



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](http://www.daverrazzano.it) e-mail: [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it) [itn@daverrazzano.it](mailto:itn@daverrazzano.it)

Posta elettronica certificata: [segreteria@pec.daverrazzano.it](mailto:segreteria@pec.daverrazzano.it) [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

**Esami di Stato conclusivi del corso di studi**

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA**

**ALBERGHIERA**

**ORBETELLO**

**Classe V ARTICOLATA**

***Indirizzo accoglienza turistica***

**Documento del consiglio di classe**

**Anno scolastico 2017-2018**

-----

## **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. Progetto I&FP
    - 1.4.2. Progetto Alternanza scuola-lavoro
    - 1.4.3. Attività di orientamento universitario e al mondo del lavoro
    - 1.4.4. Progetto in collaborazione con Federalberghi e consorzio Maremmare
    - 1.4.5. Delf
    - 1.4.6. Progetto "Slow Food"
    - 1.4.7. Borsa di studio hotel Torre di Cala piccola
    - 1.4.8. Eventi sul territorio
    - 1.4.9. Visite guidate
    - 1.4.10. Viaggi d'istruzione
    - 1.4.11. Progetto "Quotidiano in classe"
  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**

2. 1. Elenco delle discipline

### **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. Griglia utilizzata per la seconda prova
3. 5. Griglia utilizzate per la terza prova
3. 6. Griglia utilizzata per la simulazione del colloquio
- 3.7. Modalità di svolgimento delle simulazioni per l'alunna alunno con DSA e relative griglie di correzione delle prove.

## 1. SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

### 1. 1 - Composizione del consiglio di classe

#### 5 ACCOGLIENZA TURISTICA

Dirigente Scolastico	Prof. Enzo Sbrolli
Italiano	Prof. Maurizio Vichi
Storia	Prof. Maurizio Vichi
Matematica	Prof.ssa Giulia Velasco
Lingua Francese	Prof.ssa Gabriella Donati
Educazione Fisica	Prof. Enrico Agostini
Religione	Prof. Cesare Casola
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. Leonardo Toninelli
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Alessandra Leone
Laboratorio di accoglienza turistica	Prof. Daniele Giuseppe Crisalli
Tecniche delle comunicazioni e relazioni	Prof.ssa Doriana Rispoli
Sostegno	Prof.ssa Paola Collantoni
Materia alternativa	Prof.ssa Flora Toninelli
Potenziamento (matematica)	Professoressa Samanta Volpini

### 1. 2 . Profilo dell'Istituto, corso di studi e quadro orario

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 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.

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 V AT 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 e di progettare prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

<b>ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
	<b>I biennio</b>		<b>II biennio</b>		
<b>Materie</b>	<b>I anno</b>	<b>II anno</b>	<b>III anno</b>	<b>IV anno</b>	<b>V anno</b>
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	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina	-	-	-	-	-
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita	-	-	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-	-	6	4	4
Tecniche di relazione e comunicazione	-	-		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 1.3. Breve storia e profilo della classe

La classe, nata in terza dall'articolazione dei due indirizzi di accoglienza turistica e sala e vendita, è composta da diciassette alunni provenienti da Orbetello e zone limitrofe.

Gli alunni formano un gruppo classe unico in alcune materie quali italiano, storia, matematica, inglese, scienze motorie e religione, mentre seguono separatamente le discipline d'indirizzo.

In merito alla **classe articolata**, il retroterra economico e culturale delle varie famiglie è sostanzialmente omogeneo. La classe ha instaurato un buon rapporto con l'ambiente scuola, attraverso il lavoro continuativo degli ultimi tre anni.

Gli allievi dei due indirizzi hanno un sufficiente livello di coesione e una buona capacità di lavorare insieme.

Discreta la partecipazione al dialogo educativo, discreto il grado di attenzione, anche se, talvolta, si sono manifestati alcuni atteggiamenti poco maturi.

Gli allievi sono soliti intervenire durante le lezioni, ma, non tutti dimostrano autonomia nello stabilire collegamenti.

La classe ha comunque espresso interesse, partecipazione e disponibilità all'apprendimento.

Corretto il comportamento nei confronti dei docenti, improntato ad una fattiva collaborazione.

La frequenza è stata regolare e continua per la maggior parte degli alunni, mentre, per altri, si sono registrate diverse assenze e scarsa attenzione agli orari scolastici.

Nello specifico la **V accoglienza turistica** è formata da undici femmine. All'interno della classe sono presenti:

1. un' alunna che segue una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi minimi in tutte le discipline.
2. un' alunna con disturbo specifico dell'apprendimento per la quale è stato redatto da parte del consiglio di classe il PDP.

La classe ha ben operato nel corso degli ultimi tre anni, raggiungendo buoni livelli in molte materie, buoni anche il comportamento e l'interesse per le discipline durante le ore di lezione.

La classe si è dimostrata disponibile all'apprendimento e pronta ad accogliere le diverse proposte didattiche in relazione a quasi tutte le discipline.

Gli obiettivi disciplinari e trasversali sono stati complessivamente raggiunti, anche se le alunne non sono omogenee nelle capacità e nei risultati. Alcune, infatti, motivate ed impegnate hanno raggiunto un buon livello di preparazione, altre, per un interesse ed un impegno discontinui, hanno conseguito risultati alterni e nel complesso appena sufficienti. Infine sono da segnalare alcune allieve che, nonostante interesse ed impegno, non hanno raggiunto risultati

soddisfacenti a causa di lacune di base non del tutto colmate. La classe ha partecipato attivamente, con impegno e serietà a diverse attività extracurricolari.

Per le specifiche conoscenze, competenze e capacità, nonché per i programmi svolti, si rimanda alle schede delle singole discipline.

### 1.3.1. Gli alunni

1. Di Roberto Melissa
2. Fanciulli Chiara
3. Fava Valentina
4. Hulchevska Yuliya
5. Landini Viola
6. Maththumagala Kankanamalage Natasha Nirukshi
7. Moretti Chiara
8. Sabatini Francesca
9. Sabbatini Valentina
10. Scotto Alexandra
11. Scotto Laura

### I docenti

<b>2. MATERIE</b>	<b>III anno</b>	<b>IV anno</b>	<b>V anno</b>
Lingua e letteratura italiana	Vichi	Vichi	Vichi
Lingua inglese	Centurioni	Mataloni	Centurioni-Guidarini
Storia	Vichi	Vichi	Vichi
Matematica	Velasco	Velasco	Velasco
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Toninelli F.	Toninelli F.	Toninelli L.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Terni	Matteucci	Leone
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Crisalli	Crisalli	Crisalli

Tecniche di relazione e comunicazione		Serio	Rispoli
Seconda lingua straniera (francese)	Santopietro	Donati	Donati
Scienze motorie e sportive	Borracelli	Agostini	Agostini
Religione Cattolica o attività alternative	Pacini Battista	Solari-Casola Ranauro	Casola Toninelli F.
Sostegno	Collantoni	Collantoni	Collantoni

## 1. 4 - Attività integrative nel triennio

### 1.4.1.

A partire dalla classe prima gli alunni hanno seguito un percorso triennale di istruzione e formazione professionale (I&FP) conclusosi con l'acquisizione della qualifica:

#### **ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Il percorso di qualifica è stato scelto considerando che la quasi totalità degli allievi, in un primo momento, propendeva per il settore cucina.

Le sedi di svolgimento dell'esame di qualifica sono state la Cooperativa "I Pescatori" per il laboratorio e l'istituto professionale Enogastronomico di Orbetello per la prova scritta.

Gli esami si sono svolti nei giorni 10-11-12 OTTOBRE 2016

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

<b>Figura Professionale di riferimento</b>	<b>Area di Attività - ADA</b>	<b>Codice UC associato all'ADA</b>
<b>ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI</b>	AdA 1 - Approvvigionamento materie prime	1) UC 1703
	AdA 2 Conservazione e stoccaggio delle materie prime	2) UC 1706
	AdA 3 - Cura degli ambienti e delle attrezzature ed utensili	3) UC 1707
	AdA 4- Predisposizione di menù semplici	4) UC 1696
	AdA 5- Preparazione piatti	5) UC 1710
	AdA 6- Preparazione piatti AdA 6- Trattamento delle materie prime e dei semilavorati.	6) UC 1708



### **Descrizione sintetica della figura:**

L'addetto opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa dell'acquisto, ricezione e controllo della merce e cibi freschi, supporta il cuoco nelle attività di preparazione di piatti semplici e semilavorati, trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa sia della gestione della dispensa che della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Sa predisporre ed elaborare il menù.

### **Durata del percorso**

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

### **Percorso Stage**

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>ATTESTAZIONE RILASCIATA</b>	<b>DENOMINAZIONE ATTESTAZIONE RILASCIATA</b>	<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>
DI ROBERTO MELISSA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME.	94
FANCIULLI CHIARA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME..	67
HULCHEVSKA YULIYA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME...	78
LANDINI VIOLA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME..	81
MATHTHUMAGALA NATASHA K. N	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME..	76
MORETTI CHIARA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME...	80
SABBATINI VALENTINA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME...	76
SCOTTO ALEXANDRA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME...	94
SCOTTO LAURA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME...	86

Gli altri alunni non hanno conseguito la qualifica.

