMATO
Prof.ssa <i>Ciannamea Caterina</i>	Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	FIRMATO
Prof.ssa <i>Finocchio Giuseppina</i>	Tecniche della comunicazione e relazione	FIRMATO
Prof.ssa <i>Lestingi Nicoletta</i>	Scienze Motorie e sportive	FIRMATO
Prof.re <i>Zautzik Roberto</i>	Religione cattolica	FIRMATO
Prof.re <i>Mastrogiulio Gianluca</i>	Sostegno didattico	FIRMATO

Docente coordinatore della classe prof.ssa *Lofoco Marina*

IL COORDINATORE
(Prof.ssa *Lofoco Marina*)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa *Rosangela Colucci*)

FIRMATO

FIRMATO

18. 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 (ex Alternanza Scuola-Lavoro) rilasciata dal tutor.

(Allegato fascicolo con schede di presentazione dei candidati)

Allegato Riservato.