



CERTIFICATE NO. 34423



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

Sede: Orbetello

Esami di stato conclusivi del corso di studi

Scuola ISTITUTO PROFESSIONALE "R. Del Rosso"

Indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA

Classe V A

Documento del consiglio di classe

Anno scolastico 2015 -2016

Orbetello, 06 maggio 2016

INDICE

CAP. 1 - SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. 1. Composizione del consiglio di classe
1. 2. Profilo dell'Istituto e del corso di studi
1. 3. Breve storia e profilo della classe
 1. 3. 1. Gli alunni
 1. 3. 2. I docenti

1. 4 - Attività integrative e attività di alternanza scuola lavoro
 1. 4. 1. Percorso lefp
 1. 4. 2. Percorso alternanza scuola-lavoro
 1. 4. 3. Visite guidate /uscite didattiche
 1. 4. 4. Progetto “quotidiano in classe”
 1. 4. 5. Stage ed eventi sul territorio

1. 5- Obiettivi formativi trasversali e metodologie del consiglio di classe
1. 6 – Metodi e strumenti utilizzati per favorire l’apprendimento
1. 7 – Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

Italiano

Storia

Inglese

Francese

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Accoglienza turistica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Tecniche di comunicazione

Scienze motorie

Religione

Materia alternativa

CAP. 3 – SIMULAZIONI DELLE PROVE D’ESAME

3. 1 – Calendario delle simulazioni
3. 2 - Simulazioni di terza prova
3. 3 – Criteri di valutazione e griglia utilizzata per la prima prova (una per ciascuna tipologia)
3. 4 – Criteri di valutazione e griglia utilizzata per la seconda prova
3. 5 – Criteri di valutazione e griglie utilizzate per la terza prova
3. 6 - Criteri di valutazione e griglia utilizzata per la simulazione del colloquio

1. SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. 1 – Composizione del consiglio di classe

Dirigente Scolastico	Prof. Enzo Sbrolli
Italiano	Prof. Maurizio Vichi
Storia	Prof. Maurizio Vichi
Matematica	Prof. Nicola Chimenti
Lingua Francese	Prof.ssa Gabriella Donati
Educazione Fisica	Prof.ssa Patrizia Borracelli
Religione	Prof.ssa Rita Pacini
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. Leonardo Toninelli
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Laura Zandonai
Lab. di accoglienza turistica	Prof. Crisalli Daniele Giuseppe
Lingua Inglese	Prof. Anna Maria Centurioni
Tecniche di comunicazione	Prof.ssa Doriana Rispoli
Sostegno	Prof.ssa Collantoni Paola
Sostegno	Prof.ssa Giomi Francesca
Sostegno	Prof.ssa Dupeux Dominique
Sostegno	Prof.ssa Dettori Michela
Sostegno	Prof.ssa Leone Alessandra
Sostegno	Prof. Aversano Nicola
Materia alternativa	Prof. Roberto Battista

1.3 – Profilo dell'Istituto e corso di studi

L'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "R. Del Rosso" – "G. Da Verrazzano" nasce dall'accorpamento dell'Istituto Statale di Istruzione Classica, Scientifica, Magistrale e Professionale "Raffaele Del Rosso" di Orbetello con l'Istituto Statale d'Istruzione Tecnica e Professionale "Giovanni Da Verrazzano" di Porto S. Stefano. Già nel 1999 erano stati accorpati da una parte il Liceo Classico "D. Alighieri" con l'Istituto Professionale per il Commercio e il Turismo "R. del Rosso" di Orbetello, dall'altra l'Istituto Tecnico Nautico "G. Da Verrazzano" con l'Istituto Professionale per le Attività Marinare di Porto S. Stefano e con l'Istituto Tecnico Commerciale di Albinia.

L'istituto è sorto da una forte volontà politica che ha deciso la costituzione di un'unica scuola superiore nella zona sud della provincia di Grosseto con vari indirizzi in tutti i settori, dai Licei ai tecnici ed ai professionali al fine di venire incontro alle esigenze formative dell'utenza, a costituire un'entità che potesse avere un peso maggiore nei rapporti con enti ed istituzioni; a garantire una efficace rete di orientamento e ri-orientamento e la costituzione di percorsi didattici (passerelle) da un tipo di scuola ad un altro; ad impedire il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e spopolata; a favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche; ad utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente; a sviluppare progetti che possano coinvolgere le varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi e utilizzate sinergicamente. L'istituto, negli ultimi quattro anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi che ha incrementato la popolazione scolastica da 750 allievi a circa 900.

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

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione,

Il percorso, sulla base delle linee guida del MIUR, prevede un primo biennio comune, al termine del quale gli allievi sono chiamati a scegliere tra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

La classe V^A rientra nell'articolazione Accoglienza turistica, attraverso la quale gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

- 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.

Il piano orario seguito nei cinque anni di corso è il seguente:

ACCOGLIENZA TURISTICA					
	I biennio		II biennio		
Materie	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-		
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2	-		
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-		
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-		
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-	-	6	4	4

Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

1.4 Breve storia e profilo della classe

La classe V^A A è composta da dieci alunni, cinque femmine e cinque maschi, provenienti da Orbetello e zone limitrofe. All'interno della classe sono presenti due alunni che seguono una programmazione individualizzata differenziata in ogni disciplina di studio prevista dalla Legge 104, allegata al documento (all. n°1 e 2).

La classe è il risultato di alunni provenienti da entrambe le sezioni del biennio comune, a seguito della scelta dell'indirizzo, ma anche di passerelle che si sono concretizzate negli anni successivi.

L'alunno *Angori Gianmarco* proviene dall'Istituto comm.le I.T.E. Raveggi di Albinia è stato inserito nella classe all'inizio del terzo anno (a.s. 2012-2013) dopo aver sostenuto e superato gli esami integrativi nelle discipline non previste dal precedente indirizzo di studi.

L'alunno *Lada Jakub* proviene dalla classe terza dell'indirizzo professionale per i servizi commerciali di questo istituto, ed a seguito della non ammissione alla classe terza, è stato inserito nella classe all'inizio del terzo anno (a.s. 2012/13), dopo aver sostenuto e superato gli esami integrativi nelle discipline non previste dal precedente percorso di studi.

L'alunno *Gennari Ivan* proviene dalla classe quarta dell'indirizzo professionale per i servizi commerciali di questo istituto, ma a seguito della non ammissione nell'a.s. 2013-14 alla classe quinta ha chiesto il passaggio al nuovo indirizzo sostenendo e superando gli esami integrativi nelle discipline non presenti dal precedente percorso di studi.

L'alunna *Coli Sara* iscritta da quest'anno nella classe, proviene dall'istituto alberghiero "Leopoldo II di Lorena" di Grosseto dove ha conseguito la qualifica professionale di "addetta ai servizi di ricevimento" prevista dal vecchio ordinamento di studi.

All'inizio dell'anno scolastico le conoscenze generali e quelle specifiche di indirizzo risultavano complessivamente sufficienti, mentre la partecipazione al dialogo educativo era generalmente corretta. Nel corso di questo anno scolastico però si sono evidenziate delle fragilità e delle debolezze di ordine concettuale, formale e sintattico, soprattutto negli scritti. Le diffuse difficoltà espressive ed espositive sono aumentate anche in conseguenza della maggiore complessità degli argomenti affrontati. Una parte della classe ha dimostrato di possedere scarsa volontà nel perseguimento degli obiettivi; per tali alunni, un impegno maggiore, avrebbe forse garantito profitti migliori in diverse materie di studio. Si riscontra inoltre, nella maggioranza della classe, una limitata attitudine all'approfondimento tematico delle varie discipline. Il metodo di studio è risultato prevalentemente improntato alla ripetizione mnemonica dei

contenuti, senza alcuna effettiva rielaborazione personale. Solo una piccola parte di alunni è in grado di effettuare collegamenti fra le varie discipline in modo autonomo; questi studenti riescono a gestire le conoscenze in modo adeguato, esponendo con chiarezza gli argomenti appresi. La partecipazione al dialogo educativo è stata sempre corretta, ma piuttosto modesta e poco costruttiva, tranne che in alcuni casi. La frequenza è stata regolare e continua per qualche alunno, mentre per altri si sono registrate assenze e scarsa attenzione agli orari scolastici. Gli obiettivi disciplinari e trasversali sono stati sufficientemente raggiunti, anche se gli alunni non sono omogenei nella capacità e nei risultati; una parte di loro ha raggiunto livelli sufficienti in alcune discipline, altri, per un interesse ed un impegno discontinui, hanno raggiunto solo livelli minimi di sufficienza.

Gli interventi didattici effettuati sono stati di recupero in itinere. Per tutti i ragazzi è stato inoltre possibile frequentare gli sportelli didattici svolti nei mesi di febbraio e marzo.

1.3.1. Gli alunni

- **Angori Gian Marco**
- **Arcus Laura**
- **Bartolini Matteo**
- **Bernardini Martina**
- **Coli Sara**
- **Gennari Ivan**
- **Isutina Maria**
- **Lada Jakub**
- **Landi Diego**
- **Lucignani Federica**

1.3.2. I docenti

Consiglio di classe III^A Accoglienza turistica

Cognome E Nome	Disciplina
Vichi Maurizio	Italiano E Storia
Toninelli Flora	Diritto E Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva
Velasco Giulia	Matematica
Gemignani Silvia	Inglese
Donati Gabriella	Francese
Dolce Katia	Scienza E Cultura Dell'alimentazione
Crisalli Daniele Giuseppe	Laboratorio Di Accoglienza Turistica
Iovenitti Francesca	Tecniche Di Comunicazione
Borracelli Patrizia	Scienze Motorie
Solari Maria Antonella	Religione
Sorrenti Michele	Sostegno
Collantoni Paola	Sostegno
Giomi Francesca	Sostegno

Consiglio di classe IV^ Accoglienza Turistica

Cognome E Nome	Disciplina
Vichi Maurizio	Italiano E Storia
Toninelli Flora	Diritto E Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva
Velasco Giulia	Matematica
Centurioni Annamaria	Inglese
Donati Gabriella	Francese
Zandonai Laura	Scienza E Cultura Dell'alimentazione
Crisalli Daniele Giuseppe	Laboratorio Di Accoglienza Turistica
Iovenitti Francesca	Tecniche Di Comunicazione
Borracelli Patrizia	Scienze Motorie
Pacini Rita	Religione
Sorrenti Michele	Sostegno
Collantoni Paola	Sostegno
Giomi Francesca	Sostegno

1. 4 - Attività integrative nel triennio

La classe VA appartiene al nuovo ordinamento per ciò che concerne la struttura e la riorganizzazione degli istituti professionali. In essi non sono più previste attività obbligatorie di stage. Gli alunni però hanno frequentato dal primo anno un corso di IEFP di durata triennale per un totale di 3168 ore svolte in classe, 416 ore in stage. Il percorso era finalizzato al conseguimento della qualifica regionale di *“operatore dei servizi di promozione ed accoglienza in strutture ricettive”*. Gli alunni hanno seguito le lezioni teoriche, ma alcuni di loro non hanno effettuato un numero di ore di stage tali da poter consentire l'esame per il conseguimento della qualifica. Tali esami si sono svolti il 15 e 16 ottobre 2014, sono stati sostenuti e superati dagli alunni: Arcus Laura, Isutina Maria, Landi Diego e Lucignani Federica. Durante il quarto anno e il quinto anno la classe ha svolto lezioni di formazione e orientamento in aula, e una settimana all'anno di stage nell'ambito del progetto di alternanza scuola-lavoro.