#### **1.4.2.**

Il progetto triennale di Alternanza Scuola-Lavoro dell'Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" è stato articolato in un percorso distinto in diverse attività: stage in azienda, incontri con esperti del settore, corsi di formazione con enti turistici, concorsi, eventi sul territorio, orientamento universitario che miravano all'acquisizione di competenze specifiche nel proprio indirizzo di studi: **Accoglienza turistica**

**L'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posto nella nuova progettazione** è stato quello di trasformare l'alternanza Scuola-Lavoro da attività sistemica ad attività curricolare vera e propria, rafforzandone il "peso" nella valutazione dell'alunno/a e arrivando alla stesura di curricula integrati.

**Gli obiettivi e le finalità, in coerenza con i bisogni formativi del territorio, si sono basati sul:**

- rafforzare i rapporti dell'Istituzione Scolastica con il territorio e il suo tessuto produttivo; favorire la conoscenza delle opportunità lavorative offerte dal territorio, del mondo del lavoro e delle sue dinamiche;
- superare la separazione tra momento formativo e momento applicativo favorendo anche l'acquisizione di competenze trasversali specifiche, indispensabili per un futuro inserimento in un ambiente di lavoro;
- innalzare la qualità dei servizi offerti dal territorio attraverso una maggiore qualificazione dei potenziali futuri lavoratori, anche incentivando l'abbattimento della dispersione scolastica;
- migliorare le competenze, conoscenze ed abilità dei profili professionali in uscita, rendendoli più attinenti alla realtà socio-economico e produttiva del territorio.

I destinatari sono stati tutti gli studenti della classe V accoglienza turistica a partire dalla classe III, nell'anno scolastico 2015-2016.

Le attività progettate sono state divise in attività comuni e attività diverse e/o diversificate in base alle specifiche esigenze di ogni tipologia di indirizzo.

#### **Attività comuni:**

- Sensibilizzazione e Orientamento: da svilupparsi in tutto il triennio con obiettivi diversificati di anno in anno;
- Incontri con esperti
- Visite aziendali

- Partecipazione a conferenze e seminari
- Lezioni in situazione
- Formazione sulla Sicurezza

**Attività diverse e/o diversificate:**

Attraverso i Dipartimenti e i Collegi di Sezione, si sono individuate le forme più idonee ad ogni singolo Istituto, tra la pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro:

- Stage in azienda
- Simulazione d'impresa
- Ristorante didattico

**AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**  
**Progetto Triennale**

	<b>INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA</b>			
	<b>CLASSE III ORE</b>	<b>CLASSE IV ORE</b>	<b>CLASSE V ORE</b>	<b>TOTALE ORE</b>
IMPRESA SIMULATA	50	30	30	110
ORIENTAMENTO	8	8	8	24
SICUREZZA SUL LAVORO	8	4	-	12
ALTERNANZA IN AZIENDA	120	72	-	192
VISITE GUIDATE	16	18	12	46
ESPERTI ESTERNI	12	8	-	20
<b>TOTALE</b>	<b>210</b>	<b>140</b>	<b>50</b>	<b>400</b>

**COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE**

LIV.	CLASSE	COMPETENZE SPECIFICHE T-P	ABILITA'	CONOSCENZE
3°	III indirizzo accoglienza turistica	<p>Relazionarsi e comunicare con gli altri nel contesto lavorativo</p> <p>Svolgere le attività caratterizzanti il front office coordinandosi con le altre figure operative della struttura</p> <p>Produrre e/o archiviare materiali e documenti anche con l'uso dei programmi applicativi informatici.</p>	<p>Essere in grado di applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro</p> <p>Essere in grado di compilare la documentazione relativa alle operazioni svolte</p> <p>Essere in grado di usare il PC e i principali programmi applicativi relativi alla modulistica specifica.</p>	<p>Normativa di sicurezza, igiene di settore nei luoghi di lavoro</p> <p>Elementi essenziali di contabilità e di gestione dell'ospite al front-office</p> <p>Modalità di compilazione di apposita modulistica</p>
3°/4°	IV indirizzo accoglienza turistica	<p>Lavorare in gruppo per affrontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi</p> <p>Curare i rapporti con la clientela rispondendo alle esigenze specifiche</p>	<p>Essere in grado di comprendere le esigenze della clientela interpretando le loro aspettative ed esigenze</p> <p>Essere in grado di curare i rapporti con i clienti e le fasi di accoglienza nell'ottica della loro fidelizzazione e soddisfazione.</p>	<p>Regole relative alla corretta gestione delle informazioni date ai clienti</p> <p>Tecniche inerenti le procedure contabili.</p>
4°	V indirizzo accoglienza turistica	<p>Applicare le Conoscenze acquisite ai casi pratici all'interno della simulazione d'azienda</p>	<p>Essere in grado di operare in autonomia decisionale e per obiettivi</p>	<p>Conoscere le opportune tecniche e strategie operative per il conseguimento delle finalità prefissate</p>

**COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO**

CLASSI	COMPETENZE	IN PARTICOLARE DA SVILUPPARE NELL'ALTERNANZA
Da acquisirsi al termine del percorso dalle classi terminali di tutta l'istituzione scolastica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> </ul>	Essere in grado di lavorare in gruppo per affrontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi

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

La valutazione delle competenze acquisite nel percorso di Alternanza sono parte integrante della valutazione scolastica dell'allievo e, di conseguenza, saranno certificate negli scrutini finali degli anni scolastici del secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi, entrando nel curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di classe procede:

- alla valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe terranno conto dei suddetti esiti;
- all'attribuzione dei crediti.

### **1.4.3.**

Nel triennio la classe ha partecipato ad attività di orientamento universitario presso il salone della Leopolda di Firenze , presso l'università della Tuscia di Viterbo e ad attività di orientamento al mondo del lavoro presso la fiera di Roma 'Fare turismo'. La classe ha inoltre partecipato ad un incontro con esperti orientatori che hanno illustrato loro le opportunità lavorative sia amministrative che operative del mondo delle Forze Armate e delle Forze di Polizia.

### **1.4.4.**

Il progetto si è sviluppato attraverso lezioni in laboratorio concernenti il Business plan di una struttura ricettiva, il piano commerciale e il piano digital - social marketing. Le lezioni sono state condotte dal Presidente comitato giovani albergatori –Federalberghi Toscana, dalla vice presidente del consorzio Maremmare e dal direttore dell'Hotel Baia d'Argento.

### **1.4.5.**

Alcune alunne hanno conseguito la certificazione A2 della lingua francese.

### **1.4.6.**

La classe ha partecipato al progetto Slow food seguendo lezioni teoriche e visitando alcune aziende del territorio legate a prodotti enogastronomici tipici.

### **1.4.7.**

Nell'anno scolastico 2016/2017 la direzione dell'Hotel Torre di Cala piccola, nella persona della sig.ra Fanciulli, ha assegnato all'allieva più meritevole della classe quarta accoglienza turistica una borsa di studio del valore di € 1000. I parametri di assegnazione prevedevano il profitto nelle materie di indirizzo, la versatilità nelle lingue straniere, conoscenze in materie economiche ed infine è stato valutato il comportamento tenuto durante lo stage. La stessa

borsa di studio è stata riproposta per l'anno scolastico in corso con l'estensione anche alle classi terze e quarte dell'indirizzo di accoglienza turistica.

#### **1.4.8.**

Nel corso degli anni, tutti gli alunni hanno preso parte ad eventi organizzati sul territorio da parte di aziende locali e dalla scuola, attraverso i quali hanno potuto mettere in campo le competenze acquisite. Tra gli eventi più significativi si segnalano:

- Gustatus
- Partecipazione all'evento indetto dalla pro loco lagunare "Anguilla d'oro e Cavaliere d'Italia"
- Organizzazione di un evento promosso dal Rotaract al fine di raccogliere fondi per iniziative benefiche no profit
- Servizio e distribuzione pasti a circa millecinquecento persone in occasione dell'assemblea dei soci della Banca di credito cooperativo e costa d'Argento tenutasi ad Albinia.
- Cena di ringraziamento per i titolari delle aziende ospitanti gli stagisti organizzata presso il San Biagio Relais
- Contributo all'organizzazione della manifestazione 'Cocktail competition' che si è tenuta il 7 marzo 2017 presso l'auditorium comunale organizzata dal nostro Istituto e il 10 aprile 2018 presso i locali del ristorante 'Pescatori'.
- Contributo all'organizzazione del Carnevaletto da tre soldi.
- Contributo all'organizzazione della cerimonia di inaugurazione dei laboratori scolastici
- Partecipazione all'evento Argentario Cruise Week-end, presso l'hotel Torre di Cala Piccola

#### **1.4.9.**

Alcuni alunni della classe hanno partecipato alla visita guidata dell'Eurochocolate di Perugia, del Festival d'oriente a Bastia Umbra, del salumificio Cerboni di Castel del Piano e del birrificio Amiata di Arcidosso .

