



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco: UFSLVQ



Prot. n. 4597/05

Polignano a Mare , 15-05-2018

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L. 10/12/97, n. 425; DPR 23/07/98, n. 323, art. 5, c. 2;

O.M. n. 350 del 02/05/2018

Classe

5[^] Sezione Art (B Sala-A Accoglienza)

Indirizzo

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Sala e Vendita

Articolazione

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Accoglienza

Introduzione

Il Consiglio di Classe della 5^a ART dell'I.P.S.S.E.O.A. di Polignano a Mare, a seguito di regolare convocazione, nella seduta del 15 maggio 2018 ha proceduto alla formulazione ed all'approvazione all'unanimità del Documento Finale del Consiglio di Classe, così come previsto dal 2° comma, dell'art.5 del dpr n° 323 del 23. 07. 1998, e dalle successive disposizioni ministeriali di cui all'art. 6 comma 1 della O.M. n.350 del 02/05/2018.

Tale documento si compone di due parti:

1. La prima, a carattere generale, ha interessato i seguenti elementi dell'azione educativa:
 - PROFILO PROFESSIONALE
 - PROFILO DELLA CLASSE
 - OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI
 - COMPETENZE TRASVERSALI
 - METODOLOGIA
 - MEZZI E STRUMENTI
 - VERIFICHE
 - CRITERI DI VALUTAZIONE
 - ATTIVITA' EXTRACURRICULARI
 - ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
 - ATTIVITA' SIMULATIVA DELLA TERZA PROVA
 - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO
 - LAVORI DI RICERCA PRODOTTI DAGLI ALUNNI

2. La seconda parte attiene ai seguenti aspetti dell'azione didattica di competenza specifica dei docenti delle singole discipline ed in particolare:
 - COMPETENZE RAGGIUNTE IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITA'
 - SINOSI DEI CONTENUTI TRATTATI
 - METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE
 - VERIFICHE E VALUTAZIONE
 - RISULTATI CONSEGUITI

Su questi principi didattici comuni ogni Docente ha redatto la sua relazione afferente la propria disciplina.

15 maggio 2018

Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno V B Sala			
Discipline AREA COMUNE	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline AREA di INDIRIZZO	Classe III	Classe IV	Classe V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	--	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

15 maggio 2018

Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno V A Accoglienza			
Discipline AREA COMUNE	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline AREA di INDIRIZZO	Classe III	Classe IV	Classe V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Accoglienza	6	4	4
Tec. Di Comunicazione	--	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

Profilo professionale

indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Profilo

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha

specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera,

nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei

servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate

all’ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti

informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche,

culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L’indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell’articolazione “**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione,

trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo

promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in

relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla

richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,

nutrizionale e gastronomico.

2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di

ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di

promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

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

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

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Profilo della classe

1. Breve storia della classe (dal monoennio di qualifica al biennio conclusivo del corso di studi)

Per la particolare struttura dell'I.P.S.S.E.O. A., che vede nei primi anni di corso notevoli cambiamenti nella composizione delle classi e dei corsi, non è possibile riportare l'evoluzione della classe in questione dal primo anno ma solo relativamente al biennio post-qualifica. La classe 5^a AA-BS **“Accoglienza turistica”-“Sala e Vendita”**, è composta da 18 alunni, di cui 17 provenienti dalla 4^a BS-AA dell'anno precedente e uno proveniente dall'Ist. Alberghiero di Castellana Grotte.

La classe, nella sua interezza, appare corretta e rispettosa delle norme previste dal regolamento scolastico.

Sul piano apprenditivo la scolaresca mostra, in gran parte, adeguata partecipazione e motivazione, ponendo un buon livello di impegno nelle diverse attività scolastiche ed ha sviluppato un efficace metodo di studio che pone in essere, anche se non sistematicamente. Lo studio autonomo, infatti, è discontinuo perché manca la volontà di programmare il proprio lavoro il quale resta, a volte, frammentario con risultati non all'altezza delle buone potenzialità individuali.

Gli alunni provengono tutti da quattro paesi: Mola, Monopoli, Conversano, Pezze di Greco e Polignano.

2. Continuità didattica nel biennio post-qualifica

15 maggio 2018

MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	Colapinto Rosa	Colapinto Rosa
STORIA	Colapinto Rosa	Colapinto Rosa
LINGUA FRANCESE IVAA	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella
LINGUA FRANCESE IV SB	Fornarelli Maria Luigia	Cornetta Stefania
LINGUA INGLESE	Nobile Maria Luisa	Giordano Concettina
MATEMATICA	Mastrososa Maria	Mastrososa Maria
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE V AA	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE V BS	Pinto Rosa	Pinto Rosa
D.T.A.S.R. VAA	Lo Caputo Fabio	Lo Caputo Fabio
D.T.A.S.R. VBS	Vitulli Isabella	Furio Gianni
SALA E VENDITA	Buonasora Giuseppe	Sasso Achille
OBIETTIVI DISCIPLINARI LAB. TEC DELLA COMUNICAZIONE	Massara Maria	Massara Maria
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA E CUCINA	Barratta Marco	Barratta Marco
EDUCAZIONE FISICA	Longano Anna	Longano Anna
RELIGIONE	Angelini Nicola	Angelini Nicola
SOSTEGNO	Massafra Daniela	Pinto Vito Eraldo
SOSTEGNO	Arena Fabrizia	Arena Fabrizia

3. Situazione di partenza della classe nell'anno scolastico in corso

La classe, poco numerosa ed eterogenea, presenta una buona parte con grande attitudine allo studio e quindi molto motivata, e un gruppo con minore predisposizione che però è stato ugualmente molto collaborativo e aperto al dialogo scolastico, compiendo veramente apprezzabili sforzi. Il clima, pur con la vivacità e l'esuberanza di qualcuno, è sempre stato abbastanza sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto e di collaborazione, di partecipazione, interesse e rispetto. Pertanto il profitto raggiunto è molto apprezzabile

Nel corso di quest'anno il C.d.C. ha cercato di condurre gli studenti verso il consolidamento di un sapere organico, di competenze e abilità operative stabili ed autonome, migliorando le capacità di analisi, di rielaborazione e di sintesi.