1.4.1 Percorso IeFP

Denominazione Percorso formativo

ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.

- Istituito con atto n. **2719 CR00067 del 16/09/2014**
- Gestito da ISIS “R. DEL ROSSO – G. DA VERRAZZANO” presso la sede di ORBETELLO anno formativo 2013/2014
- Data di svolgimento dell'esame 15-16 OTTOBRE 2014

1. Denominazione Figura/e Professionale/i di riferimento e delle Aree di Attività ADA (cui sono associate le UC) esaminate

Figura Professionale di riferimento	Area di Attività - ADA	Codice UC associato all'ADA
Addetto al Servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa.	AdA 1 - Acquisire le prenotazioni	543
	AdA 2 - Gestione dell'accoglienza	541
	AdA 3 - Espletamento delle attività di segreteria amministrativa	1773

2. Descrizione sintetica della figura:

E' una figura diurna e notturna che riceve il cliente all'interno di una struttura turistico-ricettiva (albergo, ostello, campeggio) dando e ricevendo le informazioni richieste e cercando di soddisfare le richieste degli ospiti. Si occupa di assegnare le camere ai clienti, seguendo le prenotazioni, fornisce suggerimenti, anche in lingue straniere sul luogo di soggiorno, si occupa della gestione dei reclami e archivia le informazioni sugli ospiti compilando una scheda cliente. Consegna i messaggi, compila la scheda di notifica alberghiera, controlla e contabilizza i consumi degli ospiti, prepara il conto e riceve il pagamento. Fa recapitare nelle camere il bagaglio degli ospiti. L'addetto al ricevimento notturno (portiere di notte) si occupa della sicurezza e della sorveglianza degli ospiti in orario notturno e svolge le stesse mansioni dell'addetto al ricevimento diurno.

3. Durata del percorso

Il monte ore del percorso formativo è stato di 3168, durata in mesi 36, in anni 3.

4. Percorso Stage

N	Cognome e Nome	Azienda in cui si è svolto lo stage	Indirizzo azienda	Attività dell'Azienda	Ore di stage previste	Ore assenza stage	% Assenza	Valutazione UF Stage (punteggio in centesimi)
1	ARCUS LAURA	- Point Hotel Resort - Hotel S. Biagio	Porto Ercole Orbetello	Albergo	416	0	0	94 (media dei due anni)
2	ISUTINA MARIA	- Ristorante La rosa dei venti - Ristorante da Gennaro	Albinia Orbetello	Ristorante	416	0	0	100
3	LANDI DIEGO	- Hotel I Presidi - Hotel San Biagio	Orbetello	Hotel	416	2	0,48	94
4	LUCIGNANI FEDERICA	- Adv Giramondo - Bi Hotel	Porto Ercole	Hotel	416	29	6,98	92

4 . Quadro dei dati riepilogativi del percorso

N.	Cognome e Nome	Provenienza da percorso formativo= F; validazione= V	Attestazione rilasciata ¹¹	Denominazione attestazione rilasciata (denominazione Figura/ADA)	Valutazione Complessiva ¹²
1	ARCUS LAURA	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	86
2	ISUTINA MARIA	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	81
3	LANDI DIEGO	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	76
4	LUCIGNANI FEDERICA	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	72

Non hanno conseguito la qualifica i seguenti alunni:

Angori Gian Marco, Gennari Ivan, Lada Jakub e Coli Sara.

1.4.2. Percorso alternanza scuola-lavoro

Negli ultimi due anni, gli alunni hanno svolto attività di alternanza scuola- lavoro articolata nei seguenti momenti:

- incontri orientativi con la dott.ssa Marta Rizzardi
- attività di stage presso aziende del territorio, con sospensione delle attività didattiche.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO IV A dal 23 marzo al 28 marzo 2015

Azienda ospitante	Tutor Crisalli Daniele Giuseppe
CROSS ROAD VIAGGI di GSM srl – Porto Santo Stefano	ANGORI GIANMARCO
NET NET S.r.l. FINNET TRAVEL AGENZIA CORMORANO - Orbetello	ARCUS LAURA
ALI.SA SRL - EMI MARKET - Capalbio	BERNARDINI MARTINA

ADAMANTIS VIAGGI S.n.c. - Orbetello	GENNARI IVAN
ADV CAPRINI - Albinia	ISUTINA MARIA
KESTREL VIAGGI ANDAMA srl - Orbetello	LANDI DIEGO
PROLOCO ORBETELLO - Orbetello	LADA JAKUB
BI-HOTEL RA.FRA S.N.C. – Porto Ercole	LUCIGNANI FEDERICA

ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO V^ A dal 18 aprile al 23 aprile

Azienda ospitante	Tutor Crisalli Daniele Giuseppe
CROSS ROAD VIAGGI di GSM srl - Porto Santo Stefano	COLI SARA
I GIOIELLI DEL MARE G.A.B.I. snc –Porto Santo Stefano	ANGORI GIAN MARCO
KESTREL VIAGGI ANDAMA srl - Orbetello	ARCUS LAURA
ADV CAPRINI - Albinia	LADA JAKUB
HOTEL I PRESIDI - Orbetello	LANDI DIEGO – ISUTINA MARIA
PROLOCO ORBETELLO - Orbetello	GENNARI IVAN
BI-HOTEL RA.FRA S.N.C. – Orbetello	LUCIGNANI FEDERICA

- 1.4.3** In quarta, nel mese di maggio alcuni studenti hanno partecipato al viaggio di istruzione professionalizzante a Milano, in visita all'EXPO
- 1.4.4** Progetto “ quotidiano in classe” con il prof. Vichi
- 1.4.5** Nell'a.s. 2014-2015 l'alunna Isutina Maria ha partecipato ad uno stage di una settimana in Francia grazie all'iniziativa del Rotary club di Orbetello.
- 1.4.6** Partecipazione ad eventi sul territorio

1. 5 - Obiettivi formativi trasversali relativi a capacità, conoscenze, e competenze

DA CONDIVIDERE IL 09 MAGGIO

Obiettivi trasversali	raggiunti da			
	tutti	Maggioranza	metà	Alcuni
Acquisizione del senso di responsabilità				x
Potenziamento delle abilità di studio				x

Ampliamento della capacità di confrontarsi e interagire in maniera critica e costruttiva				x
Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline				x
Potenziamento delle capacità espressive			x	
Potenziamento delle capacità di analisi e sintesi				x
Ampliamento culturale			x	
Acquisizione della capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite				x
Acquisizione della capacità di collegare tra di loro conoscenze e competenze relative alle varie discipline				X

1.6 - Metodi e strumenti utilizzati per favorire l'apprendimento

Per quanto riguarda le discipline tecnico- pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale. Per tutte le discipline è stata privilegiata la lezione frontale partecipata, associata spesso al letture guidate e analisi-commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

Nel mese di maggio sarà attivato un corso di consolidamento delle conoscenze e delle competenze in lingua francese.

1. 7 - Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato mediante:

- verifiche orali
- verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, saggio breve, relazione)
- attività pratiche di laboratorio

Per la preparazione della prima prova, nei compiti di classe di Italiano sono state proposte verifiche (in particolare analisi del testo e saggio breve), sul modello delle prove ministeriali.

Per la seconda prova è stata svolta una simulazione sul modello delle prove d'esame di stato.

Per la terza prova sono state effettuate tre simulazioni secondo la tipologia B, con 12 quesiti in totale, 3 quesiti per materia in cinque righe da completare in 120 minuti di tempo (*si veda cap. 3*)

Criteri comuni di valutazione sono stati i seguenti:

- conoscenze specifiche relative alle singole discipline
- collegamenti con conoscenze delle diverse discipline
- comprensione ed uso del lessico specifico
- analisi e sintesi

- adeguatezza al registro linguistico
- partecipazione attiva all'attività didattica
- autonomia e approccio critico allo studio

Il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri:

1. Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)

- nessuna conoscenza
- Grave incapacità nell'applicazione

2. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)

- Conoscenza frammentaria
- Scarsissime capacità applicative

3. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)

- Conoscenza superficiale degli argomenti
- Difficoltà espositive

4. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)

- Capacità espositive
- Conoscenza del linguaggio specifico delle discipline

5. Per una valutazione positiva (voto tra 8 e 9)

- Capacità espositive
- Conoscenza approfondita della disciplina ed uso corretto del linguaggio specifico

6. Per una valutazione positiva (voto tra 9 e 10)

- Ottima capacità espositiva
- Ottima conoscenza della disciplina e ottimo uso del linguaggio specifico

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Scuola: Istituto Professionale "R. del Rosso" - Orbetello

Classe VA

INDIRIZZO :Accoglienza turistica
RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: Vichi Maurizio

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscenza degli autori e dei testi più significativi del patrimonio letterario italiano dell'Ottocento e del Novecento, considerato nel suo formarsi sul piano storico e nelle sue relazioni con le letterature straniere.				X
Conoscenza delle tipologie di analisi del testo poetico e letterario, dei termini del linguaggio specifico della disciplina relativo all'analisi e all'interpretazione dei testi				X
Capacità di individuare il tipo di testo letterario in esame, di situarlo nel contesto storico-culturale e di confrontarlo con altri testi dello stesso o di altri autori				X
Capacità di individuare gli elementi stilistico-formali presenti nel testo e di esprimere autonomamente riflessioni con proprietà di linguaggio ed organicità concettuale				X
Rielaborazione dei contenuti acquisiti in modo autonomo e personale sia in forma orale che scritta e formulazione di un proprio personale giudizio sui testi esaminati				X

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia Lezione frontale

Strumenti e sussidi Libri di testo, fotocopie, mappe concettuali

Tipologia delle prove di verifica prove scritte ed orali , prove strutturate e semistrutturate

Criteria di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo. Preparazione fragile e lacunosa sia per lo corso impegno profuso durante l'anno scolastico che per le molteplici assenze.

PROGRAMMA SVOLTO

ITALIANO

Modulo I L'età del realismo. Positivismo e letteratura.

Verga: vita ed opere. Vita dei campi: Lettera-prefazione a L'amante di Gramigna – La Lupa . Novelle rusticane: La libertà. Mastro don Gesualdo: la morte di Gesualdo. (settembre 8 ore)

Modulo II Decadentismo ed età delle avanguardie (ottobre – novembre 27 ore)

Giovanni Pascoli : vita, opere e poetica

Myrica: Arano, Novembre, X Agosto, Il lampo

Canti di Castelvecchio : Il gelsomino notturno

Il fanciullino: il fanciullino che è in noi

Gabriele D' Annunzio : vita, opere e poetica

Il piacere : Il ritratto dell' esteta

Laudi del cielo del mare della terra e degli eroi : La sera fiesolana, La pioggia nel pineto

Crepuscolari e futuristi , accenni

Giosuè Carducci : vita, poetica ed opere. Rime nuove : Traversando la Maremma toscana. Odi barbare :

Dinanzi alle Terme di Caracalla.