#### **1.4.9.**

La classe ha partecipato ai seguenti viaggi d'istruzione:

Barcellona (classe terza)

Berlino ( classe quarta )

Parteciperà al viaggio d'istruzione a Praga, Monaco, Salisburgo con partenza prevista per il 7 maggio e rientro il 13.

#### **1.4.10.**

Il progetto consiste nella discussione su articoli di cronaca e di approfondimento attraverso la lettura, in classe, di quotidiani.

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

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.

Numerose sono state le partecipazioni della classe ad eventi e manifestazioni sul territorio.

Per tutte le altre discipline è stata privilegiata la lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi-commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

Nel mese di aprile sono stati attivati corsi di consolidamento delle conoscenze e delle competenze in scienza e cultura dell'alimentazione , in diritto e tecniche amministrative ed in matematica.

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

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato:

- mediante verifiche orali
- mediante verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, saggio breve, relazione).
- mediante attività pratiche in laboratorio
- mediante attività di preparazione della prove d'esame. Nello specifico:

- Per la preparazione della **prima prova**, nei compiti in classe di Italiano sono state proposte verifiche sul modello delle prove ministeriali.
- Per la preparazione della **seconda prova** la quinta accoglienza turistica ha svolto una simulazione il 14 marzo.
- Per la **terza prova** sono state effettuate tre simulazioni ( tipologia B ), con 12 quesiti in totale, 3 per materia, da completare in 120 minuti di tempo e in otto righe (vedi cap.3.2.).

**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'esercizio delle competenze
2. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)
  - conoscenze frammentarie
  - scarse capacità nell'esercizio delle competenze
3. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)
  - conoscenze superficiali
  - mediocri capacità nell'esercizio delle competenze
4. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)
  - conoscenze sufficienti/discrete
  - sufficienti capacità nell'esercizio delle competenze
5. Per una valutazione ottima (voto tra 8 e 9)
  - conoscenze approfondite
  - buone capacità nell'esercizio delle competenze
6. Per una valutazione eccellente (voto tra 9 e 10)
  - conoscenze complete
  - ottime capacità nell'esercizio delle competenze



## **CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE**

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Matematica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di accoglienza turistica

Tecniche di relazione e comunicazione

Seconda lingua straniera (francese)

Scienze motorie e sportive

Religione/Materie alternative

**DISCIPLINA: ITALIANO**

**DOCENTE: VICHI MAURIZIO**

**Obiettivi cognitivi**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
<b>Conoscenza</b> 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		
<b>Conoscenza</b> 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		
<b>Capacità</b> 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		
<b>Capacità</b> di individuare gli elementi stilistico-formali presenti nel testo e di esprimere autonomamente riflessioni con proprietà di linguaggio ed organicità concettuale		x		
<b>Rielaborazione</b> 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

### **Criteri di valutazione**

1-2	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.
	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione

4	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** L'età del realismo. Emile Zola " la miniera ". Darwin " l'origine dell'uomo". Positivismo e letteratura. Verga: vita ed opere.

Lettera prefazione a " L' amante di Gramigna " - Vita dei campi : La lupa - Novelle rusticane: La libertà. - Mastro don Gesualdo: la morte di Gesualdo.  
(settembre 10 ore)

**Modulo II** Decadentismo ed età delle avanguardie ( ottobre – novembre 30 ore )

Giovanni Pascoli : vita, opere e poetica

Myrica : Arano, Novembre, X Agosto, Il tuono, 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 : vita , opere e poetica

Giosue Carducci : vita , opere e poetica – Rime nuove : Traversando la maremma toscana –

Odi barbare : Dinanzi alle terme di Caracalla.

Crepuscolari e futuristi , accenni

**Modulo III** Svevo e Pirandello (Dicembre – Gennaio – Febbraio 30 ore)

Italo Svevo : vita , opere e pensiero –

Una vita : gabbiani e pesci

La coscienza di Zeno : il fumo, il funerale mancato, psico-analisi.

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 : Adriano Meis -

Sei personaggi in cerca d'autore: l'ingresso dei personaggi.

**Modulo IV** La poesia pura e l'ermetismo (Marzo – Aprile – Maggio 30 ore)

Giuseppe Ungaretti : vita , opere poetica

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

Sentimento del tempo : La madre , Stelle .

Eugenio Montale : vita, opere e poetica

Ossi di seppia : I limoni, Merigiare pallido e assorto, Spesso il mal di vivere ho incontrato,

Non chiederci la parola .

Le occasioni : Non recidere forbice quel volto . La casa dei doganieri.

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

Il docente  
Vichi Maurizio

**DISCIPLINA: STORIA****DOCENTE: VICHI****Obiettivi cognitivi**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
<b>Conoscenza</b> Acquisizione di conoscenze relative alla problematizzazione ed alla spiegazione dei fatti storici.	x			
<b>Conoscenza</b> Acquisizione di una terminologia adeguata		x		
<b>Capacità</b> di problematizzare e spiegare fatti della storia tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali	x			
<b>Capacità</b> di rapportare il presente al passato per meglio conoscere il presente	x			
<b>Competenze</b> 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**

1-2	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
	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti

7	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** L'età dell'imperialismo (Settembre – Ottobre – Novembre 20 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 20 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 - Maggio 20 ore)

La seconda guerra mondiale

La caduta del fascismo

**Modulo IV**

La nuova Italia post bellica (Maggio 3 ore)

Il docente

Vichi Maurizio



**DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE****DOCENTE: TANIA GUIDARINI** (sostituta dal 13/02/2018 della Prof.ssa Anna Maria 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.		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

**Metodologia:** Approccio comunicativo funzionale**Strumenti e sussidi:** Libro di testo, fotocopie.**Tipologia delle prove di verifica:** Domande a risposta aperta, traduzioni di dialoghi, definizioni di termini specifici.**Valutazioni:** Due verifiche scritte e due orali nel secondo quadrimestre.

## Criteria 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 GRAMMATICA E DI PRONUNCIA CHE 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 riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, puntualità e maturità nel sostenere le prove sia scritte che orali.

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe V ART è composta, in totale, da 17 alunni; 11 sono le alunne dell'indirizzo Accoglienza Turistica e 6 sono gli alunni di Sala e Vendita.

Per quanto riguarda la classe V Accoglienza Turistica, questa è composta, come già detto, da 11 ragazze di cui una presenta disturbi specifici dell'apprendimento e una è seguita in classe dall'insegnante di sostegno. Dei 6 ragazzi che compongono la classe V Sala e Vendita, solo 3 svolgono lezione in maniera regolare in classe perché gli altri 3 sono seguiti fuori dalla classe dall'insegnante di sostegno. In conclusione, la classe è così composta: 11 alunne di accoglienza turistica e 3 alunni di sala e vendita.

Il numero esiguo di studenti non è un vantaggio per il regolare svolgimento delle lezioni in quanto la difficoltà principale è quella di dover portare avanti, contemporaneamente, due programmazioni diverse. Inizialmente si è cercato di trovare argomenti comuni alle due classi (come redigere un CV, una lettera di presentazione, come presentarsi ad un colloquio e l'analisi del mondo dell'ospitalità) ma essendo il libro di testo specifico in servizi di cucina, bar e ristorante, le ragazze di Accoglienza Turistica sono molto penalizzate nell'approfondimento della loro materia di indirizzo. Come supporto a queste serie lacune, sono stati quindi proposti testi e dialoghi sottoforma di fotocopie presi da altri libri in cui si analizza nello specifico il settore del ricevimento, l'analisi delle tariffe, delle stagionalità e un linguaggio adatto ad un receptionist professionale.

Gli alunni, nel complesso, si dimostrano collaborativi ed interessati alla loro materia di indirizzo ma fanno fatica a seguire durante le lezioni in cui la loro materia non viene trattata; inoltre tendono ad assentarsi troppo spesso, in particolare la classe di sala e vendita la quale, al sabato, non è quasi mai al completo e questo causa un rallentamento dei temi poiché è necessario un ripasso degli argomenti durante le lezioni successive.

Per quanto riguarda le abilità linguistiche, solo alcuni ragazzi hanno dimostrato voglia e serio interesse nell'approfondire i temi trattati a lezione, mostrando un buon miglioramento del vocabolario e della costruzione del periodo.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Facendo seguito a quanto sopra riportato, la programmazione prestabilita non è stata interamente portata a termine perché si è ritenuto necessario dover sostituire qualche tema di sala e vendita con letture specifiche su fotocopie di Accoglienza Turistica.

Si fa inoltre presente che dal giorno 13/02/2018 sono subentrata quale sostituta della Prof.ssa Anna Maria Centurioni.