Gli alunni sul piano disciplinare hanno mostrato correttezza e rispetto complessivo delle regole, benché qualcuno abbia tentato di derogare dalle stesse con frequenti ritardi e assenze. Il gruppo classe, nel complesso, mostra interesse alle proposte didattiche e vi partecipa in modo adeguato. L'impegno nello studio individuale è carente in alcuni e non costante in altri e per questi ultimi, pur non presentando grosse carenze nelle conoscenze pregresse, evidenzia una produzione scritta e orale limitata agli aspetti essenziali, priva di una personale rielaborazione e di un lessico curato e appropriato. Solo pochi alunni s'impegnano costantemente collaborando e partecipando, altri, invece, evidenziano di aver raggiunto non pienamente tutte le competenze.

Nella loro globalità i docenti attestano uno svolgimento quasi lineare dei programmi disciplinari

Tutti gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente altri buono e soddisfacente e un limitato gruppo ha raggiunto risultati molto positivi., poiché sono state varie le attività in cui gli alunni, nel corso dell'anno scolastico, sono stati coinvolti e ciò ha portato al rallentamento nello svolgimento dei programmi. Un limitato gruppo ha raggiunto a seconda dei livelli di partenza, delle attitudini e delle capacità individuali.

Nella classe sono presenti due alunni diversamente abili, il primo alunno è assegnato alla prof.ssa Fabrizia Arena per un totale di 9 ore e che segue una programmazione paritaria equipollente (vedi Allegati N°1-2) il secondo alunno è affidato al prof. Eraldo Pinto che segue una programmazione differenziata.

Inoltre nella classe è inserito un alunno DSA certificato per il quale il Consiglio di classe ha formulato un PDP (dislessia) e per il quale sono stati previsti interventi che hanno facilitato l'apprendimento e che hanno favorito la partecipazione alle attività scolastiche (vedi Allegati N°3-4).

15 maggio 2018

4. Prospetto dei crediti per il terzo e quarto anno e totale

Cognome	Nome	Classe	CREDITO III ANNO	CREDITO IV ANNO	TOT. CREDITO
ABBATEPAOLO	LISA	5AA	5	6	11
ALLEGRETTI	SARA VITTORIA	5AA	5	6	11
BUSCO	ROCCO	5AA	5	6	11
CARRASSI	GIUSEPPE	5BS	5	6	11
CLEMENTE	VITO	5BS	5	5	10
CONTE	ILENIA	5AA	5	7	13
DIPALMA	ANTONELLA	5AA	4	6	10
GIAZZI	ALESSIA	5BS	6	6	12
INNATO	DANIELE	5AA	5	5	10
L'ABBATE	MARIAGRAZIA	5BS	6	6	12
MANCINI	MATTIA	5AA	6	7	13
PENNETTI	FRANCESCO	5AA	4	4	8
SABATELLI	TANIA	5BS	6	6	12
SANTOSTASI	SARA	5BS	5	6	11
SCARPELLI	SERGIO	5BS	5	5	10
SEMERARO	YLENIA	5AA	6	5	11
STRAMAGLIA	FRANCESCA	5AA	5	4	9
SURDO	ANTONIO	5BS	4	5	9

Obiettivi generali, obiettivi trasversali e risultati attesi**1. Obiettivi generali dell'indirizzo di studi**

Gli obiettivi generali dell'indirizzo di studi si possono configurare nell'offerta di un percorso formativo volto a favorire sia l'acquisizione delle conoscenze sia la conquista della capacità e delle abilità che mettono ciascuno in grado di rispondere in maniera personale e divergente alle esigenze del settore, in un costante confronto con gli altri. In tal senso l'educazione alla professione appare come dimensione fondamentale per lo sviluppo della personalità dell'alunno, del suo modo di essere e di esprimersi. Essa mira a promuovere un sapere organico e non frammentario, tale da poter essere speso non soltanto nell'ambito scolastico, ma soprattutto nell'ambito del lavoro.

Tali obiettivi sono stati per lo più raggiunti soprattutto perché, al di là dei risultati conseguiti nelle attività curriculari, gli studenti, all'interno della istituzione scolastica, hanno avuto l'opportunità di crescere sul piano umano, di migliorare la propria cultura e di prendere coscienza delle proprie capacità, anche per le opportunità lavorative che la scuola ha offerto durante tutto l'anno scolastico.

2. Competenze trasversali

Si distinguono obiettivi formativi e cognitivo-didattici.

Obiettivi formativi: educare al valore dell'autonomia, sviluppare le abilità critiche, analitiche, sintetiche e discorsive, per poter dominare e risolvere le situazioni problematiche, anche, della vita.

Obiettivi cognitivo-didattici: educare la capacità di integrare il proprio patrimonio culturale con nuove acquisizioni, utilizzare il linguaggio rigoroso e specifico, tipico di ciascuna disciplina, con ordine e chiarezza.

3. Metodologie di insegnamento previste

A seconda degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca.

4. Mezzi e strumenti

Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati giornali, saggi, mezzi audiovisivi, modulistica specifica, mappe concettuali e letture critiche.

5. Interventi didattici ed educativi programmati (riportare le discipline ed i tempi di realizzazione)

È stata programmata una serie di interventi didattici curriculari volti ad approfondire le conoscenze e a meglio definire le competenze ai fini anche della preparazione in vista delle prove d'Esame.

6. Verifiche (modalità e tempi)

Le verifiche sono state frequenti e diversificate, formative e sommative, sia orali che scritte.

Sono stati utilizzati prove strutturate a stimolo chiuso e risposta chiusa e/o aperta.

Ogni Docente ha impostato le verifiche finalizzandole anche alle modalità delle prove d'Esame.