Modulo III Svevo e Pirandello (Dicembre – Gennaio – Febbraio 37 ore)

Italo Svevo : vita , opere e pensiero

La coscienza di Zeno : il fumo, psicoanalisi .

Luigi Pirandello : vita, opere e pensiero

L'umorismo : l'arte umoristica

Novelle per un anno : il treno ha fischiato

Uno nessuno e centomila : Il naso di Moscarda

Il fu Mattia Pascal : Mattia: Adriano Meis

La trilogia del teatro

Modulo IV La poesia pura e l'ermetismo (Marzo – Aprile – Maggio 29 ore)

Giuseppe Ungaretti : vita , opere poetica

L' allegria : Veglia, Fratelli, I fiumi, San Martino del Carso, Soldati,

Allegria dei naufraghi, Mattina

Sentimento del tempo : La madre

Salvatore Quasimodo :vita, opere e poetica

Erato ed Apollion: Ed è subito sera.

Giorno dopo giorno : Alle fronde dei salici.

Eugenio Montale : vita, opere e poetica

Ossi di seppia . i limoni, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola

Le occasioni : Non recidere forbice quel volto.

Satura : Avevamo studiato per l'aldilà, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Scuola Istituto professionale enogastronomico

Classe VA

INDIRIZZO: Accoglienza turistica

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Vichi

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscenza Acquisizione di conoscenze relative alla problematizzazione ed alla spiegazione dei fatti storici.				X
Conoscenza Acquisizione di una terminologia adeguata				X
Capacità di problematizzare e spiegare fatti della storia tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali				X
Capacità di rapportare il presente al passato per meglio conoscere il presente				X
Competenze relative all'analisi delle interpretazioni della storia ed al metodo comparativo (confronto fra diverse interpretazioni del fatto storico attraverso esmpi significativi)				X

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia Lezione frontale

Strumenti e sussidi Libri di testo, fotocopie, mappe concettuali

Tipologia delle prove di verifica Prove orali, strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

Preparazione fragile e lacunosa sia per lo corso impegno profuso durante l'anno scolastico che per le molteplici assenze.

PROGRAMMA SVOLTO STORIA

Modulo I L'età dell'imperialismo (Settembre – Ottobre – Novembre - 21 ore)

La crisi dell'equilibrio europeo
Lo scenario extraeuropeo

L'Italia giolittiana
La prima guerra mondiale

Modulo II L'età dei totalitarismi (Dicembre – Gennaio – Febbraio - 21 ore)

Il dopoguerra
La rivoluzione russa
L'Unione Sovietica di Stalin
Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo
Gli Stati Uniti e la crisi del '29
La crisi della Germania e il nazismo
Il regime fascista in Italia

Modulo III Il mondo in guerra (Marzo – Aprile - 16 ore)

La seconda guerra mondiale
La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia

Modulo IV La nuova Italia post bellica. (Maggio – 6 ore)

La guerra fredda

Orbetello, 04 maggio 2016

Il docente
Maurizio Vichi

Scuola: ISTITUTO PROFESSIONALE R. DEL ROSSO ORBETELLO

CLASSE : V A

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: A. M. CENTURIONI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere testi orali e scritti. Saper comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale ed interagire in simulazioni telefoniche e di front office.				X
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.				X
Interagire in lingua straniera. Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.				X
Produrre messaggi orali e scritti. Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purchè la comprensione non ne sia compromessa				X
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.				X
Riflettere sull'uso dello strumento linguistico. Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.				X

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia: approccio comunicativo funzionale.

Strumenti e sussidi: libro di testo, fotocopie, mappe storico geografiche, laboratorio informatico.

Tipologia delle prove di verifica: Domande a risposta aperta, multiple choice, fill in the blanks, true / false. Tre verifiche scritte e due orali a quadrimestre.

Criteri di valutazione : Comprensione scritta e orale

1-2	NON COMPRENDE IL MESSAGGIO
3-4	COMPRENDE FRAMMENTARIAMENTE SOLO ALCUNE INFORMAZIONI
5	INCONTRA DIFFICOLTÀ, ANCHE SE GUIDATO, A COGLIERE IL SIGNIFICATO GLOBALE DEL MESSAGGIO
6	COMPRENDE GLOBALMENTE IL MESSAGGIO MA INCONTRA QUALCHE DIFFICOLTÀ NELL'INDIVIDUARE LE INFORMAZIONI SPECIFICHE
7-8	COMPRENDE GLOBALMENTE IL MESSAGGIO E LE PRINCIPALI INFORMAZIONI SPECIFICHE
9-10	COMPRENDE GLOBALMENTE E ANALITICAMENTE IL MESSAGGIO COGLIENDO TUTTE LE INFORMAZIONI SPECIFICHE

Produzione scritta e orale

1-2	NON INDIVIDUA IL SIGNIFICATO DELLA RICHIESTA E NON RIESCE A FORMULARE UN MESSAGGIO COMPRENSIBILE E COERENTE
3-4	SI ESPRIME IN MODO FRAMMENTARIO E CON PRONUNCIA E INTONAZIONE NON ADEGUATE
4-5	INCONTRA DIFFICOLTÀ AD ORGANIZZARE SINTATTICAMENTE LA FRASE E LA PRONUNCIA E L'INTONAZIONE SONO INCERTE, L'ESPRESSIONE NON È SEMPRE COMPRENSIBILE.
6	RISPONDE IN MODO COMPRENSIBILE ANCHE SE CON ERRORI DI GRAMMATICAE DI PRONUNCIACHE NON INCIDONO SULLA COMUNICAZIONE.
7-8	INDIVIDUA IL SIGNIFICATO DELLA RICHIESTA E SA ESPRIMERSI SENZA DIFFICOLTÀ UTILIZZANDO LESSICO E STRUTTURE IN MODO SOSTANZIALMENTE CORRETTO.
9-10	RISPONDE CON PERTINENZA E BUONA PRONUNCIA E INTONAZIONE, UTILIZZANDO LESSICO E STRUTTURE ADEGUATE AL CONTESTO E ALLA SITUAZIONE.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROFILO DELLA CLASSE

Ho avuto modo di seguire la classe quinta A soltanto negli ultimi due anni scolastici.

La situazione iniziale evidenziava numerose lacune in tutte le abilità linguistiche e di conseguenza nella comprensione e nella produzione della L2.

Durante l'anno scolastico precedente è stata prioritaria la revisione delle strutture di base della lingua, ma la classe ha superato solo in parte le difficoltà iniziali sia perché risulta arduo recuperare le lacune pregresse nelle classi terminali sia perché gli studenti non si sono impegnati in modo adeguato.

Nel corso dell'anno l'interesse, la partecipazione e l'impegno degli alunni sono stati minimi e discontinui, il comportamento abbastanza corretto, anche se si lamentano numerose assenze soprattutto in occasione delle verifiche scritte e delle simulazioni di terza prova.

Nonostante il numero esiguo di alunni, per le ragioni suddette, la programmazione iniziale ha subito restrizioni soprattutto per la parte grammaticale, sintattica e morfologica della lingua inglese.

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Classe V A Accoglienza turistica - Scuola IPC - Anno scolastico 2015/2016

Libro di testo: "New you're welcome " Autori: Caminada- Giroto Ed. Hoepli

MODULE	TOPICS
1 Applying for a job	How to become a chef. How to become a bartender, sommelier or waiting staff. How to become a food and beverage manager. How to write a curriculum vitae. How to write a covering letter. Job advertisements and interviews.
2 Helping the guests and check-out.	The concierge's job. The bill The check-out Credit cards and cashpoint cards Restaurants and menus The menu course sequence Coping with problems and complaints Giving the bill and saying goodbye. Complaints and apologies
3 Promoting different types of accommodation	Promoting. Promoting a hotel. A hotel brochure. Things to see. How to give tourist information. How to give tourist information about different types of accommodation. Brochures for hotels
4 Promoting traditional products.	Traditions, gastronomy and tourism. New value for local products. Adjectives to describe food in a brochure or in a menu. Adjectives to describe wines in a brochure or in a wine list. Traditional feasts and events. Explaining traditions and crafts. Giving information about local and regional specialities. Writing a brochure about a festival. Writing a brochure about traditional food.
5 Promoting an area	Marketing techniques and promotional material. Promoting a destination. Advertising brochures. Brochures about cities and regions. How to describe the location.

Moduli 1 - 5 : Settembre Ottobre Novembre Dicembre 40 ore

Moduli 5 -3 : Gennaio Febbraio Marzo Aprile 30 ore

Modulo 5 -2 e ripasso generale: Maggio Giugno 15 ore

La docente

Orbetello 03-05-2016

Anna Maria Centurioni

Istituto Professionale Alberghiero

INDIRIZZO : ACCOGLIENZA TURISTICA

RELAZIONE FINALE CLASSE VA

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: GABRIELLA DONATI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere testi orali e scritti. Saper comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale ed interagire in simulazioni telefoniche e di front office.			X	
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.		X		
Interagire in lingua straniera. Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.				X
Produrre messaggi orali e scritti. Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa			X	
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.				X
Riflettere sull'uso dello strumento linguistico. Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.			X	

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale e interattivo

Strumenti e sussidi

Libro di testo, schede, documenti autentici, fotocopie di altri testi, laboratorio.

Tipologia delle prove di verifica

Relazioni, redazione di lettere, comprensione di testi autentici. Interrogazioni, colloqui, prove scritte, verifiche formative e sommative.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I (periodo Sett./Dicembre – 33 ore)

- L'hôtellerie
- La naissance de l'hôtellerie
- L'essor de l'hôtellerie
- La classification des hôtels
- Les différents types d'hôtellerie et de restauration
- D'autres moyens de logement
- Le club med
- Les caractéristiques des chaînes
- Quelques chaînes hôtelières
- Un monde méconnu: l'industrie hôtelière
- Le travail de la réception
- L'hôtel et ses métiers

Modulo II (periodo Gennaio/Marzo – 33 ore)

- Services et équipements
- Les équipements d'une chambre
- Les présentations d'un établissement hôtelier
- Le travail à la réception
- La réservation
- La modification
- L'annulation
- L'accueil
- La réclamation
- Le départ du client et la facturation

Modulo III (periodo aprile/maggio – 30 ore)

- Géographie
- La France physique
- Paris
- La Région Provence- Alpes- Côte d'Azur
- La Bretagne

Osservazioni:

Il programma iniziale è stato terminato grazie all'impegno dimostrato dalla maggior parte degli allievi. L'attenzione e la partecipazione della classe nei confronti delle attività didattiche sono state nel complesso sufficienti, così come la motivazione e l'interesse per la disciplina, più evidenti in vista delle prove di verifica. Due alunne si sono distinte durante l'intero anno scolastico per la loro costante partecipazione e il loro impegno nei confronti della lingua francese. La loro attitudine verso la materia e le sue applicazioni è discreta, il loro livello di conoscenze e competenze raggiunto è nel complesso soddisfacente. Rendimenti accettabili sono stati raggiunti dal resto della classe, ad eccezione di due allievi che, a causa di uno scarso impegno e di uno studio piuttosto superficiale, non hanno ancora ottenuto livelli sufficienti di competenze e conoscenze.