**Libro di testo: “Excellent! Catering: Cooking and Service”. Autore: Catrin. E. Morris. Ed: Eli**

MODULE	TOPICS
1 – The world of Hospitality  Per entrambe le classi	The hospitality industry Types of accommodation Accommodation: services and facilities Commercial vs non-profit catering Commercial catering Famous food outlet chains
5 – Menus  Solo per sala e vendita	Designing menus Menu formats Understanding menus Breakfast, lunch and dinner menus Banqueting and special events menus Religious menus
7 – Service  Solo per sala e vendita	Problems and complaints Types of bar Bar service Spirits Cocktails
8 – Applying for a job  Per entrambe le classi	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
Dal libro “You’re welcome - Skills and duties at the reception desk” – Caminada, Giroto, Hogg, Meo, Peretto. Ed: Hoepli  Solo per accoglienza	The reception area Hotel facilities After the check- in Keycards and Electronic keys Seasonal rates Hotel services and facilities Vocabolario: How to apologize Vocabolario: Something has gone wrong with a booking

turistica

Vocabolario: How to speak about rates / How to receive a booking

**Moduli 1, 5 e 8:** Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio (Prof.ssa Centurioni)

**Modulo 7 e testi di accoglienza turistica:** Metà Febbraio, Marzo, Aprile 20 ore

**Ripasso generale e vari approfondimenti:** Maggio e Giugno

LA DOCENTE

Tania Guidarini

(Sostituta della Prof.ssa Anna Maria Centurioni)

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**DOCENTE: VELASCO GIULIA**

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	Ancora da trattare			
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		

### **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 la presentazione di esempi applicativi di quanto esposto in teoria, con la correzione sistematica degli esercizi assegnati per casa e la discussione in classe di eventuali difficoltà incontrate nello svolgere il lavoro a casa. Alcune ore sono state dedicate a verifiche formative in cui gli alunni sono stati seguiti individualmente nella risoluzione di esercizi. Le difficoltà maggiori si riscontrano nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

### **Strumenti e sussidi**

L'attività didattica si è svolta sempre in aula e ha visto l'utilizzo, oltre che del libro di testo, di appunti forniti dall'insegnante per semplificare gli aspetti teorici della disciplina e di schede di esercizi per l'attività di recupero e/o consolidamento.

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 tre verifiche scritte, di cui una derivante dalla valutazione della simulazione della terza prova del giorno 15 dicembre 2017. Sono state effettuate poi due verifiche orali.

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

Per le alunne dell'indirizzo di accoglienza, nel quale la materia è affidata al commissario interno, sono stati valutati anche i risultati ottenuti nella parte di matematica nelle simulazioni di terza prova del 23 marzo e del 3 maggio.

## 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

### **Modulo I ( 3 ore periodo settembre )**

**Ripasso approfondito:** Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.

### **Modulo II ( 4 settembre-ottobre )**

**Concetto di funzione** : il concetto di funzione. Le funzioni numeriche. Funzione reale di variabile reale. Dominio e codominio di una funzione. Funzioni iniettive , suriettive, biettive.

### **Modulo III (7 ore periodo ottobre )**

**L'esponenziale** : potenze ad esponente reale. Equazioni e disequazioni esponenziali. La funzione esponenziale: costruzione e analisi del grafico.

### **Modulo IV (16 ore periodo ottobre-novembre)**

**Il logaritmo:** definizione di logaritmo. I teoremi sui logaritmi. Equazioni e disequazioni logaritmiche elementari. La funzione logaritmica: costruzione e analisi del grafico.

### **Modulo V ( 10 ore periodo: novembre )**

**Classificazione delle funzioni** :classificazione delle funzioni : polinomiali, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. Condizioni per la determinazione del dominio dei diversi tipi di funzione e rappresentazione delle informazioni sul piano cartesiano..

### **Modulo VI ( 4 ore periodo : dicembre )**

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

### **Modulo VII( 9 ore periodo : dicembre-gennaio )**

**Studio del segno** : determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

### **Modulo VIII ( 18 ore periodo : febbraio-aprile)**

**Limiti delle funzioni di una variabile:** 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, della funzione reciproca. Operazioni sui limiti. Le forme indeterminate. Il calcolo dei limiti.

#### **Modulo IX ( 10 ore periodo aprile)**

**Gli asintoti** : asintoti verticali, orizzontali

#### **Modulo X (8 ore periodo aprile-maggio-giugno)**

**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) : il teorema di Weierstass, il teorema dei valori intermedi e il teorema dell'esistenza degli zeri di una funzione.

#### **Modulo XI (6 ore periodo maggio )**

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

#### **Modulo XII ( 10 trasversale durante tutto l'anno scolastico )**

**Lettura del grafico:** Lettura del grafico di una funzione : individuazione dal grafico di dominio, codominio, intersezioni con gli assi, segno, crescita e decrescenza, asintoti, punti di discontinuità

#### **Modulo XIII ( 18 ore trasversale durante tutto l'anno scolastico)**

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

La parte del modulo X riguardante i teoremi sulle funzioni continue verrà trattata a partite dal 14 maggio, quando gli alunni faranno ritorno dal viaggio d'istruzione.

Due ore di lezione sono state utilizzate per lo svolgimento di due delle tre simulazioni di terza prova.

#### **Osservazioni**

Nella mia disciplina le due quinte formano un unico gruppo classe. Fin dalla terza si è notata una differenza di impegno e di partecipazione alle lezioni da parte dei due gruppi . La classe di accoglienza ha dimostrato generalmente una maggiore attenzione verso la materia rispetto a quella di sala e vendita. Nella classe, alcuni alunni, a causa di una preparazione fragile e lacunosa, non hanno raggiunto gli obiettivi programmati, nonostante siano stati seguiti, in piccoli gruppi, dalla docente di potenziamento Samanta Volpini nell'ora del lunedì.

Altri, invece, grazie alla predisposizione o ad un impegno costante, hanno raggiunto risultati discreti. Allo scopo di consolidare le nozioni acquisite, ho tralasciato il modulo sulle derivate.

Le difficoltà maggiori sono state riscontrate nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico. L'insegnante di potenziamento ha partecipato attivamente alla valutazione, nella parte orale tramite interrogazioni

Il docente  
Giulia Velasco

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**  
**DOCENTE: TONINELLI LEONARDO**

**Obiettivi cognitivi**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
<b>Obiettivi cognitivi disciplinari specifici</b>				
Conoscere le varie fasi della pianificazione strategica ; 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 e le tendenze del mercato turistico nazionale e internazionale.		X		
Conoscere e saper individuare le tecniche e gli strumenti di marketing.		X		
Saper redigere un business plan e conoscere le fasi e le procedure della sua compilazione.			X	
Conoscere e saper individuare le caratteristiche delle imprese di viaggi e dei contratti di viaggio.		X		
Conoscere le caratteristiche dei vari contratti di trasporto.		X		
Conoscere le caratteristiche dei contratti delle imprese ricettive e ristorative.		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. Sono state usati anche schemi semplificativi e fotocopie con contributi di altri testi della materia. 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 .

### **Strumenti e sussidi**

Libro di testo :

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

C – Accoglienza turistica Scuola & Azienda

Calcolatrice per le esercitazioni tecnico-contabili.

### **Tipologia delle prove di verifica**

Nel primo quadrimestre sono state effettuate almeno due verifiche per l'orale e tre per lo scritto; anche nel secondo quadrimestre sono previste almeno due verifiche per la preparazione orale e almeno tre per lo scritto.

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.

Nelle simulazioni di terza prova sono state usate domande aperte.

#### **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**

### **MODULO 1 ( Periodo : Settembre – Ottobre – Novembre – Dicembre. 66 ore )**

#### **LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LE SUE FASI.**

##### **IL BUDGET D'ESERCIZIO.**

Pianificazione e programmazione.

Le fasi della pianificazione strategica.

Il budget e le sue funzioni.

Differenza fra budget d'esercizio e bilancio d'esercizio.

Articolazione del budget.

Il budget economico e la sua articolazione in budget settoriali.

Il budget economico di un ristorante.

Il budget economico di un albergo.

Il budget degli investimenti.

Il budget finanziario : budget di cassa e budget delle fonti e degli impieghi.

Cenni sul controllo budgetario e sull'analisi degli scostamenti.

### **MODULO 2 ( Periodo : Dicembre – Gennaio. 22 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.

### **MODULO 3 (Periodo : Gennaio – Febbraio – Marzo. 54 ore)**

#### **BUSINESS PLAN**

Business plan e progetto imprenditoriale.  
I contenuti del business plan.  
L'analisi economico-finanziaria.

### **MODULO 4 ( Periodo : Marzo – Aprile. 29 ore )**

#### **TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING**

Aspetti generali.  
Marketing management.  
L'analisi dell'ambiente (analisi PEST), 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.  
Analisi SWOT.  
Il marketing plan.  
Il web marketing.  
Il marketing turistico integrato e il marketing della destinazione turistica.

### **MODULO 5 ( Periodo : Aprile - Maggio. 16 ore )**

#### **I CONTRATTI DI VIAGGIO.**

Turismo e imprese di viaggi.  
Aspetti economici, finanziari e organizzativi dell'attività di organizzazione e produzione.  
I contratti atipici fra tour operator e fornitori.  
Il catalogo e il preventivo.  
Il contratto di viaggio.  
Un documento di viaggio : il voucher.  
Altri documenti di viaggio.

Normativa nazionale ed europea sui pacchetti turistici.