15 maggio 2018

Tabella di valutazione (indicatori e descrittori: tabella di valutazione approvata dal Collegio Docenti)

VOTI	LIVEL LI	DESCRITTORI	
		Conoscenze	Abilità e Competenze
1 – 2	Nulla	Nessuna	Nessuna
3	Scarso	Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Non è capace di effettuare alcuna analisi, né di sintetizzare le conoscenze ○ Argomenta in modo assolutamente incongruo ○ Non sa usare gli strumenti didattici ○ Non riesce ad applicare le sue conoscenze e non sa orientarsi nell'analisi di problemi semplici e individuare elementi irrisolvibili
4	Gravemente insufficiente	Frammentarie, incomplete, superficiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Effettua analisi parziali ed imprecise e sintesi scorrette ○ Esprime valutazioni molto superficiali ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione. Si orienta a fatica anche nell'analisi e soluzione di problemi noti
5	Insufficiente	Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime non sempre correttamente e in modo stringato ○ Effettua analisi sommarie e sintesi imprecise. ○ Esprime valutazioni superficiali. ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Commette degli errori applicando le conoscenze in compiti piuttosto semplici ○ Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.
6	Sufficiente	Essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo generalmente corretto ○ Ha un'accettabile capacità di analisi e sintesi ○ Esprime valutazioni semplici ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici, anche se con qualche difficoltà ○ Applica le conoscenze acquisite nell'esecuzione di compiti semplici, orientandosi a sufficienza nella scelta e nella applicazione delle strategie di risoluzione dei problemi
7	Discreto	Abbastanza complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed in modo abbastanza appropriato. ○ Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni argomentate in modo semplice. ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.

15 maggio 2018

8	Buono	Complete coordinate e	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed appropriatamente. ○ Compie analisi corrette cogliendo implicazioni ed effettua sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni adeguatamente argomentate ○ Sa utilizzare gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. ○ Sa enucleare strategie di risoluzione di problemi anche di una certa complessità e sa operare scelte coerenti ed efficaci
9	Ottimo	Complete, articolate e coordinate, con approfondimenti autonomi, negli aspetti di maggiore interesse	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando il linguaggio specifico ○ Effettua analisi autonome e corrette e sintesi coerenti individuando tutte le correlazioni ○ Esprime valutazioni appropriatamente argomentate. ○ Sa utilizzare tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa risolvere problemi anche piuttosto complessi, mostrando capacità di orientamento. Opera scelte coerenti ed efficaci.
10	Eccellente	Complete, approfondite e rielaborate in modo personale.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando il linguaggio specifico in modo articolato. ○ Compie analisi corrette ed approfondite anche in situazioni nuove ed effettua sintesi coerenti ed originali ○ Esprime valutazioni personalmente argomentate operando criticamente e costruttivamente ○ Sa utilizzare efficacemente tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo preciso. Sa risolvere problemi anche complessi mostrando sicura capacità di orientamento. Sa impostare percorsi di studio e di lavoro autonomi e svilupparli adeguatamente.

Criteria per la determinazione del voto di condotta

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di Alternanza Scuola-Lavoro come previsto dalla Guida operativa per la scuola - Alternanza Scuola - Lavoro - Miur.

I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

Certificazione competenze

Il D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 indica i traguardi di apprendimento che i giovani dovrebbero conseguire alla fine del nuovo obbligo di istruzione (sedici anni). Al completamento di tale obbligo, viene rilasciato allo studente un "Certificato delle Competenze di Base" acquisite per ciascun asse, descritte secondo 3 livelli: *base*, *intermedio* e *avanzato*. Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l'espressione "*livello base non raggiunto*", con l'indicazione della relativa motivazione. Il Certificato ha validità nazionale.

La **valutazione** del profitto, tranne che per le simulazioni della prima, seconda e terza prova, è stata espressa secondo la misura decimale.

Essa, in quanto valutazione ragionata, ha tenuto conto della situazione di apprendimento di ogni singolo studente e della classe intera.

La valutazione parziale e quella sommativa hanno consentito le opportune misurazioni per accertare la qualità globale dei risultati, rispetto ai livelli di partenza, in termini di conoscenze (acquisizione di contenuti, principi, idee, teorie, procedure afferenti alle aree disciplinari), di competenze (gestione ed applicazione delle conoscenze acquisite in situazioni organizzate), di capacità (sviluppo di sintesi e analisi, di operare collegamenti e comunicare).

Oltre alla sfera cognitiva la valutazione ha anche considerato i progressi nella sfera affettiva, relazionale e delle qualità dinamiche, permettendo la concretizzazione delle iniziative di recupero/consolidamento/potenziamento.

Il Consiglio di classe ha, in linea di massima, seguito e condiviso la seguente scala di valutazione, che, utilizzando un consueto e diffuso codice degli aggettivi, si inserisce nell'ambito dei diversificati momenti di giudizio:

Valori docimologici	in 10mi	in 15mi	in 30mi
Gravemente insufficiente	1 ÷ 2	1 ÷ 3	1 ÷ 6
Insufficiente	3 ÷ 4	4 ÷ 6	7 ÷ 12
Mediocre	5	7 ÷ 9	13 ÷ 18
Sufficiente	6	10	19
Discreto	7	11	20 ÷ 22
Buono	8	12 ÷ 13	23 ÷ 25
Ottimo	9	14	26 ÷ 28
Eccellente	10	15	29 ÷ 30

Attività Pluridisciplinari

La classe ha partecipato per gruppi e/o nella sua totalità alle seguenti attività e iniziative culturali.