Orbetello, 05 maggio 2016

Il Docente
Donati Gabriella

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"**

Istituto Professionale Alberghiero

INDIRIZZO : ACCOGLIENZA TURISTICA

RELAZIONE FINALE CLASSE VA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE Prof. Leonardo Toninelli

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Obiettivi cognitivi disciplinari specifici				
Conoscere il budget nei suoi elementi fondamentali e saper redigere tale strumento per le aziende ricettive e ristorative.		X		
Conoscere e saper analizzare le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.		X		
Conoscere e saper individuare le tecniche di marketing turistico e web marketing.		X		
Saper redigere un business plan e conoscere le fasi e le procedure della sua compilazione.		X		
Conoscere le norme internazionali e comunitarie di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.		X		
Conoscere e predisporre i contratti di viaggio e di trasporto.		X		

Metodologia

Le strategie educative sono state:

Lezione frontale partecipata per introdurre nuove nozioni e nuovi linguaggi, attraverso l'uso del libro di testo del quale si è data puntuale spiegazione. La ricerca del dialogo ha cercato di determinare un clima partecipativo alle lezioni e ogni argomento è stato introdotto prima in generale, evidenziandone i collegamenti con situazioni reali, per poi essere affrontato nei contenuti particolari e specifici della disciplina.

Esercitazioni assegnate per casa e corrette in classe volte all'acquisizione di abilità tecniche.

Assegnazione di argomenti da rielaborare e relazionare in classe per spingere i discenti ad affrontare e rielaborare argomenti in modo autonomo e responsabile.

Esercitazioni svolte in classe individuali o di gruppo opportunamente guidate dall'insegnante per far acquisire almeno un minimo di orientamento ed organizzazione nello svolgimento e nello studio .

Nel mese maggio sono stati organizzati **incontri pomeridiani** di approfondimento/consolidamento delle parti fondamentali del programma , anche attraverso una serie di esercitazioni di preparazione alla seconda prova dell'esame di Stato.

Strumenti e sussidi

Libro di testo

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Cammisa-Matrisciano-Pietroni)

C – Accoglienza turistica Scuola & Azienda

Riviste specializzate e articoli di quotidiani.

Calcolatrice per le esercitazioni tecnico-contabili.

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate tre verifiche per l'orale e tre per lo scritto; anche nel secondo quadrimestre sono previste almeno tre verifiche per la preparazione orale e almeno tre per lo scritto. Il giorno 15 aprile è stata effettuata una simulazione della seconda prova , simile a quelle previste per l'esame di Stato, con un tempo a disposizione di 4 ore.

Le tipologie di verifica effettuate sono state :

Prova scritta:

assegnazione di compiti in classe

per valutare la capacità di analizzare una situazione ed impostare la adeguata soluzione di argomenti e problematiche affrontate in classe

per valutare il minimo possesso di quelle abilità necessarie per applicare correttamente le conoscenze tecnico-pratiche acquisite.

Colloquio orale:

per valutare il grado di conoscenza degli argomenti proposti e la capacità di relazionare, impostare,collegare adeguatamente le varie problematiche inerenti la disciplina .

Per valutare la capacità di esposizione di un argomento e l'uso di un linguaggio tecnico appropriato.

Criteri di valutazione

Le valutazioni sono state effettuate in relazione alla griglia condivisa nella programmazione per dipartimenti e di seguito maggiormente dettagliata in riferimento alla tipologia di prova.

0-2	VOTO NULLO. Verifica scritta: consegna in bianco. Verifica orale: rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
3	NETTAMENTE INSUFFICIENTE . Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza tecnica, con gravi errori concettuali. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica scritta: svolta solo in parte con scarsa competenza tecnica ed errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi. Verifica orale: conoscenze frammentarie dei contenuti essenziali, conoscenze e competenze molto parziali. Espressione molto incerta nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale, che non si avvale dell'uso della terminologia tecnico-specifica. Capacità analitiche limitate, difficoltà a recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completa, ma con diversi errori concettuali o tecnico-applicativi non gravi o con diffusi errori. Verifica orale: conoscenza lacunosa e imprecisa dei contenuti.

	Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale.
6	SUFFICIENTE. Verifica scritta: svolta correttamente nei punti essenziali riferiti agli obiettivi minimi e ai contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o con uso parziale della terminologia tecnico-specifica. Verifica orale: conoscenza dei contenuti basilari, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Capacità analitiche e/o di sintesi se guidato
7	DISCRETO. Verifica scritta: svolta con la corretta applicazione di regole e metodologie nella maggior parte dei contenuti richiesti e/o con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta e appropriata nell'uso del linguaggio specifico. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti principali con esposizione articolata e coerente, anche se non completa; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi. Incerta capacità di analisi critica e collegamento.
8	BUONO. Verifica scritta: svolta nella quasi totalità con la corretta applicazione di regole e metodologie e/o con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti fondamentali della disciplina. Uso del lessico specifico. Verifica orale: conoscenza puntuale, comprensione e applicazione dei contenuti affrontati. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Capacità di analisi critica e collegamento limitata ad aspetti fondamentali.
9	OTTIMO. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e corretto dal punto di vista tecnico-applicativo e/o con riferimenti personali e intertestuali. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti affrontati, precisa nei riferimenti e con approfondimenti personali. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica.
10	ECCELLENTE. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

MODULO 1 (Periodo : settembre – ottobre. 30 ore)

IL BUDGET

Aspetti generali.

La redazione del budget.

I budget di settore.

Il budget economico generale.

Il budget degli investimenti e il budget finanziario.

Il controllo di budget e gli scostamenti.

MODULO 2 (Periodo: ottobre – novembre. 39 ore)

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

Aspetti generali.

Marketing management.

L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.

La ricerca di marketing e la segmentazione del mercato.

Targeting e posizionamento.

Marketing mix : politiche di prodotto, prezzo, distribuzione e promozione.

La pianificazione di marketing.

Il web marketing.

Il marketing turistico integrato.

Il marketing della destinazione turistica.

Analisi swot e pest.

MODULO 3 (Periodo : dicembre – febbraio. 27 ore)

LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

Turismo e mercato turistico.

Domanda e offerta turistica.

Il valore economico del turismo.

Le attuali tendenze del mercato turistico.

Internet e gli strumenti telematici.

La sostenibilità del turismo.

Il mercato turistico nazionale e internazionale.

Il turismo integrato.

Indici di turisticità.

MODULO 4 (Periodo : febbraio – marzo. 32 ore)

BUSINESS PLAN

Business plan e progetto imprenditoriale.

Business plan e contenuti.

L'analisi economico-finanziaria.

La gestione dell'impresa.

Aspetti generali della gestione strategica.

La pianificazione strategica e la pianificazione operativa.

MODULO 5 (Periodo : aprile - maggio. 38 ore)

CONTRATTI DI VIAGGIO E DI TRASPORTO

Il turismo e le imprese di viaggi.

Aspetti economici , finanziari e organizzativi dell'attività di organizzazione e produzione.

I contratti atipici fra t.o. e fornitori.

Il catalogo e il preventivo.

Il contratto di viaggio.

Il voucher e gli altri documenti di viaggio.

Normativa nazionale ed europea sui pacchetti turistici.

La vendita di biglietteria nazionale e internazionale.

La vendita di viaggi di tour operator.

Il contratto di trasporto ferroviario.
Il trasporto ferroviario italiano.
I rapporti fra Trenitalia e le agenzie di viaggio.
Il contratto di trasporto e il titolo di viaggio.
L'utilizzo dei titoli di viaggio.
L'alta velocità.
Servizi complementari.
Le tariffe e la biglietteria di Trenitalia.
La biglietteria nazionale e internazionale.
Il trasporto aereo : aeroporti e operazioni aeroportuali; voli low cost e low fare; manuali e sistemi di prenotazione.
Il contratto di trasporto aereo.
Trasporto marittimo, lacuale e idrovia rio.
Il contratto di trasporto marittimo.
Il contratto di crociera.
Il trasporto su strada.
Il noleggio autobus e auto.
Il contratto di trasporto su strada.

MODULO 6 (Periodo : maggio. 11 ore)

ORGANIZZAZIONE E NORMATIVA TURISTICA EUROPEA E INTERNAZIONALE

Le principali associazioni e organizzazioni turistiche italiane.
Le organizzazioni turistiche europee e internazionali.
Norme comunitarie sul turismo.
Attività della UE per il turismo.
Normativa internazionale sul turismo.

MODULO 7 (Periodo : giugno. 9 ore)

Ripasso e ripetizione degli argomenti svolti.

Osservazioni

La classe, considerando i livelli di preparazione iniziali, ha compiuto un apprezzabile miglioramento, anche se rimangono problemi nell'esposizione orale, nell'applicazione delle conoscenze e nell'uso di un appropriato linguaggio tecnico sulla materia.

Al termine dell'anno scolastico la classe può essere così divisa : un primo gruppo, è composto da alunni più motivati e interessati al dialogo educativo, che hanno raggiunto risultati discreti; un secondo gruppo, è composto da alunni con modeste capacità, che, migliorando l'impegno e la partecipazione, hanno raggiunto risultati sufficienti.

Orbetello, 06 maggio 2016

il docente
Leonardo Toninelli

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO”
I.P.C. “Del Rosso”

classe V^A A

INDIRIZZO : Accoglienza Turistica

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Nicola Chimenti

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere il concetto di funzione		X		
Conoscere i teoremi sui limiti		X		
Conoscere il significato di funzione continua				X
Conoscere i teoremi sulle funzioni continue				X
Conoscere i punti di discontinuità di una funzione				X
Conoscere il significato di asintoto			X	
Capacità di determinare dall'espressione analitica di una funzione le sue proprietà e l'andamento probabile del grafico				X
Capacità di leggere il grafico di una funzione				X
Conoscere la definizione di derivata			X	
Conoscere il significato geometrico di derivata			X	
Conoscere i teoremi sul calcolo della derivata di una funzione			X	
Capacità di determinare la funzione derivata		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e discussioni guidate su temi relativi ai contenuti disciplinari, con la riduzione al minimo del formalismo e cercando di impostare le spiegazioni più sull'utilizzo pratico dei concetti. Molte ore sono state spese nello svolgere esercizi come applicazione della teoria e per comprendere i concetti stessi, per compensare e limitare al minimo il lavoro richiesto a casa agli studenti, i quali hanno mostrato grosse difficoltà nell'organizzarsi e individuare i tempi minimi a loro necessari per recepire il lavoro svolto in classe. Pur palesando grosse difficoltà nell'espone i concetti ed utilizzare un linguaggio appropriato, si è riscontrato risultati sufficienti nello sviluppare e risolvere semplici esercizi, per tale ragione si è cercato di limitare al minimo la parte teorica del programma, inserendo invece argomenti che si prestassero maggiormente allo svolgimento di prove pratiche come per esempio l'argomento finale delle derivate di una funzione.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica si è svolta sempre in aula e ha visto l'utilizzo principalmente del libro di testo e di schede di esercizi.

Il libro di testo in uso è “Lineamenti di matematica seconda edizione”, autori M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, editore Zanichelli.