Vendita di biglietteria nazionale e internazionale.

La vendita di viaggi di tour operator.

## **MODULO 6 ( Periodo : Maggio. 9 ore )**

### **I CONTRATTI DI TRASPORTO.**

Il contratto di trasporto in generale.

Il trasporto ferroviario.

Il trasporto aereo.

Il trasporto marittimo.

Il trasporto su strada.

## **MODULO 7 (periodo : Maggio - Giugno. 12 ore )**

### **I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE.**

Il contratto d'albergo e il deposito in albergo.

Il contratto di ristorazione.

Il contratto di catering e di banqueting.

Ripasso e ripetizione degli argomenti svolti

### **Osservazioni**

La classe, composta da 11 elementi, comprende un'alunna con H, che è stata seguita dall'insegnante di sostegno e per la quale è stato predisposto un programma per obiettivi minimi, che risulta allegato a questa relazione. E' presente anche un'alunna con DSA, che ha seguito il protocollo DSA del Consiglio di classe; per questa sono state approntate misure dispensative e compensative idonee ad evitare problemi in sede di valutazione finale. Nel complesso la classe si è impegnata molto per colmare le lacune pregresse presenti nella preparazione iniziale e, al termine dell'anno scolastico, globalmente ha conseguito una preparazione apprezzabile. Una parte degli alunni, per impegno e buone capacità, ha ottenuto risultati discreti e, in alcuni casi, ottimi; per gli altri, comunque motivati, impegnati e costanti nello studio, pur evidenziando delle difficoltà nell'acquisizione organica dei contenuti e nella rielaborazione ed esposizione degli stessi, si attestano risultati sufficienti e anche più che sufficienti.

Il docente

Prof. Leonardo Toninelli

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****DOCENTE: ALESSANDRA LEONE****Obiettivi cognitivi**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
<b>Conoscenza</b> del valore simbolico che gli alimenti hanno avuto nelle rappresentazioni artistiche, in diverse epoche storiche.		X		
<b>Conoscenza</b> delle principali caratteristiche di alcune cucine regionali in Italia, con riferimento al territorio e ai suoi beni paesaggistici, storici e naturali.			X	
<b>Conoscenza</b> del ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura e della salute e saper descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse fasi della vita.		X		
<b>Capacità</b> di valutare i rischi associati a diete troppo restrittive e riconoscere le implicazioni sulla salute che alcune diete ricche di alimenti industriali (western diet) comportano.		X		
<b>Conoscenza</b> delle più comuni tipologie di ristorazione ed essere capaci di descrivere i parametri generali per la realizzazione di piani alimentari nella ristorazione collettiva		X		
<b>Capacità</b> di riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative e i principali agenti cancerogeni, individuando le misure dietetiche e gli stili di vita atti alla prevenzione delle malattie cronico-degenerative e dei tumori.		X		
<b>Rielaborazione</b> dei contenuti acquisiti in modo autonomo e personale sia in forma orale che scritta e formulazione di un proprio personale giudizio sugli argomenti trattati.		X		

**Contenuti disciplinari**

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



**Metodologia:** lezioni frontali, costruzione di mappe concettuali da parte del docente, libro di testo. Studio assistito: conversazioni guidate, potenziamento, lavori di gruppo.

**Strumenti e sussidi:** presentazioni in PPT, documentari.

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:** verifiche orali, sul programma svolto o su approfondimenti non svolti dal docente ma dagli alunni.

Verifiche scritte: domande a risposta aperta, due simulazioni di terza prova.

### **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, la capacità di organizzare lo studio ed il lavoro di gruppo, l'acquisizione di professionalità.

## PROGRAMMA SVOLTO

### MODULO 1 (ottobre-novembre)

#### CIBO TURISMO E CULTURA (16 ore)

Il Cibo nell'arte

Il cibo nella pittura antica. Il valore simbolico del cibo nella pittura religiosa; l'ultima cena. La natura morta, la natura morta nel Novecento. L'atto di mangiare immortalato sulla tela; i déjeuners impressionisti. Il cibo in letteratura nella Bibbia; il cibo nella fiaba. I supplizi della fame e della sete nell'inferno dantesco. Il cibo al cinema.

Turismo enogastronomico in Italia

Il turismo enogastronomico in Italia: enogastronomia della Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

**Conoscenze:** Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche

**Competenze:** Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

## **MODULO 2 (dicembre-marzo- aprile)**

### **PRINCIPI DI DIETOLOGIA 24 ore**

L'alimentazione nelle diverse età.

Alimentazione e salute. Alimentazione e nutrizione. Alimentazione del lattante e ruolo materno. Dieta del bambino e ruolo della famiglia. Diete: dell'adolescente, adulto, in gravidanza, della nutrice, in menopausa e nella terza età. Linee guida per una sana alimentazione in Europa.

Diete salute e benessere.

Diete e benessere, Western diet. Diete: mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, crono dieta. Dieta per adulti attivi nello sport. Stili alimentari.

Alimentazione e ristorazione: la ristorazione: commerciale, di servizio, scolastica, aziendale, nelle case di riposo e negli ospedali.

**Conoscenze:** Principi di dietologia e dietoterapia e malattie connesse all'alimentazione.

**Competenze:** Adeguare la produzione e la vendita ei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

## **Modulo 3 (aprile-maggio)**

### **PRINCIPI DI DIETOTERAPIA 5 ore**

Alimentazione e malattie cronico-degenerative: evoluzione socio-demografica e stile di vita, le malattie cardiovascolari (l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie, l'aterosclerosi), il diabete mellito, alimentazione e cancerogenesi. Osteoporosi.

**Sarà concluso entro la fine del mese di maggio 6 ore l'ultimo modulo (il diabete mellito e alimentazione e cancerogenesi)**

L' insegnante

Leone Alessandra

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA****DOCENTE: DANIELE GIUSEPPE CRISALLI**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
<b>Conoscenza</b> degli argomenti trattati	X			
<b>Capacità</b> di utilizzare in maniera autonoma gli strumenti laboratoriali	X			
<b>Rielaborazione</b> 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****Criteri di valutazione**

0.- 2	VOTO NULLO. Simulazione pratica: Rifiuto del dialogo educativo, 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 – La gestione della clientela (periodo settembre/ ottobre – 16 ore)**

1. Gli ospiti non sono tutti uguali
2. La clientela leisure (*servizi dedicati e momenti critici*)
3. La clientela business (*motivazioni – servizi speciali – momenti critici*)
4. Le caratteristiche dell'albergo business
5. Il business traveller al femminile

#### **BLOCCO TEMATICO 2 – Il turismo congressuale (periodo novembre/ dicembre – 28 ore)**

1. Le origini del turismo congressuale
2. Le tipologie congressuali
3. Le sedi congressuali (*requisiti generali di una sala congressi*)
4. I centri congressi (*strumenti tecnologici, attrezzature e disposizione delle sedie*)
5. I servizi offerti dall'hotel in occasione di un convegno (*fase pre-convegno – fase del convegno – fase post-convegno*)
6. Gli operatori congressuali

7. Le principali fasi di organizzazione di un convegno
8. La gestione del servizio di accoglienza di un convegno (*requisiti e mansioni*)

**BLOCCO TEMATICO 3 – Le strategie di vendita in albergo (periodo novembre/ gennaio – 28 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

**BLOCCO TEMATICO 4 - Il marketing in albergo (periodo gennaio/aprile in collaborazione con Federalberghi e Consorzio Maremmare 24 ore)**

**Il marketing turistico**

1. Il concetto di marketing turistico
2. Il marketing mix target e strategie
3. Il CRM
4. L'ufficio marketing in albergo
5. La certificazione di qualità
6. Il marchio di ospitalità per l'hotel
7. I social network come nuova forma di intermediazione

**Il web marketing**

1. Il web marketing turistico
2. Il sito web dell'albergo
3. Social media marketing
4. La web reputation per l'hotel e la destination reputation

**Il piano di marketing**

1. Il piano di marketing per l'albergo
2. La comunicazione e le attività promozionali

### **Lo Yield management**

1. Che cos è lo yield management
2. Gli obiettivi e le fasi dello yield e revenue management

**\*Il blocco tematico 4 verrà ultimato nel mese di maggio.**

Il docente  
Daniele Giuseppe Crisalli

## DISCIPLINA: TECNICHE DI RELAZIONE E COMUNICAZIONE

**DOCENTE: RISPOLI DORIANA**

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

La classe è composta da alunne alle quali ho insegnato solo in questo a.s. La classe presenta una buona partecipazione al dialogo educativo che si rivela proficuo e rilassante con interventi da posto ,spiegazione e utilizzo di video su problemi di comunicazione. 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 è stato rivolto ad un affinamento in vista del futuro percorso lavorativo.

### Metodologia

Lezioni frontali, lavoro su testi, video, 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.