- SEMINARIO “LE RISORSE DEL MARE E L’ITTICOLTURA NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ”
- SEMINARIO “I PESCI: DAL CATERING AL RETAIL, ALLA RISTORAZIONE D’AVANGUARDIA”
- SEMINARIO “.....FU VERA CARNE?”
- SEMINARIO “DAL LATTE DELLE MASSERIE DEL TERRITORIO ALLA PRODUZIONE CASEARIA ARTIGIANALE”
- SEMINARIO “LA GELATERIA ARTIGIANALE: DAL FOLCLORE AL BUSINESS”
- NOVELLO SOTTO IL CASTELLO
- MANIFESTAZIONE “SAVE THE DATE”
- OPEN DAY
- ORIENTAMENTO
- SPETTACOLO TEATRALE “VITUS”
- PROGETTO CARITAS “MENSA GOURMET”
- IRASE-UIL SCUOLA
- PROGETTO CARITAS “MENSA GOURMET”
- BUFFET “DE VITI DE MARCO”
- PROVE GENERALI AL TEATRO PETRUZZELLI DI BAR (ANDREA CHENIER)
- VISIONE SPETTACOLO TEATRALE “PANE NOSTRO”
- SALONE DELLO STUDENTE – ORIENTAMENTO IN USCITA
- VIAGGIO A BARCELONA
- SPETTACOLO TEATRALE “SATYRICON” PRESSO IL TEATRO ‘VAN WESTERHOUT’ DI MOLA
- LA PROVA DELL’OLIO
- MANIFESTAZIONE “LIBRIAMOCI”
- LEZIONI CONGIUNTE CLASSI QUINTE SUL ‘CASO MORO’ IN PROSPETTIVA DELL’INCONTRO CON GERO GRASSI
- CONCORSO ‘FRANCO MISINO’
- TORNEO DI PALLAVOLO
- VISITA D’ISTRUZIONE BIRRIFICIO E EATILY
- PROGETTO MASTER “L’ANALISI SENSORIALE DEL CAFFÈ ESPRESSO”
- SPETTACOLO TEATRALE IN LINGUA FRANCESE “SAINT – GERMAIN DES PRES”
- GIORNATA DELLA MEMORIA VISIONE DEL FILMATO “THE HATE DESTROYER – LA STORIA DI HIMELA, UNA DONNA CONTRO IL NAZISMO” SU PROPOSTA DELL’ASSOCIAZIONE ARCI E DEL COMUNE DI POLIGNANO

Attività di alternanza scuola-lavoro

La classe al seguente progetto di Alternanza Scuola-Lavoro

Alternanza Scuola Lavoro

Macro progetto "PARLIAMO DI LAVORO" IPSSCOA di Polignano a Mare

RIPARTIZIONE ORE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO TRIENNIO

Classe	ORE	Ripartizione su base triennale	Struttura del progetto di ASL	ore
--------	-----	--------------------------------	-------------------------------	-----

COMPETENZE

Classe 3 [^]	160	40%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	70										
			<table border="1"> <tr><td>- Sicurezza sul Lavoro</td><td>12</td></tr> <tr><td>- HACCP</td><td>8</td></tr> <tr><td>- Cultura d'Azienda</td><td>10</td></tr> <tr><td>- CV e Lettera di presentazione</td><td></td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td></td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td><td>40</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td><td></td></tr> </table>		- Sicurezza sul Lavoro	12	- HACCP	8	- Cultura d'Azienda	10	- CV e Lettera di presentazione		- Laboratorio formativo, Progetti	
- Sicurezza sul Lavoro	12													
- HACCP	8													
- Cultura d'Azienda	10													
- CV e Lettera di presentazione														
- Laboratorio formativo, Progetti														
- Eventi e Seminari interni	40													
- Impresa simulata														
			i cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA	90										

Indirizzo articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"
1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Classe 4 [^]	160	40%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	70						
			<table border="1"> <tr><td>- Cultura d'Azienda</td><td>10</td></tr> <tr><td>- Colloquio di lavoro</td><td></td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td></td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td><td>60</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td><td></td></tr> </table>		- Cultura d'Azienda	10	- Colloquio di lavoro		- Laboratorio formativo, Progetti	
- Cultura d'Azienda	10									
- Colloquio di lavoro										
- Laboratorio formativo, Progetti										
- Eventi e Seminari interni	60									
- Impresa simulata										
			i cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA	90						

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

Classe 5 [^]	80	20%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	30
			<table border="1"> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td>30</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td><td></td></tr> </table>	
- Laboratorio formativo, Progetti	30			
- Eventi e Seminari interni				
			i cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA	50

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

Attività simulativa del nuovo esame di Stato e indicazioni sulla terza prova

Nel corso del secondo quadrimestre sono state effettuate (al momento della redazione di questo documento) due simulazioni della terza prova scritta degli Esami di Stato: il giorno 16 MARZO 2018 e il giorno 24 APRILE 2018 per la preparazione delle quali il C.d.C. ha individuato come idonea, perché meglio rispondente alla caratteristica della classe, la tipologia B (quesiti a risposta singola con indicazione del numero di righe).

TEMPO DI ESECUZIONE: N° 150 minuti

Discipline coinvolte V B Sala:

STORIA - INGLESE – SALA – D.T.A.S.R.- EDUCAZIONE MOTORIA
con n. 2 quesiti per Disciplina ed è stata adottata la seguente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:

SOLUZIONE MANCANTE O AFFATTO PERTINENTE	0
CONOSCENZE INCERTE E FRAMMENTARIE	0,50
CONOSCENZE COMPLESSIVAMENTE CORRETTE E COMPETENZE ACCETTABILI	1,00
CONOSCENZE CORRETTE E SODDISFACENTI COMPETENZE	1,50

Discipline coinvolte V A Accoglienza:

STORIA - INGLESE – FRANCESE – ALIMENTAZIONE- COMUNICAZIONE
con n. 2 quesiti per Disciplina ed è stata adottata la seguente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:

SOLUZIONE MANCANTE O AFFATTO PERTINENTE	0
CONOSCENZE INCERTE E FRAMMENTARIE	0,50
CONOSCENZE COMPLESSIVAMENTE CORRETTE E COMPETENZE ACCETTABILI	1,00
CONOSCENZE CORRETTE E SODDISFACENTI COMPETENZE	1,50

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:

Il voto totale della terza prova scaturisce dalla somma dei valori delle singole discipline.

Sono state effettuate anche le simulazioni della prima e della seconda prova scritta dell'Esame di Stato, rispettivamente nelle date 16 aprile e 27 aprile 2018.

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Il C.d.C., vista la normativa vigente e quanto concordato precedentemente, ribadisce:

CREDITOFORMATIVO

A partire **dalla classe 3^A** le attività svolte dall'alunno possono essere riconosciute come **Credito Formativo**, secondo quanto di seguito indicato.

➤ **Attività svolte all'interno dell'Istituto:**

Rappresentanti di Classe, di Istituto e nella Consulta degli Studenti

Attività teatrale

Attività sportiva

Attività culturali

Scambi culturali, Attività e Progetti con l'Estero

Corsi di Lingue (Potenziamento Inglese – Certificazione linguistica...)