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate due verifiche scritte. Sono state effettuate poi verifiche orali, di cui alcune tramite interrogazione e un'altra tramite prova semistrutturata.

Entro la fine del secondo quadrimestre verranno svolte due verifiche scritte di tipo tradizionale e due verifiche orali, una tramite interrogazione ed una tramite una prova semistrutturata.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza specifica della materia, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Difficoltà nello svolgimento anche degli esercizi più semplici. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, priva del linguaggio specifico della disciplina. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio specifico corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero o per la maggior parte, in conformità con i contenuti richiesti e con sufficienti competenze di tipo applicativo.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, e utilizzo appropriato del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con discrete competenze nell'applicazione ed elaborazione dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con buone competenze applicative, che denotano la personale comprensione ed elaborazione dei contenuti.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione completa e precisa dei contenuti, spiccate capacità di ragionamento e di approfondimento. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e preciso, evidenziando il possesso di un solido bagaglio di conoscenze e di elevate competenze di tipo applicativo e nell'elaborazione personale dei contenuti.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Solide capacità di ragionamento, di approfondimento. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: MATEMATICA

Modulo I (8 ore periodo settembre e quando si è reso necessario)

Ripasso approfondito: Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Geometria analitica: retta e parabola nel piano cartesiano.

Modulo II, III, IV, V (14 ore periodo: settembre/ottobre/novembre)

Concetto di funzione : il concetto di funzione. Classificazione delle funzioni : polinomiali, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche, goniometriche (cenni). Dominio e codominio di una funzione.

Intersezioni con gli assi: determinazione dei punti di intersezione di una curva con gli assi cartesiani.

Studio del segno: determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione (applicazione soprattutto su funzioni polinomiali di 2° grado).

Modulo VI, VII, VIII e IX (28 ore periodo : dicembre/febbraio/marzo)

Limiti delle funzioni di una variabile: concetto di aperti e chiusi, concetto di punto di accumulazione, concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito per una funzione in un punto, limite finito e infinito per una funzione all'infinito. I teoremi fondamentali sui limiti (solo enunciati) : teorema di unicità del limite, della permanenza del segno, del confronto. Operazioni sui limiti. Le forme indeterminate. Definizione di Infiniti e Infinitesimi e loro confronto. Il calcolo dei limiti.

Funzioni continue : definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo. La continuità delle funzioni elementari. I teoremi sulle funzioni continue (solo enunciati e interpretazione geometrica)

I punti di discontinuità di una funzione : punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.

Gli asintoti : asintoti verticali, orizzontali e obliqui

Modulo X (10 ore trasversale durante tutto l'anno scolastico)

Grafico probabile di una funzione: rappresentazione del grafico di semplici funzioni.

Modulo XI (15 ore periodo : aprile/maggio)

Derivata di una funzione: definizione e concetto geometrico di rapporto incrementale, definizione e significato geometrico della derivata, le derivate fondamentali, teoremi sul calcolo delle derivate

Osservazioni

Gli alunni hanno seguito le lezioni con impegno, tuttavia le lacune accumulate negli anni passati, la mancanza del lavoro a casa e le coincidenze di ampie pause nel calendario delle lezioni, ha reso lo svolgimento del programma lento e ha richiesto spesso il richiamo di argomenti precedenti e la ripetizione dei nuovi soprattutto in prossimità delle prove scritte e orali.

La preparazione è risultata fragile e lacunosa e non gli ha permesso di raggiungere pienamente gli obiettivi programmati

Il rapporto instaurato con tutti gli alunni e' stato ottimo e a livello comportamentale sono stati corretti.

Orbetello, 04 maggio 2016

Il docente
Nicola Chimenti

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"**

Istituto Alberghiero

CLASSE QUINTA indirizzo : ACCOLGIENZA TURISTICA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Laura Zandonai

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.				X
Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure preventive.		X		
Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.		X		
Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.		X		

Contenuti disciplinari programmati

Principi di Dietologia
Principi di Dietoterapia
Cibo, turismo e cultura
Turismo enogastronomico in Italia

Metodologia

suddivisione in unità formative

Lezione frontale, lezione partecipata, attività individuali, esercitazioni di gruppo, ricerche informative, proiezione di video, analisi di casi.

Strumenti e sussidi

Utilizzo di appunti, libro e dove possibile risorse digitali. Materiale supplementare di approfondimento di alcune tematiche.

Il libro di testo in uso è "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" accoglienza turistica 5 autore A. Machado ed. Poseidonia Scuola.

Tipologia delle prove di verifica

Colloqui e/o verifiche formative durante le lezioni dedicate alle singole UF.

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

Sono state utilizzate per lo più verifiche con quesiti a risposta breve, ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze.

Criteria di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti minimi richiesti senza una personale elaborazione.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

I MODULO: PRINCIPI DI DIETOLOGIA

UNITÀ 1	L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE ETA'
CONTENUTI FORMATIVI	Alimentazione, nutrizione e salute, la dieta del lattante e l'alimentazione complementare, la dieta del bambino e il ruolo della famiglia, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, le linee guida europee, la dieta in

	gravidanza, della nutrice, in menopausa, la dieta nella terza età.
UNITÀ 2	DIETE, SALUTE E BENESSERE
CONTENUTI FORMATIVI	Dieta e benessere, western dieta, la dieta mediterranea e la piramide, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la crono dieta, dieta e sport, stili alimentari.
UNITÀ 3	ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE
CONTENUTI FORMATIVI	Definizione e caratteristiche della ristorazione, la ristorazione commerciale: tipologie e caratteristiche, la ristorazione di servizio: caratteristiche, criteri per la formulazione dei menù, la ristorazione scolastica, aziendale, ospedaliera e nelle case di riposo. Salute e benessere nei luoghi di lavoro

Periodo di svolgimento: settembre 2015 – novembre 2015
totale ore: 15

II MODULO: PRINCIPI DI DIETOTERAPIA

UNITÀ 1	ALIMENTAZIONE , OBESITA' E DISTURBI ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	L'obesità: definizione, classificazioni, prevenzione e trattamento I disturbi alimentari: definizione, fattori di rischio, tipologie
UNITÀ 2	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	Le reazioni avverse al cibo: definizione, le reazioni tossiche, le allergie alimentari: definizione, sintomatologia, le intolleranze alimentari: classificazione in enzimatiche, farmacologiche e indefinite, intolleranza al lattosio: definizione e consigli dietetici, favismo: definizione e indicazioni dietetiche, fenilchetonuria: definizione e indicazioni dietetiche, celiachia: definizione e indicazioni dietetiche. Diagnosi delle allergie e intolleranze, le allergie e le intolleranze nella ristorazione collettiva.
UNITÀ 3	ALIMENTAZIONE E MALATTIE CRONICO-DEGENERATIVE
CONTENUTI FORMATIVI	Malattie cronicodegenerative: definizione, stili di vita e alimentazione, le malattie cardiovascolari: definizione, fattori di rischio e prevenzione, l'ipertensione arteriosa: definizione e consigli dietetici, iperlipidemie e aterosclerosi: definizioni e consigli dietetici, il diabete mellito: definizione e dieta, i tumori: definizione, fattori di rischio, consigli dietetici e prevenzione, l'osteoporosi: definizione.

Periodo di svolgimento: dicembre 2015 – febbraio 2016
totale ore: 14

III MODULO: CIBO, TURISMO, CULTURA

UNITÀ 1	IL CIBO NELL' ARTE
CONTENUTI	Il cibo nella pittura: pittura antica, simbologia e pittura religiosa, la natura morta,

FORMATIVI	l'atto del mangiare immortalato sulla tela Il cibo in letteratura: l'età dell'oro, il paese di Cuccagna o di Bengodi, la fiaba, il tema della fame, "pietanze letterarie", il ristorante in letteratura Il cibo al cinema: alcuni film in cui il cibo è protagonista
UNITÀ 2	GASTRONOMIA INTERNAZIONALE E TURISMO
CONTENUTI FORMATIVI	La gastronomia in Europa: la Francia, la Spagna, la Grecia, la Germania e l'Inghilterra La gastronomia americana: Stati Uniti, Messico, La Gastronomia orientali: Cina, India, Giappone

Periodo di svolgimento: febbraio 2016-marzo 2016
totale ore: 8

IV MODULO: TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA

UNITÀ 1	NORD E CENTRO ITALIA
CONTENUTI FORMATIVI	Caratteristiche generali,alcuni prodotti tipici, cucina tradizionale e vini dell'Italia del Sud e delle Isole.
UNITÀ 2	SUD ITALIA E ISOLE
CONTENUTI FORMATIVI	Caratteristiche generali,alcuni prodotti tipici, cucina tradizionale e vini dell'Italia del Sud e delle Isole.

Periodo di svolgimento: aprile 2016-giugno 2016
totale ore: 14

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

l'impegno dimostrato, a parte alcune eccezioni, è stato piuttosto limitato, gli alunni hanno spesso mostrato necessità di essere sollecitati frequentemente sia per quanto riguarda le proposte in classe che per i lavori a casa non sempre svolti con regolarità ed impegno. Si sono inoltre verificate spesso assenze che hanno allungato i tempi della programmazione e le scadenze delle verifiche con necessità in alcuni casi anche di interventi di recupero. I profitti risultano per lo più sufficienti.

Il docente
Laura Zandonai

Sede: “R. Del Rosso” – Orbetello

Classi: V A

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: : Laboratorio dei sevizi di accoglienza turistica

DOCENTE: Crisalli Daniele Giuseppe

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscenza degli argomenti trattati		X		
Capacità di utilizzare in maniera autonoma gli strumenti laboratoriali		X		
Rielaborazione dei contenuti acquisiti in modo autonomo e personale		X		

Contenuti disciplinari

L’elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia e materiali:

- Libro di testo
- Quaderno di Ricevimento
- Modulistica di settore
- Fotocopie di materiale integrativo
- Personal Computer
- Lezione frontale
- Lavori individuali e di gruppo
- Esercitazioni pratiche e simulazioni in laboratorio

Tipologia delle prove di verifica:, prove strutturate e/o semistrutturate, esercitazioni pratiche in laboratorio, feedback giornalieri.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Simulazione pratica: Rifiuto del dialogo educativo, l’alunno si sottrae volontariamente alla attività proposta. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica pratica: esposizione carente, dimostrazione di scarsissimo interesse per l’argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell’insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica pratica: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori diffusi, oppure svolta completamente ma con errori gravi e diffusi.