## 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, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

## PROGRAMMA SVOLTO

### MODULO I RELAZIONE E GRUPPI

UNITA'7 I gruppi. La struttura del gruppo. I gruppi di lavoro. I gruppi di ascolto , La leadership. Stili di leadership. **Tempo: ore 6**

UNITA'8 La vendita. La Comunicazione con il cliente. Il punto vendita. Il valore comunicativo del punto vendita. Polisensorialità e gestione efficace del luogo di acquisto. La gestione dei reclami. **Tempi: ore 4**

### MODULO II IL MARKETING

UNITA' 9 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. **Tempi ore: 10**

. **Tempi: ore 8**

UNITA' 10 Comunicare con gli eventi. Cosa si intende per evento. La pianificazione. Scegliere la sede dell'evento e promuoverlo.

## **MODULO III LABORATORIO: LA PAROLA ALLE IMPRESE**

Comunicazione e creatività e web 2.0. Le 4 E del Marketing.

L'esperienza d'acquisto

**Tempi : 6 ore**

### **APPROFONDIMENTI**

Stanley Milgram: obbedienza e conformismo.

La lezione di Shackleton: il più grande leader che Dio abbia mandato sulla Terra.

Il prof. Ugo Matteici spiega perché non ci fanno togliere più le batterie dagli smartphon ( VIDEO)

Just Cavalli stupisce con la fantasia.

La violenza della musica nel punto vendita.

**DA NUOVO CONSUMO** L'ortorexia : quando diventiamo troppo salutisti.

**VIDEO DA REPORT.** E-commerce: il vero guadagno di Amazon.

Chef stellati.

**LETTURE DA LA NAZIONE** Culle vuote: la decrescita demografica. **Tempi ore : 11**

**Ore per la valutazione delle conoscenze e compiti:6 Simulazione terza prova e seconda prova Esame di Stato ore: 2**

**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.

Il docente

Prof. Doriana Rispoli

**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, 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**

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.

### 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 riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

## PROGRAMMA SVOLTO

### **Modulo I (h36 Settembre, ottobre, novembre, dicembre)**

- 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
- Rédiger un itinéraire
- Décrire une ville d'art
- Histoire de Rome
- Décrire une région
- La Toscane
- Sienne

### **Modulo II (h33 Gennaio, febbraio, marzo)**

- Florence, Pise, Lucques
- L'Ombrie
- Perouse
- La Campanie
- Naples, Caserte
- Un Itinéraire en Italie

- Les coins où dormir
- L'Italie, destination privilégiée des français
- Les pouvoirs d'attraction de l'Italie
- Le départ du client

### **Modulo III (30h Aprile, maggio,giugno)**

- Les monuments de Rome
- Paris et ses monuments
- Les attrait touristiques de Paris
- La France , destination touristique par excellence
- La France politique et administrative

### **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 più che sufficienti, così come la motivazione e l'interesse per la disciplina, più evidenti in vista delle prove di verifica. Alcune 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 sufficienti sono stati raggiunti anche dal resto della classe

Il Docente  
Donati Gabriella

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE: ENRICO AGOSTINI**

### 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 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			

### Contenuti disciplinari

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

**Metodologia:** Nel corso dell'ultimo anno le attività nelle lezioni hanno teso alla ricerca progressiva del miglioramento delle capacità condizionali ed all'affinamento dell'immagine del corpo finalizzato al miglioramento della coordinazione generale.

L'insegnamento è avvenuto in maniera comunicativa ed esplicativa, con spiegazioni orali e pratiche, ma ha teso anche a far intervenire attivamente gli studenti nella lezione; infatti l'apporto personale di ognuno è andato ad arricchire e rendere più interessanti le lezioni.

L'insegnante ha utilizzato sempre un gergo tecnico inerente agli esercizi svolti, assicurandosi che il gruppo abbia compreso ed assimilato.



L'attività sportiva vera e propria, poi, ha teso al divertimento e all'assunzione di ruoli e responsabilità e non è stata competitiva.

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica e valutazione.

**Strumenti e sussidi:** Per lo svolgimento delle lezioni è stata utilizzata la palestra dell'Istituto ed il piazzale antistante la palestra e tutti i grandi e piccoli attrezzi in dotazione.

**Tipologia delle prove di verifica:** Sono stati valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni.

Inoltre sono state sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che hanno tenuto conto della situazione di partenza.

Infine sono rientrati 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.

### **Criteria di valutazione**

<b>0/2</b>	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
<b>3/4</b>	NEGATIVO e GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
<b>5</b>	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione motoria e lessicale impropria e impacciata.
<b>6</b>	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con gesti motori ed un linguaggio semplici, ma sostanzialmente corretti. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
<b>7</b>	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.
<b>8</b>	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Competenza motoria e padronanza del linguaggio specifico.
<b>9</b>	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti previsti dal programma.
<b>10</b>	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**

### **La lezione di Ed. Fisica (4 ore)**

- Struttura della lezione
- Il riscaldamento
- Il defaticamento

### **Le capacità motorie nello sport (8 ore)**

- 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 (12 ore)**

- Fondamentali: palleggio, bagher, battuta
- Regole della partita
- Schemi di gioco

### **Il basket (4 ore)**

- Fondamentali: palleggio, passaggio, tiro a canestro
- Regole generali

### **Il baseball (4 ore)**

- Fondamentali
- Regole generali

### **Il calcio a 5 (5 ore)**

- Fondamentali
- Regole generali

**Elementi di fisiologia (7 ore)**

- L' apparato cardio respiratorio: anatomia e funzioni
- Il meccanismo aerobico: cenni di fisiologia, esercizi
- La forza: cenni di fisiologia della contrazione muscolare, attività specifiche
- L'apparato osseo e muscolare
- Anatomia funzionale dei muscoli estensori

**Educazione alla legalità (2 ore)**

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

Il Docente  
Enrico Agostini

## DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: CESARE CASOLA

### OBIETTIVI COGNITIVI

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Religione, culto e simbologia		X		
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione		X		
Superamento di forme di intolleranza e potenziamento del senso di responsabilità, autocontrollo, autonomia		X		
Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. Il contributo dei pontefici sulla dottrina sociale		X		
Le scelte di vita: vocazione religiosa; vocazione al sociale; professionalità		X		

### CONTENUTI DISCIPLINARI

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

### METODOLOGIA

La spiegazione e l'analisi dei contenuti ha tenuto conto anzitutto dell'esperienza vissuta in prima persona dall'allievo ed il dialogo educativo ha privilegiato la problematizzazione e la ricerca. Il docente ha creato per questo un clima di apertura e dialogo in cui ciascuno è stato stimolato a partecipare ai dibattimenti ed alle varie attività: in questo modo si è apportato sempre un importante contributo negli interscambi di opinioni e nella ricerca di tesi a favore o meno dell'argomentazione proposta.

### STRUMENTI E SUSSIDI

Oltre al libro di testo, sono stati adoperati molti articoli anche online di riviste e giornali su cui fondare l'argomentazione. Altri testi sono stati desunti da documenti della dottrina sociale della Chiesa.

### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

La verifica si è 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 del comportamento e dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e delle

competenze acquisite. Per gli alunni diversamente abili e DSA si sono seguite le indicazioni del PEI e/o PDP.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione si è tenuto conto della seguente griglia. Il voto finale a scrutinio attraverso il giudizio di cui alla tabella qui sotto è stato posto seguendo la media dei voti numerici messi durante l'anno scolastico e corrispondenti ai giudizi stessi.

SCARSO (SC) - al di sotto del 5.0	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato alcun impegno, interesse e partecipazione.
SUFFICIENTE (S) - tra 5.0 e 7.40	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 (ML) – tra 7.50 e 8.50	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità dimostrando buon impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
MOLTISSIMO (MM) – tra 8.60 e 10.00	l'alunno ha acquisito <i>in toto</i> le conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato ottimo impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando al meglio il linguaggio specifico della disciplina.

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

#### MODULO 1 – RELIGIONE, RELIGIOSITÀ, CULTO (SETTEMBRE – NOVEMBRE, ORE 11)

Religione e religiosità. Esperienza umana di ricerca.

Fede e fedi nell'esperienza religiosa umana.

Alla ricerca di un "culto" tra il personale ed il comunitario. Le esperienze cultuali delle principali religioni mondiali.

Simbolo e simbolismo religioso dei luoghi di culto nelle fedi monoteiste.

#### MODULO 2 – NUOVA RELIGIONE (DICEMBRE – GENNAIO, ORE 7)

Religioni nuove per uomini sempre nuovi: il ruolo della tecnologia nella diffusione della religione.

Religione e globalizzazione: sette, movimenti e gruppi.

Il "terrorismo religioso".

### MODULO 3 – TOLLERANZA ED ACCOGLIENZA (FEBBRAIO, ORE 4)

Religione e tolleranza. Alla ricerca di un nuovo umanesimo.

Religione ed accoglienza: il volontariato per il superamento del "solipsismo".

Migranti e nuove comunità: la diversità per la ricchezza.

### MODULO 4 – DIRITTI, LAVORO, DIGNITÀ SOCIALE (MARZO-APRILE, ORE 8)

Diritto, lavoro e dignità sociale secondo la lezione biblica.

La dottrina sociale della Chiesa nel magistero di Giovanni Paolo II e Francesco.