Concorsi Nazionali e Internazionali

Manifestazioni e Esercitazioni Professionali extracurricolari

Progetti e Attività con Enti e Aziende Esterne

Soggiorni di studio all'estero

➤ **Attività svolte all'esterno dell'Istituto con certificazione**

Corsi di Lingue all'estero o in Italia

Studio all'estero

Cicli di conferenze attinenti il *curriculum*

Attività sportiva a livello agonistico

Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche

Esperienze continuative relative all'ambiente, alla formazione professionale, alla solidarietà, alla cooperazione.

Nota bene:

Le attività, i corsi e/o gli esami per la certificazione devono essersi svolti o terminati durante l'anno scolastico corrente oppure terminati dopo gli scrutini dell'anno scolastico precedente.

Inoltre, in relazione alle attività svolte, dalla documentazione dovrà risultare:

1. l'iscrizione alle associazioni almeno anteriore di quattro mesi alla data del 15 maggio dell'anno scolastico corrente;
2. la descrizione, anche con le opportune indicazioni temporali, degli impegni relativi alle attività. In particolare:
 - a) per il credito sportivo dovrà essere attestata la partecipazione ad attività agonistica;

15 maggio 2018

b) per il credito relativo al volontariato e alle associazioni culturali e religiose, l'attestazione deve indicare in modo non generico le attività svolte;

3. in relazione ai corsi, la documentazione dovrà attestare che la loro durata sia stata di norma di trenta ore.

Concorre alla definizione del credito scolastico, legato al riconoscimento di credito formativo, la partecipazione alle attività aggiuntive e complementari organizzate dall'Istituto, compresi i corsi PON.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La tabella in vigore per l'attribuzione dei crediti scolastico stabilisce le bande di oscillazione:

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO		
	Primo anno	Secondo anno	Terzo anno
M=6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10	7-8	7-8	8-9

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il **credito scolastico** tenendo conto dei seguenti **indicatori**:

1. il profitto
2. l'assiduità nella frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali crediti formativi
5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa¹

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, **ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.**

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate

Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (**salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di Classe**) è: il 20% di assenze riferito a tutte le discipline (d'ora in avanti LSA= limite di superamento delle assenze).

¹ Solo o in caso di alunni avvalentesi dell'I.R.C. o impegnati nell'attività alternativa

Obiettivi disciplinari	
Materia: ITALIANO	
Docente: COLAPINTO Rosa	
Testo adottato: Paolo Di Sacco, CHIARE LETTERE, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori	
Ore di lezione previste: 132	Ore effettuate: 128
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe 5^a BSAA “ Accoglienza turistica ”- “Sala e Vendita” , è composta da 18 alunni, di cui 17 provenienti dalla 4^a BSAA dell'anno precedente e uno proveniente dall'Ist. Alberghiero di Castellana Grotte.</p> <p>La classe ,nella sua interezza, appare corretta e rispettosa delle norme previste dal regolamento scolastico.</p> <p>Sul piano apprenditivo la scolaresca mostra, in gran parte, adeguata partecipazione e motivazione, ponendo un buon livello di impegno nelle diverse attività scolastiche ed ha sviluppato un efficace metodo di studio che pone in essere, anche se non sistematicamente : lo studio autonomo, infatti, è discontinuo perché manca la volontà di programmare il proprio lavoro il quale resta, a volte, frammentario con risultati non all'altezza delle buone potenzialità individuali.</p> <p>I livelli di partenza, verificati mediante prove di ingresso volte all'accertamento delle competenze acquisite, degli interessi e delle capacità di interpretazione critica dei testi proposti, hanno permesso di individuare tre fasce di livello: nella prima si collocano alunni interessati allo studio e all'ampliamento delle proprie conoscenze, forniti di più che buone capacità nella comprensione, nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti; nella seconda gli studenti manifestano una preparazione più generica, un'esposizione meno attenta e curata, una rielaborazione solo parziale; nell'ultima sono collocati alunni con una preparazione di base lacunosa, sufficiente motivazione all'apprendimento, studio molto occasionale.</p>	
2. Competenze raggiunte	
<p>In relazione alle fasce di livello, sono state raggiunte le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. · Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. · Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale. · Padroneggia le tecniche e le procedure di produzione di testi · Padroneggia la lingua italiana in forma scritta e orale con discreta chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi · Scrive in maniera ortograficamente corretta · Sa individuare i contenuti e i temi fondamentali di un testo · Sa riconoscere le principali strutture del testo poetico 	

- Sa produrre testi coerenti e coesi di sintesi e rielaborazione.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

Il programma è stato così suddiviso:

- Uda1: Le tecniche di produzione testuale: Analisi del testo letterario, articolo di giornale, saggio breve di tipo espositivo ed argomentativo.
- Uda 2: Positivismo, naturalismo e verismo: Giovanni Verga
- Uda 4: La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento
- Uda 5: Simbolismo e Decadentismo: Charles Baudelaire, Giovanni Pascoli, Gabriele D'Annunzio
- Uda 6: Il grande romanzo europeo: Marcel Proust, James Joyce, Franz Kafka, Italo Svevo, Luigi Pirandello
- Uda 7: La lirica del primo '900: Giuseppe Ungaretti, Eugenio Montale, Salvatore Quasimodo.
- Uda 8: La narrativa memorialistica: Primo Levi

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Alcuni alunni hanno raggiunto livelli più che buoni nelle conoscenze, un soddisfacente grado di operatività, competenze linguistico-espressive distinte; sul piano dell'autonomia sono in grado, nella quasi totalità, di organizzare il lavoro ed eseguire le consegne; efficace il metodo di studio che, tuttavia, non sempre è applicato con sistematicità. Alcuni alunni, a causa di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati sperati e presentano ancora delle insicurezze nell'interpretazione e rielaborazione orale e scritta, nel redigere testi di vario tipo, nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro. Nella classe vi è la presenza di un alunno diversamente abile che usufruisce di una programmazione paritaria non sempre adeguatamente gestita dallo stesso, anche a causa di un impegno discontinuo. Il Consiglio di Classe ha deliberato che all'alunno venissero somministrate, nelle varie discipline, le prove equipollenti, utilizzate anche nelle simulazioni delle prove per gli esami di maturità. L'alunna DSA che si è inserita quest'anno nel gruppo classe, ha usufruito di un piano didattico personalizzato, con strumenti compensativi, forme di flessibilità e misure dispensative. Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezione frontale per presentare e contestualizzare l'argomento. Attualizzazione dei contenuti con rimandi ai vissuti personali, impostazione laboratoriale con simulazione di esperienze, discussione libera o guidata. Presentazione di autori e contenuti da parte dell'alunno. Guida all'analisi dei testi letterari. Aggancio interdisciplinare con la storia. Produzione delle diverse tipologie testuali. Partecipazione a vari spettacoli teatrali e incontri con autori di narrativa contemporanea

6. Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso, testi degli autori, appunti, schemi riassuntivi, mappe concettuali, dvd, web.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi continui di rinforzo e di approfondimenti atti a colmare eventuali carenze o ad acquisire conoscenze indispensabili al perseguimento degli obiettivi prefissati. Tali interventi, individualizzati e mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti ed una acquisizione più puntuale delle competenze. Solo nel secondo quadrimestre la partecipazione e il lavoro personale si sono incrementati portando alcuni alunni a raggiungere livelli decisamente buoni.

8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Nelle prove scritte, sempre sul modello di quelle ministeriali proposte agli esami di Stato, sono stati esplicitati tempi, obiettivi e contenuti. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale. Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma concordemente con gli interessati.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di recupero produttive. Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati sia i risultati conteggiabili numericamente, sia la crescita personale. La valutazione è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dall'alunno.

Inoltre, si è tenuto notevole conto dell'interesse e dell'impegno mostrati durante tutto l'anno scolastico.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna,
- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica...);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);
- capacità di analisi e capacità critica.

Obiettivi disciplinari	
Materia: STORIA	
Docente: COLAPINTO Rosa	
Testi adottati: C. Scarpato, PAGINE DI STORIA, ed. Il Capitello (vol.2)	
Ore di lezione previste: 66	Ore effettuate: 48
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe 5^a BSAA “ Accoglienza turistica ”- “Sala e Vendita” , è composta da 18 alunni, di cui 17 provenienti dalla 4^a BSAA dell’anno precedente e uno proveniente dall’Ist. Alberghiero di Castellana Grotte.</p> <p>La classe ,nella sua interezza, appare corretta e rispettosa delle norme previste dal regolamento scolastico.</p> <p>Sul piano apprenditivo la scolaresca mostra, in gran parte, adeguata partecipazione e motivazione, ponendo un buon livello di impegno nelle diverse attività scolastiche ed ha sviluppato un efficace metodo di studio che pone in essere, anche se non sistematicamente : lo studio autonomo, infatti, è discontinuo perché manca la volontà di programmare il proprio lavoro il quale resta, a volte, frammentario con risultati non all’altezza delle buone potenzialità individuali.</p> <p>I livelli di partenza, verificati mediante prove di ingresso volte all’accertamento delle competenze acquisite, degli interessi e delle capacità di interpretazione critica dei testi proposti, hanno permesso di individuare tre fasce di livello: nella prima si collocano alunni interessati allo studio e all’ampliamento delle proprie conoscenze, forniti di più che buone capacità nella comprensione, nell’esposizione e nella rielaborazione dei contenuti; nella seconda gli studenti manifestano una preparazione più generica, un’esposizione meno attenta e curata, una rielaborazione solo parziale; nell’ultima sono collocati alunni con una preparazione di base lacunosa, sufficiente motivazione all’apprendimento, studio molto occasionale</p>	
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)	
In relazione alle fasce di livello, sono state raggiunte le seguenti competenze:	
Riconosce nella storia del ‘900 le radici storiche del presente	
Analizza le problematiche significative del periodo considerato	
Pone in relazione di causa ed effetto i diversi eventi storici	
Conosce il lessico della storia	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	
UDA1. I problemi dell’Italia postunitaria	
UDA2. La Seconda rivoluzione industriale	
UDA3. L’imperialismo e la Prima guerra mondiale	

UDA4. L'Europa nella morsa dei totalitarismi

UDA5. La Seconda guerra mondiale

UDA6. La guerra fredda

UDA7. L'Europa e l'Italia nella seconda metà del '900

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Alcuni alunni hanno raggiunto livelli più che buoni nelle conoscenze, un soddisfacente grado di operatività, competenze storico-civili distinte; sul piano dell'autonomia sono in grado, nella quasi totalità, di organizzare il lavoro ed eseguire le consegne; efficace il metodo di studio che, tuttavia, non sempre è applicato con sistematicità. Alcuni alunni, a causa di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati sperati e presentano ancora delle insicurezze nell'interpretazione e rielaborazione orale e scritta, nel redigere testi di vario tipo, nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro. Nella classe vi è la presenza di un alunno diversamente abile che usufruisce di una programmazione paritaria non sempre adeguatamente gestita dallo stesso, anche a causa di un impegno discontinuo. Il Consiglio di Classe ha deliberato che all'alunno venissero somministrate, nelle varie discipline, le prove equipollenti, utilizzate anche nelle simulazioni delle prove per gli esami di maturità. L'alunna DSA che si è inserita quest'anno nel gruppo classe, ha usufruito di un piano didattico personalizzato, con strumenti compensativi, forme di flessibilità e misure dispensative. Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

5. Metodologie didattiche

Breve lezione frontale del docente per presentare e contestualizzare l'argomento. Esposizione degli argomenti da parte degli alunni. Discussione guidata con rimandi al presente e agganci alla letteratura. Produzione e verbalizzazione di schemi e mappe concettuali. Incontri con esperti militari per esaminare alcuni eventi del primo conflitto mondiale. Incontro con l'On. Gheò Grasso per esaminare alcuni momenti salienti relativi alla trattativa tra lo Stato e le Brigate Rosse in occasione del rapimento di Aldo Moro

6. Mezzi e strumenti usati

Libri di testo in uso, filmati, documentari, raccolta di documenti relativi ai vari argomenti trattati. Fotocopie integrative e/o supplementari. Schemi e mappe concettuali.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Gli interventi didattici ed educativi sono stati svolti in itinere per recuperare, stimolare e consolidare le conoscenze acquisite, parzialmente o superficialmente, dagli alunni. I risultati raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'incostante impegno, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.