5	INSUFFICIENTE. Verifica pratica: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori non gravi.
6	SUFFICIENTE. Verifica pratica: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio tecnico semplice, ma sostanzialmente corretto. Verifica scritta: svolta parzialmente non rispondendo correttamente a tutti i quesiti richiesti.
7	DISCRETO. Verifica pratica: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di gestire anche situazioni articolate durante l'attività di front office. Verifica scritta: svolta con abnegazione e impegno che denotano la personale assimilazione dei contenuti.
8	BUONO. Verifica pratica: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa dell'attività proposta. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio tecnico specifico. Verifica scritta: svolta con competenza specifica che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali.
9	OTTIMO. Verifica pratica: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e corretto.
10	ECCELLENTE. Verifica pratica: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti.. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

BLOCCO TEMATICO 1 - Il marketing in albergo (periodo settembre/ dicembre – 36 ore)

Dal marketing al web marketing

1. Il concetto di marketing
2. Il marketing mix target e strategie
3. Marketing e pricing
4. Il web marketing
5. Il sito web dell'albergo: esercitazioni pratiche su webnode **(periodo dicembre/febbraio 18 ore)**
6. I social network come nuova forma di intermediazione

Il piano di marketing

1. L'analisi della situazione interna ed esterna
2. Gli indici di concorrenza
3. Il piano di vendita

BLOCCO TEMATICO 2 – Le strategie di vendita in albergo (periodo marzo/ maggio – 36 ore)

L'Ufficio vendite (sales office)

1. I compiti dell'ufficio vendite e della divisione Marketing & sales
2. Conoscere i segmenti di mercato
3. Gli otto segmenti di mercato in hotel secondo la classificazione americana
4. Lo studio di soluzioni di customer care

5. Come fare il questionario di customer care: Buzz marketing, call center e contact center
6. La comunicazione e le pubbliche relazioni interne ed esterne
7. Suggerimenti per migliorare le vendite in hotel: controllo dei dati; come affrontare i periodi di scarsa affluenza

Tariffe e politiche di pricing in albergo

1. Tipologie di tariffe: rack rate, week end special, family plan, viaggi di nozze, settimane speciali, corporate, special corporate, MICE, supersaver)
2. Come gli intermediari influenzano i prezzi di vendita: come mai gli albergatori non investono sui canali diretti? Il declino dei canali GDS; canali voice e canale mobile
3. Tecniche di pricing: prezzi e domanda; come stabilire la tariffa di riferimento
4. Come applicare l'upselling
5. Le tre tecniche dell'upselling
6. La tariffa ottimale
7. Metodi per la determinazione del pricing alberghiero

Lo Yield management

1. Che cos'è lo yield management
2. Gli obiettivi e le fasi dello yield e revenue management
3. I canali di vendita e distribuzione diretti
4. Gli strumenti di gestione: contabilità generale, contabilità industriale, il budget

Orbetello, 06 maggio 2016

Il docente
Daniele Giuseppe Crisalli

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: TECNICHE DI RELAZIONE E COMUNICAZIONE

DOCENTE: Doriana Rispoli

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

La classe è composta da alunni con i quali ho già svolto lezioni di tecniche di relazioni sia curricolari che nel progetto leFP.

La classe presenta una buona partecipazione al dialogo educativo che si rivela proficuo e rilassante con interventi da posto e spiegazione con schemi e grafici. Per svolgere alcune lezioni ho usato articoli tratti da riviste legate al consumo ed alle strategie di vendita dei prodotti sia di prima necessità che accessori.

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere globalmente il messaggio scritto e orale.		X		
Comprendere le dinamiche della comunicazione aziendale	X			
Conoscere le diverse funzioni comunicative e produrre testi chiari e corretti	X			
Comprendere le dinamiche e le strategie di Marketing.	X			

Contenuti disciplinari programmati

L'insegnamento delle tecniche di relazione e comunicazione si prefigge lo studio e l'analisi delle dinamiche della comunicazione in aziende del settore turistico. Nell'ultimo anno del percorso l'insegnamento sarà rivolto ad un affinamento in vista del futuro percorso lavorativo.

Metodologia

Lezioni frontali, lavoro su testi, creazione di un clima facilitante.

Strumenti e sussidi

Libri di testo, fotocopie, giornali di argomento legato ai consumi ed alle pubblicità di prodotti.

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche orali e scritte. Lezione dialogata con interventi dal posto.

Criteria di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO I LA COMUNICAZIONE AZIENDALE ASPETTI E PROBLEMI (settembre- novembre – dicembre n° 18 ore)

- Il fattore umano in azienda: una breve ricostruzione storica.

- La protindustria; la organizzazione del lavoro, il fattore umano dagli anni Trenta agli anni Sessanta.
- Dalla flessibilità alla deprofessionalizzazione.
- Il neuro-marketing. Basic instic

LA COMUNICAZIONE AZIENDALE

- Le relazioni; le comunicazioni.

EFFICACIA COMUNICATIVA IN AZIENDA E VERSO L'ESTERNO

La comunicazione interna all'azienda: fattore umano e psicologia del lavoro.

- La comunicazione verso l'esterno: molteplicità di flussi.
- La comunicazione nel turismo
- L'evento: cosa si intende; la creazione di un evento.
- Pubblicità: le lobbies dell'olio di palma; i cieli neri delle città d'Asia.
- Asocial network: l'algoritmo che sceglie per noi. EdgeRank.
- Neet generation: not ineducation, emplayment or training. I giovani non lavorano, non si formano, non cercano lavoro.

MODULO II IL MARKETING (dicembre – gennaio - ore8)

- L'ambito storico-economico la scoperta dell'essenzialità del Marketing.
- Il momento ideativi-organizzativo: area del Marketing-mix.
- Uno sguardo storicizzato su tutti i moventi che sono alla base del lavoro industriale e che si configurano come logica del Marketing avanzato.
- Direct marketing. Il telemarketing.
- Merchandising.

MODULO III LABORATORIO: INDIVIDUAZIONE DEGLI ELEMENTI DI PROFESSIONALITA' NELLE STRUTTURE TURISTICO-ALBERGHIERE (febbraio – marzo - ore10)

- Immagine di sé e professionalità.
- Igiene personale e norme di comportamento.
- Le doti personali.
- Requisiti umani e professionali del personale del front-office.

Osservazioni Il programma è stato svolto con piacere e partecipazione da parte di tutta la classe: sono state privilegiate le lezioni con discussioni e coinvolgimento diretto degli studenti.

Orbetello maggio 2016

Il docente
Prof. Doriana Rispoli

SCUOLA IP

INDIRIZZO : ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

RELAZIONE FINALE

5[^] A

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE: Patrizia BORRACELLI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Consolidare gli schemi motori acquisiti	x			
Utilizzare gli schemi motori acquisiti in situazioni diverse, codificate e non	x			
Consolidare e migliorare (qualora ce ne sia la necessità) le capacità condizionali di flessibilità, resistenza e velocità	x			
Migliorare la forza	x			
Saper coordinare azioni efficaci in situazioni sempre più complesse	x			
Saper controllare il corpo in situazione statica e dinamica o seguendo un ritmo	x			
Conoscere i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro ed utilizzarli in una gara		x		
Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia	x			
Conoscere l'anatomia dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria	x			
Conoscere i principi dell'alimentazione Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni	x			

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Strumenti e sussidi: Palestra in uso alla scuola

Tipologia delle prove di verifica

Verranno valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni.

Inoltre saranno sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che terranno conto della situazione di partenza.

Infine rientrano nella valutazione la conoscenza della parte teorica e del linguaggio tecnico affrontato e la capacità di ognuno di apportare in seno al gruppo le proprie conoscenze e competenze.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
3-4	NEGATIVO e GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione motoria e lessicale impropria e impacciata.
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con gesti motori ed un linguaggio semplici, ma sostanzialmente corretti. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; risposta motoria articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Competenza motoria e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti previsti dal programma.
10	ECCELLENTE. Conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità motoria brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Educazione Fisica

La lezione di Ed. fisica ore 5

- Struttura della lezione
- Il riscaldamento
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport ore 5

- La resistenza: metodi di allenamento
- La velocità: esercizi propedeutici

- La forza: esercizi specifici
- La flessibilità: la tecnica dello stretching
- La mobilità articolare: esercizi specifici

La pallavolo ore 10

- Fondamentali: palleggio, bagher, battuta, schiacciata, muro
- Schemi di attacco e difesa
- Regole della partita

La pallacanestro ore 10

- Fondamentali: palleggio, passaggio e tiro
- Regole della partita

Elementi di fisiologia ore 5

L' apparato cardio respiratorio: anatomia e funzioni
Il sistema muscolare
L'apparato Scheletrico
Primo soccorso

Educazione alla legalità ore 5

- Il rispetto delle regole nell'esercizio codificato
- Il rispetto dei tempi
- Il rispetto dell'altro nell'esercizio gioco

Osservazioni

La classe ha seguito le lezioni con interesse ed impegno, dimostrando di conoscere gli argomenti trattati e di saperne usare i contenuti.

Orbetello, 06 maggio 2016

Il docente
Patrizia Borracelli

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

INDIRIZZO : Accoglienza turistica

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Rita Pacini

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.			X	
Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della chiesa nel mondo contemporaneo.			X	
La concezione ebraico-cristiana del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.		X		
Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.		X		
Il contributo del pensiero cattolico alla stesura della Costituzione italiana.			X	

Contenuti disciplinari: l'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia: la spiegazione e l'analisi dei contenuti deve tenere conto dell'esperienza vissuta in prima persona dall'alunno, ed il dialogo educativo deve privilegiare la problematizzazione e la ricerca. L'insegnante dovrà creare un clima di apertura e dialogo in cui ciascun alunno potrà essere stimolato a partecipare al dialogo educativo, per apportare il proprio contributo

Strumenti e sussidi: Libro di testo, La Bibbia, Documenti ufficiali della chiesa, testi relativi ad altre religioni, dizionari, atlanti storici e geografici, audiovisivi, fotocopie da libri, riviste e giornali, audiovisivi, materiali multimediali .

Tipologia delle prove di verifica: orale

Criteri di valutazione

La verifica è stata effettuata attraverso interrogazioni brevi, confronti e dibattiti aperti atti a mettere in evidenza l'osservazione personale sul modo di rapportarsi a situazioni e problemi oltre che sul grado di apprendimento dei contenuti proposti. La valutazione ha tenuto conto dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e delle consapevolezza acquisite, per la valutazione è stato utilizzato la seguente griglia:

Non sufficiente	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato impegno, interesse e partecipazione.
------------------------	---

Sufficiente	l'alunno ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità minime; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali .Si esprime con un linguaggio semplice ma corretto.
Molto	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità minime; dimostrando impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
Moltissimo	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I Settembre, ottobre - 6 ore

A tavola con le religioni:

- Ebraismo
- Cristianesimo
- Islamismo
- Le religioni orientali

Modulo II Novembre, dicembre - 6 ore

La chiesa di fronte alle sfide della modernità

- Il cristianesimo nel mondo
- La dottrina sociale della chiesa
- Il giubileo della Misericordia
- Il Natale

Modulo III Gennaio - 4 ore

Il valore della vita

- Il senso della vita e i valori cristiani
- Libertà e responsabilità
- L'etica della vita

Modulo IV Febbraio, Marzo, Aprile - 12 ore

Il valore della vita e della fede

- La famiglia (i Sacramenti)
- La Pasqua
- I valori della vita
- I Valori dell'amore
- Uomini e donne di fede

Modulo V Maggio, Giugno - 5 ore

Riflessione e commento su argomenti di attualità: cronaca, inquinamento, etica, persone.
Visione di documentari sulla chiesa moderna.