### MODULO 5 – AFFACCIARSI ALLA VITA (MAGGIO-GIUGNO, ORE 5)

Esperienza di Vocazione: sentirsi chiamati ad un ruolo nel tempo e nella società.

Il Discernimento come esperienza di ricerca personale: modalità e tempi.

Le "vocazioni speciali" alla vita religiosa: senso e significato nell'oggi.

### **OSSERVAZIONI FINALI**

Lo sviluppo della programmazione ha tenuto conto anche degli stimoli storici, letterari, linguistici proposti dalle programmazioni curriculari dei docenti di discipline antropologiche.

Il docente

Cesare Casola

**DISCIPLINA: MATERIE ALTERNATIVE ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

**DOCENTE: FLORA TONINELLI**

**OBIETTIVI COGNITIVI**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Educazione alla convivenza ed alla partecipazione responsabile.	X			
Esercizio attivo della cittadinanza come persona e come cittadino.	X			
Ampliamento degli orizzonti culturali nella difesa dell'identità personale.	X			
Costruzione del senso di legalità e lo sviluppo dell'etica della responsabilità.	X			
Comprensione dei valori dell'inclusione e della integrazione.	X			

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

**METODOLOGIA** Lezione partecipata.

**STRUMENTI E SUSSIDI** Articoli tratti da quotidiani, da riviste giuridiche ed economiche, da Internet.

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA** Attività di apprendimento quotidiane.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione si è tenuto conto della seguente griglia. Il voto finale a scrutinio attraverso il giudizio di cui alla tabella qui sotto è stato posto seguendo la media dei voti numerici messi durante l'anno scolastico e corrispondenti ai giudizi stessi.

SCARSO (SC) - al di sotto del 5.0	l'alunna non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato alcun impegno, interesse e partecipazione.
SUFFICIENTE (S) - tra 5.0 e 7.40	l'alunna 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 (ML) – tra 7.50 e 8.50	l'alunna ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità dimostrando buon impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.

MOLTISSIMO (MM) – tra 8.60 e 10.00

l'alunna ha acquisito *in toto* le conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato ottimo impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando al meglio il linguaggio specifico della disciplina.

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

**Modulo 1** : novembre - dicembre ore 9

Etica della cittadinanza, principio di responsabilità sociale, problema delle conseguenze nelle scelte morali e politiche, diritti e doveri.

**Modulo 2** : gennaio - febbraio ore 7

I diritti fondamentali dell'individuo nella vita associata ( diritto alla salute, diritto all'istruzione , welfare ) , i doveri dell'individuo verso la società.

**Modulo 3** : marzo - aprile ore 8

Assunzione del personale, la normativa sul lavoro, costo del lavoro.

**Modulo 4** : maggio ore 4

Tesina per la maturità : il caso Benetton, il business idea, il bilancio d'esercizio, analisi di bilancio per indici, situazione patrimoniale, economica e finanziaria.

### Osservazione finale

Gli argomenti sono stati approfonditi attraverso materiali forniti dalla docente. Data la disponibilità della presenza di quotidiani a scuola, sovente si sono analizzati articoli di attualità che avessero un nesso con la programmazione con l'intento di aprire una discussione propositiva ai fini educativi.

**Il docente**

Flora Toninelli



## **CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME**

### **3.1. Calendario delle simulazioni**

#### **( seconda prova)**

14 marzo 2018

#### **(terza prova)**

15 dicembre 2017

23 marzo 2018

04 maggio 2018

### 3.2. Simulazioni di terza prova

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E  
OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ORBETELLO

**Simulazione terza prova 15 Dicembre 2017**  
**Classe V C indirizzo: Accoglienza turistica**

#### **DISCIPLINE COINVOLTE:**

INGLESE

MATEMATICA

ACCOGLIENZA TURISTICA

TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

#### **TEMPO A DISPOSIZIONE:**

120 minuti

#### **NOTE PER LA COMPILAZIONE:**

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

***Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate o dello spazio fornito.***

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

**STRUMENTI CONSENTITI:** dizionario bilingue Italiano- Inglese bilingue messo a disposizione dall'insegnante, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

**INGLESE**

1) Explain what hospitality means in travel and tourism.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Why are pubs important british institutions?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) What do you know about american saloon bars?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## MATEMATICA

1) Aiutandoti con degli esempi, illustra la classificazione delle funzioni algebriche

2) Fai l'analisi delle caratteristiche della funzione  $y = \left(\frac{1}{2}\right)^x$

3) Determina il dominio della funzione  $y = \ln \frac{x^2 + x + 1}{x^2 - x}$ .

## TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

1) Definisci il gruppo di lavoro ed esprimi le differenze con il concetto più generale di gruppo.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Definisci la leadership.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Chi è il leader istituzionale?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## ACCOGLIENZA TURISTICA

- 1) Nella tradizione del marketing americano relativo agli hotel si individuano otto segmenti di mercato. descrivi il segmento "*corporate contract*".

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- 2) Spiega il "*buzz marketing*".

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- 3) Da cosa è costituito un questionario di "*customer satisfaction*"?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E  
OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ORBETELLO

**Simulazione terza prova 23 marzo 2018**  
**Classe V C indirizzo: Accoglienza turistica**

**DISCIPLINE COINVOLTE:**

INGLESE

MATEMATICA

ACCOGLIENZA TURISTICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**TEMPO A DISPOSIZIONE:**

120 minuti

**NOTE PER LA COMPILAZIONE:**

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

***Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate o dello spazio fornito.***

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

**STRUMENTI CONSENTITI:** dizionario bilingue Italiano-Inglese messo a disposizione dall'insegnante, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

**INGLESE**

1) Describe how the reception area is organised

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Explain what are the *hotel facilities* and the *hotel directory*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) What is the difference between the hotel director and the front office manager ?

---

---

---

---

---

---

---

---

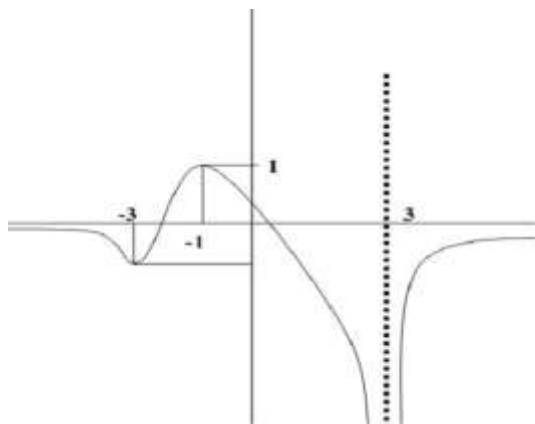
---

---



## MATEMATICA

1) Fai la lettura del grafico della funzione rappresentato in figura.



2) Dopo aver dato la definizione di asintoto di una funzione, descrivere la procedura per la determinazione degli asintoti verticali di una funzione.

3) Calcola  $\lim_{x \rightarrow -\infty} 2^x - \frac{1}{x^2}$  specificando le regole applicate.

## ACCOGLIENZA TURISTICA

1) Quali sono le principali fasi di organizzazione di un convegno? (prima, durante e dopo)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Come avviene il servizio di accoglienza e ricevimento degli ospiti di un convegno?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Quali sono i servizi offerti dall'hotel in occasione di un convegno (fase pre-convegno/fase del convegno/fase post-convegno)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- 1) Parlare dell'alimentazione del lattante, evidenziando quali sono vantaggi dell'allattamento al seno.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- 2) Descrivere gli alimenti tipici della *western diet* e le implicazioni che la dieta può avere sulla salute.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- 3) Elencare i principali tipi di dieta vegetariana, mettendo in evidenza i vantaggi e i rischi che possono insorgere adottando regimi alimentari che escludono in tutto o in parte gli alimenti di origine animale.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E  
OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ORBETELLO

**Simulazione terza prova 4 maggio 2018**  
**Classe V C indirizzo: Accoglienza turistica**

**DISCIPLINE COINVOLTE:**

INGLESE

MATEMATICA

ACCOGLIENZA TURISTICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**TEMPO A DISPOSIZIONE:**

120 minuti

**NOTE PER LA COMPILAZIONE:**

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

***Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate o dello spazio fornito.***

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

**STRUMENTI CONSENTITI:** dizionario bilingue Italiano-Inglese messo a disposizione dall'insegnante, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

**INGLESE**

1) Give a definition of *seasonal rates*. describe them.

---

---

---

---

---

---

---

---

2) What are the most expensive types of accommodation ?

---

---

---

---

---

---

---

---

3) What is your favourite type of accommodation ? why ?

---

---

---

---

---

---

---

---

## MATEMATICA

1) Individua gli intervalli in cui la funzione  $y = \frac{x^2-2x+1}{-x^2+3x}$  è negativa.

2) Enuncia il teorema della funzione reciproca.

3) Calcola il  $\lim_{x \rightarrow 3} \frac{x^2-5x+6}{x^2-9}$

## ACCOGLIENZA TURISTICA

1) Quali sono i **servizi** che una struttura ricettiva dedica ai clienti **singoli**?