8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche, scritte e orali, sono state frequenti e puntuali, proposte durante e a fine unità didattica per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Sin dal 1^a quadrimestre, alla classe sono state somministrate verifiche scritte simulanti la terza prova dell'esame di Stato per perfezionare la capacità di sintesi e abituarli ad amministrare razionalmente il tempo a disposizione. Le interrogazioni orali, per gli alunni in difficoltà, sono state programmate precedentemente su porzioni di programma concordato con gli interessati.

9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo sono stati considerati sia i risultati conteggiabili numericamente, sia la crescita personale.

La valutazione ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi essenziali, dei progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché dell'interesse e dell'impegno mostrato nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Obiettivi disciplinari	
Materia: MATEMATICA	
Docente: MASTROROSA Maria	
Testo adottato: LA MATEMATICA A COLORI VOL.4	
Ore di lezione previste: 90	Ore effettuate: 75
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe V Articolata è formata da nove alunni dell'indirizzo di accoglienza turistica e 10 alunni di indirizzo Sala e Vendita.</p> <p>La classe evidenzia un atteggiamento comportamentale vivace, in alcuni momenti un po' più esagerato, qualche alunno mostra generale insofferenza. Come conseguenza di ciò l'attività di lavoro risulta poco approfondita, spesso gli argomenti svolti vengono ripresi e ripetuti. Il livello generale di attenzione, partecipazione e impegno si può considerare pienamente sufficiente. Di contro, sussistono le individualità positive presenti per impegno e profitto. Incessanti sono e saranno sempre i richiami ad una presenza scolastica, sia comportamentale che didattica, molto più responsabile, corretta e proficua.</p> <p>In classe sono presenti due alunni diversamente abili : un'alunna seguita per 18 ore settimanali dall'insegnante di sostegno e segue una programmazione differenziata, l'altro alunno seguito per 9 ore settimanali con programmazione paritaria. Inoltre è presente un'alunna DSA.</p>	
2. Competenze raggiunte	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; 2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; 3. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; 4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 5. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	
<p>Concetto di funzione. Dominio di una funzione. Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. Segno di una funzione. Grafico probabile di una funzione Comportamento delle funzioni agli estremi dell'intervallo di definizione. Concetto di limite. Gli asintoti come applicazione del concetto di limite. Derivate di funzioni algebriche intere e fratte. Derivate di semplici funzioni irrazionali, logaritmiche ed esponenziali. Calcolo dei massimi e minimi relativi di una funzione.</p>	

15 maggio 2018

Grafico di una funzione.
Lettura e interpretazione di un grafico.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La maggior parte della classe ha raggiunto buoni risultati, qualche alunno ha ottenuto ottimi risultati e i restanti hanno raggiunto sufficienti risultati

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

La maggior parte delle lezioni sono state frontali. Spesso ci sono state esercitazioni a coppie e in gruppo in classe per far in modo che i concetti fossero assimilati meglio. Si sono utilizzate mappe e schemi di sintesi. Per inquadrare i nuovi concetti matematici si è preferito partire sempre da una situazione problematica ed utilizzare il problemsolving.

6. Mezzi e strumenti usati

Libro di testo, altri libri, analisi di dati ricavati da siti internet.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Si è utilizzata la didattica laboratoriale per:

- ◆ Sviluppare abitudini mentali rivolte alla soluzione di problemi e alla valutazione di esperienze di processo;
- ◆ Superare la logica dell'operare connesso alla semplice applicazione;
- ◆ Realizzare una nuova cultura dell'apprendimento-insegnamento con potenziamento della didattica motivazionale;
- ◆ Produrre un nuovo processo di apprendimento-insegnamento orientato alla valorizzazione delle capacità di autosviluppo e di autodiagnosi dello studente.

8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)

La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione del proprio sapere, infatti la verifica è stata percepita come utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Alle studentesse è sempre stato chiarito sia l'oggetto che la metodologia utilizzata nelle verifiche. Si sono effettuate prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia. La valutazione, infine, non è mai stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa inoltre la valutazione ha tenuto conto oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. Sono state effettuate verifiche formative e sommative con domande a risposta breve scritte e/o orali prove strutturate di vario genere,

correzione di esercizi alla lavagna. Le verifiche formative sono state effettuate sempre, quelle sommative due per quadrimestre.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Livelli di competenze non acquisite con conoscenze non acquisite o fortemente lacunose.
 Livello di competenza base con conoscenze complessivamente accettabili; con lacune, ma non estese e /o profonde.
 Livello di competenza intermedio con conoscenze essenziali e fondamentali.
 Livello di competenza avanzato con conoscenze complete, con approfondimenti autonomi.

Obiettivi disciplinari

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (B SALA)

Docente: Pinto Rosa

Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia

Ore di lezione previste: 99

Ore effettuate: 64

1. Analisi della situazione iniziale:

La classe è formata da 10 alunni, facenti parte di classe articolata, di cui uno seguito da docente di sostegno con programmazione paritaria per obiettivi minimi, ed un'altra non paritaria, anch'essa con sostegno. Il comportamento dei ragazzi è corretto, l'interesse è discontinuo e accompagnato da impegno limitato, e da difficoltà applicative e rielaborative oltre che espressive. La notevole esiguità del gruppo classe, il comportamento più maturo e la continuità didattica hanno reso possibile l'instaurarsi di un clima collaborativo e di maggiore partecipazione dei ragazzi che, pur rielaborando poco e applicandosi con discontinuità, anche in ragione di impegni di lavoro, mostrano attenzione ed interesse per il lavoro svolto in aula

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,

trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari
- La dieta in condizioni fisiologiche
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La classe è stata avvantaggiata dalla esiguità del numero dei componenti che ha consentito un lavoro metodico e rielaborativo condotto però essenzialmente in aula, poiché l'atteggiamento dei ragazzi nei confronti dello studio a casa non è cambiato, tranne pochissime eccezioni, rispetto ai precedenti anni scolastici. Nella esposizione orale, se guidati dalla docente, riescono a districarsi tra le varie tematiche, maggiori sono i problemi relativi alla produzione scritta dove evidenziano lacune nella preparazione di base e difficoltà espressive che condizionano molto la qualità del prodotto. Globalmente sufficiente il livello della classe nella sua globalità.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante.