Orbetello, 06 maggio 2016

Il docente

Rita Pacini

ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

ATTIVITA' FORMATIVA

DOCENTE: BATTISTA ROBERTO

ALUNNA: ARCUS LAURA

CLASSE V SEZ A Corso Accoglienza turistica

La programmazione dell'attività formativa, scelta in alternativa della religione da parte dello studente, ha previsto lo studio e l'analisi di diverse tematiche relative all'ambiente naturale, civile e sociale.

Le attività scelte concorrono al processo formativo della personalità degli alunni e sono rivolte all'approfondimento di quella parte dei programmi strettamente attinenti ai valori fondamentali della vita e alla convivenza civile, tenuto conto degli orientamenti forniti dal Ministero dell'istruzione che invitano e richiamano l'attenzione alla trattazione di temi relativi ai Diritti umani.

CONTENUTI

- Legalità e cittadinanza attiva
- I diritti umani
- La difesa dei diritti umani
- I diritti umani a scuola
- Il futuro dei giovani
- I diritti dei consumatori
- Il consumo consapevole
- Il diritto alla salute
- La tutela costituzionale del diritto alla salute
- Il rapporto dell'uomo con l'ambiente
- L'inquinamento e gli eventi franosi
- Il lavoro come diritto Fondamentale previsto dalla Costituzione
- Artt. 1,4, 35 e 40 della Cost.
- Formazione e orientamento
- I diritti delle donne

- L'imprenditoria femminile in Toscana
- L'avvio di un'attività
- I rischi economici delle imprese

FINALITA' GENERALE DELL'ATTIVITA'

L'attività alternativa riguarda un percorso educativo che ha permesso allo studente di guardare alcuni aspetti relativi alla organizzazione della società. Gli argomenti trattati anche se sono diversi hanno tutti un comune filo conduttore, quello del rispetto della persona e dell'ambiente che ci circonda.

RUOLO CULTURALE DELL'ATTIVITA'

L'attività formativa ha mirato a sviluppare nell'alunno la capacità di porsi di fronte ad una tematica con pensiero critico. Infatti, l'alunno confrontandosi con problematiche rilevanti nella società in cui vive, è stato invitato non solo ad esprimere la sua opinione ma, soprattutto a proporre possibili soluzioni.

Lo sviluppo di tali capacità è la premessa necessaria alla formazione di un adulto consapevole e quindi di una società migliore che tiene conto del prossimo, dell'ambiente e di una convivenza civile.

OBIETTIVI REALIZZATI

- Conoscenza degli elementi generali della società civile;
- Conoscenza del concetto di "diritto umano" e delle sue articolazioni;
- Comprensione della dinamicità e della coesistenza di riconoscimenti sempre più estesi dei diritti umani;
- Comprensione dell'importanza del riconoscimento formale dei diritti umani, condizione necessaria del loro effettivo rispetto nella realtà quotidiana
- Capacità di interpretare la realtà contemporanea alla luce del concetto di "diritti umani";
- Capacità di porsi con pensiero critico, di esprimere la propria opinione e di proporre possibili soluzioni riguardo alla tutela della persona, nei diversi settori della vita, e dell'ambiente.

Orbetello, 06 maggio 2016

Il docente
Prof. Roberto Battista

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1 calendario delle simulazioni

- II^a prova: il 15 aprile 16.
- III^a prova: 13 gennaio 16; 03 marzo 16; 12 aprile 16.

3.2 Criteri di valutazione e griglie utilizzate simulazioni prima prova

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,50 - 1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Comprensione del testo	0,50 - 1	1,50	2	2,5	3	
Analisi del testo	0,50 - 1	1,50	2	2,5	3	
Contestualizzazione e approfondimento	0,50 - 1	1,50	2	2,5	3	
TOTALE						
%E						

NOTE: GI (gravemente insuf.), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

[Simbolo] all'unanimità

[Simbolo] a maggioranza

IL PRESIDENTE

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE

CANDIDATO/A.....

-

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,50 - 1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Aderenza alle consegne	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Pertinenza all'argomento e ai documenti	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Organizzazione (equilibrio e articolazione chiara e ordinata)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Ricchezza di informazioni / argomentazioni	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Capacità di riflessione e di giudizio motivato	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
TOTALE						

NOTE: GI (gravemente insufficiente), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU (buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

[Simbolo] all'unanimità

[Simbolo] a maggioranza

IL PRESIDENTE

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA C/D TEMA DI ARGOMENTO STORICO /TEMA DI ORDINE GENERALE

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,5 - 1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Pertinenza del contenuto	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Organizzazione (inferenza, sintesi)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Ricchezza di informazioni e argomentazioni	0,5 - 1	1,50	2	2,5	3	
Capacità di rimanere coerenti nell'argomentazione	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Capacità di riflessione e di giudizio motivato	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
TOTALE						

NOTE: GI (gravemente insuf.), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

[Simbolo] all'unanimità

[Simbolo] a maggioranza

IL PRESIDENTE

3.4 Criteri di valutazione e griglie utilizzate simulazioni seconda prova

ISTITUTO PROFESSIONALE
"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"
Articolazione : ACCOGLIENZA TURISTICA
Classe V Sez. A
SEDE : ORBETELLO
ISIS " R. Del Rosso - G. Da Verrazzano"

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Franca Rossi, Giovanna Lamioni e Rita Tizzi, sono tre amiche che da molti anni lavorano nel settore ristorativo-alberghiero, dopo aver conseguito il diploma all'istituto alberghiero della loro città. Durante l'anno in corso, decidono di formare una società per sfruttare un'occasione interessante, con la possibilità di mettere a frutto gli studi effettuati e le esperienze acquisite.

In pratica, prendono in locazione un immobile, situato nei pressi di una località termale in forte sviluppo, con l'intenzione di trasformarlo in un hotel, dopo un'accurata ristrutturazione.

Il progetto prevede :

- 30 camere doppie
- Sala ristorante da 120 posti
- 60 posti letto
- Apertura per tutto l'anno (365 giorni)

Il piano start up evidenzia investimenti a lungo termine per euro 226.000. Il piano finanziario prevede un fabbisogno complessivo di euro 315.000, coperto da capitale proprio per euro 210.000 e per il resto da capitale di terzi (Mutuo decennale). Le tre socie apportano, a titolo di capitale proprio, euro 70.000 ciascuna. Questi i prospetti di riferimento:

PIANO START UP

SPESE START UP (Spese di costituzione)	
Legali	3.000
Consulenze	2.000
Totale spese start up	5.000
FABBISOGNI FINANZIARI CIRCOLANTI	
Necessità di cassa (Spese di gestione per i primi 12 mesi)	84.000
Totale capitali correnti (Capitale Circolante)	84.000
INVESTIMENTI DI LUNGO TERMINE	
Ristrutturazione spazi esterni	30.000
Ristrutturazione interni	50.000
Stoviglie, utensili e biancheria	15.000
Progettazione	20.000
Impianti	35.000
Arredamento	35.000
Attrezzature	20.000
Cauzioni per l'affitto (N. 2 mensilità euro 6.000)	12.000
Insegna	1.500
Allacciamenti	1.500
Realizzazione sito internet	6.000
Totale investimenti di lungo termine	226.000
Totale investimenti e fabbisogno finanziario	315.000

CAPITALI DI PROPRIETA'	
Capitale proprio	210.000
Totale capitali di proprieta'	210.000
PASSIVITA' CONSOLIDATE	
Mutuo	105.000
Totale passivita' consolidate	105.000
TOTALE CAPITALI DI RISCHIO E PASSIVITA'	315.000

PREVENTIVO FINANZIARIO

Spese di costituzione	5.000	CAPITALE PROPRIO	210.000
Ristrutturazione spazi esterni	30.000		
Ristrutturazione spazi interni	50.000	CAPITALE DI TERZI	105.000
Stoviglie, utensili e biancheria	15.000		
Progettazione	20.000		
Impianti	35.000		
Arredamento	35.000		
Attrezzature	20.000		
Cauzioni	12.000		
Insegna	1.500		
Allacciamenti	1.500		
Sito internet	6.000		
CAPITALE FISSO	231.000		
CAPITALE CIRCOLANTE	84.000		
TOTALE FABBISOGNO FINANZIARIO	315.000	TOTALE FONTI DI FINANZIAMENTO	315.000

Presentare il business plan (richiesto anche dalla banca) , con la funzione di valutare la fattibilit  e la convenienza del progetto , sia a livello economico che finanziario, integrando la documentazione sopra riportata, nel seguente modo (dati mancanti a scelta) :

- Progetto imprenditoriale (mission, beni e servizi che costituiscono l'attivit  core, organizzazione, forma giuridica e ubicazione);
- Analisi di mercato;
- Analisi di settore;
- Analisi della domanda;
- Analisi della concorrenza;
- Analisi tecnica e tecnologica;
- Politiche di commercializzazione;
- Strategie di comunicazione;
- Sicurezza sul lavoro;
- Preventivo di vendita;
- Preventivo economico.

Successivamente svolgere due quesiti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non pi  di dieci righe.

- 1) Indica le fasi in cui si sviluppa il budget di un'impresa ricettiva.
- 2) Il turismo   un valore aggiunto importante per l'economia di un paese (specialmente in Italia) : spiega su cosa si basa il suo valore economico.

- 3) Dopo aver spiegato il significato del marketing mix, soffermati su una delle quattro “leve” e chiarisci l’importanza che può avere per il successo di un’ attività turistico-alberghiera.
- 4) Immagina di aver deciso di dar vita a un’attività imprenditoriale di tipo turistico : indica l’attività scelta, segmenta il mercato, determina il tuo target e illustra la tua strategia di posizionamento.

Tempo a disposizione : 4 ore.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Contenuti	elaborazione carente e/ o superficiale	1
	individuazione degli aspetti essenziali	2
	individuazione degli aspetti centrali e sviluppo con ampie osservazioni e considerazioni ricche di informazioni	3
Competenza linguistica Correttezza morfosintattica e lessicale	messaggio spesso non comprensibile per errori diffusi	1
	espressione non sempre chiara per errori di disturbo morfo-sintattici e/o lessicali	2
	forma chiara e corretta anche se con qualche errore di distrazione	3
	ottima padronanza della lingua, registro pertinente, fluidità espressiva, lessico vario e specifico	4
Capacità argomentativa Organizzazione del prodotto	debolezza e semplicità nella organizzazione logica dei contenuti	1
	contenuti articolati coerente con argomentazione ampia e ben strutturata	2
Comprensione Analisi Interpretazione	testo non compreso o compreso solo parzialmente	1
	comprensione globale con interpretazione di alcuni aspetti fondamentali	2
	comprensione analitica con interpretazione dettagliata ed esauriente	3
Produzione Rielaborazione Sintesi	produzione inefficace e sintesi non adeguata	1
	produzione semplice ma coerente e sintesi adeguata	2
	produzione pertinente e autonoma con sintesi coerente	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