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Quali sono i **servizi** che una struttura ricettiva dedica alle **famiglie**?

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Quali sono i **momenti critici** legati alla figura del turista business?

---

---

---

---

---

---

---

---

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1) Indica quali sono i punti salienti della cucina valdostana.

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Cosa si per ristorazione? descrivi le diverse tipologie di ristorazione.

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Descrivi quali sono i criteri generali da seguire nella formulazione di menù nelle case di riposo.

---

---

---

---

---

---

---

---



### 3.3. Griglia di valutazione utilizzata per la prima prova

#### SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE \_\_\_\_

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	0,25-0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25-0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Comprensione del testo	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Analisi del testo	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Contestualizzazione e approfondimento	0,5- 1	1,50	2	2,5	3	
TOTALE						

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

Il voto è stato attribuito

- all'unanimità*
- a maggioranza*

IL PRESIDENTE

**TIPOLOGIA B REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE****CLASSE \_\_\_\_\_****CANDIDATO/A.....****PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI**

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

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

Il voto è stato attribuito

**all'unanimità**  **amaggioranza**

IL PRESIDENTE

**TIPOLOGIA C/D TEMA DI ARGOMENTO STORIA - TEMA DI ORDINE  
GENERALE**

**CLASSE** \_\_\_\_\_

**CANDIDATO/A**.....

**PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI**

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

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

Il voto è stato attribuito

- all'unanimità**
- a maggioranza**

IL PRESIDENTE

### 3.4. Griglia di valutazione utilizzata per la seconda prova: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

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 INSUFFICIENT	0 - 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 INSUFFICIENT	0 - 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 INSUFFICIENT	0 - 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 APPROFONDITA	SUFFICIENTE	3
	D) PARZIALMENTE EFFICACE CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	INSUFFICIENTE	2
	E) INADEGUATA E /O INESISTENTE CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	NETTAMENTE INSUFFICIENT	0 - 1
PUNTI (IN LETTERE)			TOTALE

### 3.5. Griglia di valutazione utilizzata per la terza prova

ALUNNO														
Risposta non data: punti 0,5			I MATERIA			II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA		
			1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
QUESITO NUMERO:			1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>Conoscenza dei contenuti disciplinari</b>	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												
<b>Padronanza delle procedure, della terminologia e degli strumenti specifici</b>	Espressione gravemente 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												
<b>Rielaborazione personale</b>	non efficace, incoerente e disordinata, argomentazioni infondate	1												
	scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni	2												
	accettabile, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni	3												
	Precisa corretta e con ricchezza lessicale	4												
TOTALE SINGOLO QUESITO														
			I MATERIA	II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA				
Totale in quarantacinquesimi per materia														
Totale in quindicesimi per materia = (Totale in quarantacinquesimi/3)														
Media dei risultati nelle quattro materie in quindicesimi														

Voto della prova \_\_\_\_\_/15

I COMMISSARI:

IL PRESIDENTE

### 3.6. Griglia di valutazione utilizzata per il colloquio

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	

### **3.7. Modalità di svolgimento delle simulazioni per gli alunni con DSA e relative griglie di correzione delle prove.**

Per quanto riguarda la prima prova, di seguito sono riportate le griglie utilizzate durante l'anno per la correzione.

Per la seconda, la terza prova e per il colloquio sono state utilizzate le stesse griglie della classe, ovviamente tenendo conto delle misure compensative e dispensative riportate nel PDP.

In merito alla terza prova, si segnala che l'alunna durante tutto l'anno scolastico ha svolto le stesse prove della classe, avendo a disposizione 30 minuti in più e consultando mappe concettuali autoprodotte.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

**TIPOLOGIA A      ANALISI DEL TESTO**

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_

DESCRITTORI	PUNTI	
<b>1. Correttezza nell'esposizione</b>		
Organizza il discorso in modo coerente	<b>2</b>	
Si esprime in modo confuso e disorganico	<b>1</b>	
<b>2. Comprensione e interpretazione del testo proposto</b>		
comprende il messaggio nella sua complessità	<b>4</b>	
sufficiente comprensione del brano	<b>3</b>	
comprende superficialmente il significato del testo	<b>2</b>	
non comprende il testo nella sua complessità	<b>1</b>	
<b>3. Analisi</b>		
Analisi testuale completa e approfondita	<b>3</b>	
Analisi testuale completa ma troppo sintetica	<b>2</b>	
Analisi testuale cui manchi, o sia svolto in modo non efficace, uno dei punti della traccia	<b>1</b>	
<b>4. Struttura del testo</b>		
Individua la struttura del testo dando valide spiegazioni	<b>3</b>	
Sa individuare la struttura del testo fornendo alcune spiegazioni	<b>2</b>	
Individua solo in parte e in modo poco chiaro la struttura del testo	<b>1</b>	
<b>5. Capacità di riflessione e contestualizzazione</b>		
dimostra capacità di riflessione e contestualizza il brano con di riferimenti culturali e approfondimenti personali	<b>3</b>	
contestualizza in modo adeguato	<b>2</b>	
scarsi spunti di riflessione e contestualizzazione	<b>1</b>	
<b>TOTALE</b>		

**PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI:** \_\_\_\_\_

I COMMISSARI

II PRESIDENTE



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

**TIPOLOGIA B      REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE**

**CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_**

DESCRITTORI	PUNTI	
<b>1. Correttezza nell'esposizione</b>		
Organizza il discorso in modo coerente	<b>2</b>	
Si esprime in modo confuso e disorganico	<b>1</b>	
<b>2. Pertinenza alla traccia</b>		
attinente alle consegne della traccia	<b>2</b>	
scarsa attinenza alle consegne della traccia	<b>1</b>	
<b>3. Conoscenza dei contenuti richiesti</b>		
informazioni esaurienti	<b>4</b>	
Informazioni pertinenti	<b>3</b>	
informazioni essenziali	<b>2</b>	
informazioni poco pertinenti ed incomplete	<b>1</b>	
<b>4. Comprensione dei documenti forniti e loro uso</b>		
documenti inseriti in modo appropriato	<b>3</b>	
documenti correttamente citati, dispone i dati in modo ordinato	<b>2</b>	
documenti scarsamente citati e riadattati in maniera imprecisa	<b>1</b>	
<b>5. Capacità di argomentare e far emergere il proprio punto di vista</b>		
argomentazione articolata e capacità di riflessione critica	<b>4</b>	
buona capacità di argomentazione e riflessione	<b>3</b>	
argomentazione ordinata e sufficienti spunti di riflessione	<b>2</b>	
argomentazione spesso assente e interpretazione appena accennata	<b>1</b>	
<b>TOTALE</b>		

**PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: \_\_\_\_\_**

I COMMISSARI

II PRESIDENTE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

**TIPOLOGIA C/D TEMA DI ARGOMENTO STORIA - TEMA DI ORDINE GENERALE**

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_

DESCRITTORI	PUNTI	
<b>1. Correttezza nell'esposizione</b>		
Organizza il discorso in modo coerente	<b>3</b>	
Si esprime in modo semplice ma chiaro	<b>2</b>	
Si esprime in modo confuso e disorganico	<b>1</b>	
<b>2. Pertinenza alla traccia</b>		
pienamente attinente alle consegne della traccia	<b>3</b>	
parzialmente attinente alla traccia	<b>2</b>	
scarsa attinenza alle consegne della traccia	<b>1</b>	
<b>3. Coerenza dell'elaborato</b>		
sviluppa l'argomento proposto in maniera coerente ed esauriente	<b>3</b>	
sviluppa l'argomento proposto in modo puntuale	<b>2</b>	
sviluppa l'argomento proposto in modo parziale e non del tutto coerente	<b>1</b>	
<b>4. Tesi ed argomentazione</b>		
costruisce il suo elaborato intorno ad una tesi evidente che sviluppa con un'argomentazione articolata ed organica	<b>3</b>	
costruisce il suo elaborato intorno ad una tesi congrua e con un'argomentazione sufficiente	<b>2</b>	
costruisce il suo elaborato intorno ad una tesi non del tutto evidente e con un'argomentazione disorganica e ripetitiva	<b>1</b>	
<b>5. Capacità di rielaborazione coerente, critica e personale delle conoscenze</b>		
esprime riflessioni personali motivandole adeguatamente	<b>3</b>	
esprime riflessioni personali sufficientemente motivate	<b>2</b>	
scarsi spunti critici, analizza i dati in modo poco significativo	<b>1</b>	
<b>TOTALE</b>		

**PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI:** \_\_\_\_\_

I COMMISSARI

II PRESIDENTE

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof. Maurizio Vichi

Prof.ssa Gabriella Donati

Prof.ssa Tania Guidarini

Prof. Leonardo Toninelli

Prof. Daniele Giuseppe Crisalli

Prof.ssa Alessandra Leone

Prof.ssa Doriana Rispoli

Prof.ssa Giulia Velasco

Prof. Enrico Agostini

Prof. Casola Cesare

Prof. Flora Toninelli

Prof.ssa Paola Collantoni

Prof.ssa Samanta Volpini

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Enzo Sbrolli