INDICATORI	LIVELLI DI PRESTAZIONE	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1. ADERENZA ALLA TRACCIA (AMPIEZZA DELLO SVOLGIMENTO DELLA PROVA)	A) TRATTAZIONE DI TUTTI I PUNTI E I QUESITI	OTTIMO/ECCELLENTE	3
	B) PIU' DELLA META' DEI PUNTI E DEI QUESITI	DISCRETO/BUONO	2,5
	C) META' DEI PUNTI E DEI QUESITI	SUFFICIENTE	2
	D) ALMENO UN PUNTO O LA META' DEI QUESITI	INSUFFICIENTE	1,5
	E) MENO DEL PUNTO D)	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	1
2. USO DEL LINGUAGGIO (PRECISIONE, CORRETTEZZA, SPECIFICITA')	A) DEL TUTTO PRECISO, CORRETTO, SPECIFICO	OTTIMO/ECCELLENTE	3
	B) CORRETTO, SPECIFICO CON QUALCHE IMPRECISIONE	DISCRETO/BUONO	2,5
	C) ABBASTANZA CORRETTO, PRECISO E SPECIFICO	SUFFICIENTE	2
	D) IMPRECISO E SPESSO INADEGUATO	INSUFFICIENTE	1,5
	E) SCORRETTO COMPLETAMENTE E IMPRECISO	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	1
3. CONOSCENZA SPECIFICA DEI CONTENUTI (SVILUPPO DELLE CONOSCENZE; COMMENTI, ANALISI E MOTIVAZIONI)	A) CONOSCENZE COMPLETE E APPROFONDITE CON SPUNTI DI ORIGINALITA', INTERPRETAZIONI CORRETTE	OTTIMO/ECCELLENTE	4
	B) CONOSCENZE COMPLETE MA NOZIONISTICHE, INTERPRETAZIONE CORRETTA	DISCRETO/BUONO	3,5
	C) CONOSCENZE ESSENZIALI, INTERPRETAZIONE CORRETTA CON QUALCHE IMPRECISIONE	SUFFICIENTE	3
	D) CONOSCENZE FRAMMENTARIE E LACUNOSE, INTERPRETAZIONE LACUNOSA	INSUFFICIENTE	2
	E) CONOSCENZE INADEGUATE E/O INESISTENTI, INTERPRETAZIONE SCORRETTA	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	1
4. CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	A) ORIGINALE E PERSONALE CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	OTTIMO/ECCELLENTE	5
	B) DISCRETA E ARTICOLATA CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	DISCRETO/BUONO	4
	C) SUFFICIENTE CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA ANCHE SE NON PARTICOLARMENTE APPROFONDATA	SUFFICIENTE	3
	D) PARZIALMENTE EFFICACE CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	INSUFFICIENTE	2
	E) INADEGUATA E QUASI INESISTENTE CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	NETTAMENTE INSUFFICIENTE	1
PUNTI (IN LETTERE)			TOTALE

3.5 Simulazioni della III prova

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. Del Rosso - G. Da Verrazzano"
Via Panoramica, 81
58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Posta E. Ordinaria: gris00900x@istruzione.it
segreteria@daverrazzano.it

Posta E. Certificata: gris00900x@pec.istruzione.it
segreteria@pec.daverrazzano.it

Simulazione terza prova 13 gennaio 2016

Classe 5 A indirizzo: Accoglienza turistica

Alunno/a _____

Discipline coinvolte: Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione e Accoglienza turistica.

Tipologia: A

Tempo a disposizione: due ore

Disciplina	Punteggi
Inglese	
Francese	
Scienza e cultura dell'alimentazione	
Accoglienza turistica	

Valutazione prova _____ /15
Inglese

1. Explain the characteristics of a covering letter and what additional information you can write in.

2. What promotional techniques can be used to promote a touristic place?

3. Choose a place in Maremma area and write the basic points for an advertising leaflet.

Francese

1. Donne des renseignements de la ville d'Avignon.

2. Qu' est-ce qu'on appelle délogement d'un client?

3. Quels sont les différents types de petit déjeuner?

Scienza e cultura dell'alimentazione

1. Spiega la relazione esistente tra alimentazione, stili di vita e salute, mettendo in evidenza fattori di rischio e prevenzione delle malattie cronic-degenerative.

2. Cosa sono le linee guida per una sana alimentazione (FBDG).

3. Come si possono definire la ristorazione “commerciale” e la ristorazione di “servizio”? Quali possono essere le principali analogie e differenze?

Accoglienza turistica

1. Che cos è un piano di marketing e in quante parti è strutturato?

2. Cosa s'intende per analisi di S.W.O.T.?

3. Quali sono i quattro grandi segmenti di mercato alberghiero? Descrivili brevemente.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. Del Rosso - G. Da Verrazzano"
Via Panoramica, 81
58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Posta E. Ordinaria: gris00900x@istruzione.it
segreteria@daverrazzano.it

Posta E. Certificata: gris00900x@pec.istruzione.it
segreteria@pec.daverrazzano.it

Simulazione terza prova 03 marzo 2016

Classe 5 A indirizzo: Accoglienza turistica

Alunno/a _____

Discipline coinvolte: Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione e Accoglienza turistica.

Tipologia: A

Tempo a disposizione: due ore

Disciplina	Punteggi
Inglese	
Francese	
Scienza e cultura dell'alimentazione	
Accoglienza turistica	

Valutazione prova _____ /15

Inglese

1. Explain the meaning of the 4 Ps: Product Price Place and Promotion.

2. What kind of language is fit for promoting different types of accomodation in a brochure?

3. Write down a promoting text for " San Biagio " Hotel in Orbetello.

Francese

1. Parlez de l'assistance au client pendant son séjour à l'hôtel.

2. Parlez de la restauration à l'étage

3. Parlez du Colisée et de la maison dorée

Scienza e cultura dell'alimentazione

1. Nella simbologia medievale, ogni pianta, fiore, animale, cibo aveva un significato allegorico, che andava oltre il suo valore normale. Ad esempio, che cosa rappresentavano nell'iconografia cristiana il pane, il vino, il pesce, il latte e il melograno?

2. Spiega in che cosa consiste il tema letterario dell'*età dell'oro* nella letteratura e in quali racconti lo possiamo ritrovare.

3. Perché i Futuristi erano promotori dell'abolizione della pastasciutta in Italia? Come mai secondo te, la pasta in realtà non è scomparsa dalle tavole degli Italiani?

Accoglienza turistica

1. Che cosa significa segmento di mercato?

2. Quali categorie di persone appartiene al segmento di mercato "ladies office" ?

3. Quali sono i più importanti suggerimenti per gli addetti al front office per migliorare le vendite in hotel?

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. Del Rosso - G. Da Verrazzano"
Via Panoramica, 81
58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Posta E. Ordinaria: gris00900x@istruzione.it
segreteria@daverrazzano.it

Posta E. Certificata: gris00900x@pec.istruzione.it
segreteria@pec.daverrazzano.it

Simulazione terza prova 12 aprile 2016

Classe 5 A indirizzo: Accoglienza turistica

Alunno/a _____

Discipline coinvolte: Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione e Accoglienza turistica.

Tipologia: A

Tempo a disposizione: due ore

Disciplina	Punteggi
Inglese	
Francese	
Scienza e cultura dell'alimentazione	
Accoglienza turistica	

Valutazione prova _____ /15

Inglese

1. Why is gastronomy an expression of the culture of a place?

2. Describe the characteristics of the third millennium tourist: what do the tourists expect by their holiday nowadays?

3. Write a promotional text for a traditional cuisine of a place you know very well.

Francese

1. Parlez des chaînes hôtelières Pullman et Sofitel.

2. Parlez de la naissance de l'Hôtellerie.

3. Présentez le Club Méditerranée.

Scienza e cultura dell'alimentazione

1. Come deve essere il cibo per i cinesi?

2. Come è cambiata negli ultimi anni la gastronomia inglese?

3. Quali culture culinarie internazionali sono confluite nel mix tradizionale della cucina americana?

Accoglienza turistica

1. Qual è l'obiettivo dello *yield e revenue management*? Fai un esempio.

2. Quali azioni operative sono caratterizzate nello *yield management*?

3. Quali azioni operative sono caratterizzate nel *revenue management*?

3.6 - La griglia di valutazione della terza prova

nome alunno/a		Inglese			Francese			Sc. e cultura dell'alimentaz.			Accoglienza turistica		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Risposta non data		0,5											
Conoscenza dei contenuti disciplinari	Contenuti nulli o estremamente lacunosi e/o non pertinenti	1											
	Contenuti molto lacunosi e/o non del tutto pertinenti	2											
	Contenuti superficiali e scarsa rielaborazione contenuti	3											
	Contenuti corretti, sufficientemente articolati	4											
	Contenuti corretti, discretamente articolati e approfonditi	5											
	Contenuti approfonditi, articolati e puntuali	6											
Padronanza delle procedure, della terminologia e degli strumenti specifici	Espressione gravem. scorretta, uso incoerente del lessico	1											
	Espressione scorretta e lacunosa, uso improprio del lessico	2											
	Espressione semplice ma corretta, qualche improprietà del lessico	3											
	Espressione chiara e corretta, lessico appropriato	4											
	Espressione fluida, corretta, chiara, precisa e con ricchezza lessicale	5											
Rielaborazione personale	non efficace, organizzazione incoerente e disordinata, argomentazioni infondate	1											
	scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni	2											
	organizzazione del testo accettabili, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni	3											
	Espressione fluida, corretta, chiara, precisa e con ricchezza lessicale	4											

Totale in quarantacinquesimi	0	0	0	0
Totale in quindicesimi	0,00	0,00	0,00	0,00

voto 3 ^a prova __/15	0,00
------------------------------------	-------------

3.7 Criteri di valutazione e griglia utilizzata per la simulazione del colloquio

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato/a

Classe V sez A

Data:

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO DA ASSEGNARE	LIVELLI RIFERITI AGLI INDICATORI	PUNTEGGI RIFERITI AI LIVELLI	PUNTEGGIO DI OGNI SINGOLO INDICATORE
1. Padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare	7 punti	- Grav. insufficiente	1-2	
		- Insufficiente	3	
		- Sufficiente	4	
		- Discreto	5	
		- Buono	6	
		- Ottimo	7	
2. Padronanza e ricchezza dell'informazione	14 punti	- Grav.insufficiente	1-5	
		- Insufficiente	6-7	
		Mediocre	8-9	
		- Sufficiente	10	
		- Discreto	11-12	
		- Buono	13	
		- Ottimo	14	
3. Organicità e completezza espositiva Capacità di sintesi e di collegamento	9 punti	- Grav.insufficiente	1-4	
		- Insufficiente	5	
		- Sufficiente	6	
		- Discreto	7	
		- Buono	8	
		- Ottimo	9	

I Commissari:

Punteggio Totale :

Il consiglio di classe

Prof. Vichi Maurizio

Prof.ssa Donati Gabriella

Prof.ssa Centurioni Anna Maria

Prof. Toninelli Leonardo

Prof. Chimenti Nicola

Prof.ssa Zandonai Laura

Prof. Crisalli Daniele Giuseppe

Prof.ssa Rispoli Doriana

Prof.ssa Borracelli Patrizia

Prof.ssa Pacini Rita

Prof.ssa Collantoni Paola

Prof.ssa Giomi Francesca

Prof.ssa Dupeux Dominique

Prof.ssa Dettori Michela

Prof.ssa Leone Alessandra

Prof. Aversano Nicola

Prof. Roberto Battista

Il Dirigente Scolastico

Prof. Enzo Sbrolli