6. Mezzi e strumenti usati:

Libro di testo "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" di A. Machado, dispense di materiale integrativo, appunti, riviste, schemi e tabelle, mappe concettuali.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

L'attività di sostegno e di recupero è stata effettuata cercando di realizzare un percorso individualizzato in itinere intervenendo con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Il recupero si è svolto attraverso diverse modalità: elaborazione di testi a casa; frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi volti al consolidamento per alcuni e all'acquisizione dei contenuti per altri, analisi del testo; sostegno personale con relazione più stretta con il docente; discussione di gruppo; aiuto reciproco tra alunni.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni.

Le prove scritte sono state svolte secondo la modalità della seconda prova degli esami di stato.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Secondo i seguenti indicatori: conoscenza, comprensione, espressione, applicazione, autonomia, livelli di partenza, partecipazione, rielaborazione a casa, grado di raggiungimento degli obiettivi didattici (conoscenze, abilità e competenze).

Valutazione con voto da 1 a 10.

Obiettivi disciplinari

**Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
(A ACCOGLIENZA)**

Docente: Maria Franca Perniola

Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia

Ore di lezione previste: 66

Ore effettuate: 51

1. Analisi della situazione iniziale

La classe è formata da un totale 9 alunni (accoglienza). La maggior parte degli alunni è partita da un livello mediocre o appena sufficiente, alcuni da un livello buono.

Il comportamento è generalmente corretto. Gli alunni hanno partecipato alle attività proposte in modo discontinuo.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

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

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

15 maggio 2018

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

Il cibo nell'arte; gastronomia internazionale; turismo enogastronomico (sud, isole, centro, nord); alimentazione nella ristorazione; alimentazione nelle diverse età; dieta salute e benessere; principi di dietoterapia; obesità disturbi alimentari; allergie e intolleranze.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La classe si è attestata mediamente su livelli sufficienti. La maggior parte degli allievi, grazie ad una stimolazione costante alla partecipazione al dialogo educativo e formativo, ha conseguito risultati almeno sufficienti e alcuni discreti o ottimi.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante.

Obiettivi disciplinari

Materia: Lab. Tec. della Comunicazione

Docente: Massara Maria Rosa

Libro adottato: TURISMO. COM DI GIOVANNA COLLI editore CLITT

Ore di lezione previste: 2 ore settimanale Ore di lezione effettuate: 60 ore

1. Analisi della situazione iniziale

La classe è composta da 9 alunni, 3 ragazzi e 7 ragazze. Al nucleo originario della classe si è aggiunta una nuova alunna Stramaglia Francesca. Gli alunni se interessati e opportunamente guidati, pur nella loro eterogeneità, sono stati in grado di partecipare al dialogo scolastico con contributi personali.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

Le competenze raggiunte della classe sono professionali, hanno utilizzato le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità di servizio. Le conoscenze sviluppate in questi due anni sono: gli scopi e le funzioni della comunicazione interpersonale e quella sociale. Le abilità acquisite sono: la capacità di interpretare il ruolo e capire i diversi punti di vista del cliente.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

Gli stili comunicativi, intelligenza emotiva, autoconsapevolezza, l'empatia e l'assertività. Gli atteggiamenti specifici che determinano le relazioni. Tecniche di comunicazione efficace. Comunicazione aziendale e fattore umano. L'efficacia della comunicazione pubblicitaria. Comunicazione e domanda turistica. La comunicazione del territorio e del prodotto turistico.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Alcuni alunni evidenziano una buona capacità di riflessione e di preparazione; la seconda fascia di alunni i risultati sono meno positivi a causa di un impegno superficiale e di una partecipazione non sempre costruttiva e matura.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezione frontale, lavoro di gruppo, attività di approfondimento, discussione guidata partendo dall'esperienza lavorativa.

6. Mezzi e strumenti usati

Prove orali (colloqui e discussioni guidate) , prove non strutturate (questionari aperti, commenti).

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**8. Verifiche:** (modalità, tipologie, frequenza)

Due scritte e due orali per ciascun quadrimestre.
Questionari aperti.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

La valutazione è stata trasparente. Quindi ha tenuto conto dei seguenti criteri: il progresso rispetto ai livelli di partenza; impegno e disponibilità al dialogo educativo.

Obiettivi disciplinari	
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (B SALA)	
Docente: FURIO Gianni	
Testo adottato: Gestire le imprese ricettive – volume 3, Rascioni - Ferriello, Ed. Tramontana	
Ore di lezione previste: 165	Ore effettuate: 145
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe VBS è costituita da 10 alunni tutti provenienti dalla VBS dello scorso anno scolastico. L'alunno Scagliusi Francesco non ha mai frequentato. Tra gli alunni ve ne sono due diversamente abili per i quali sono state previste misure compensative e dispensative così come previsto dalla Legge.</p> <p>La classe è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe presentava evidenti lacune rispetto ad alcuni argomenti: molti alunni dimostravano di non ricordare gli argomenti studiati negli anni precedenti. Alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto si è proceduto inizialmente ad un breve ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>	

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

Gli alunni possiedono conoscenze frammentarie e superficiali e non riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.

È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza.

Un ristrettissimo gruppo ha evidenziato un' applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- Le nuove dinamiche del mercato turistico.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Business plan e gestione strategica
- Le filiere agroalimentari ed i prodotti a km 0
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- La tracciabilità dei prodotti procedure e normative

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Un numero molto ridotto di alunni ha raggiunto un'apprezzabile competenza sugli argomenti oggetto di programma.

Alcuni hanno potenziato le proprie competenze di base, ma rilevano significative difficoltà nei collegamenti e nell'applicazione dei temi proposti.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando esempi pratici di cui si è trovato riscontro nella realtà.

L'aspetto pratico e l'applicazione nel mondo aziendale dei temi trattati è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.

Obiettivi disciplinari	
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (A ACCOGLIENZA)	
Docente: LOCAPUTO Fabio	
Testo adottato: Gestire le imprese ricettive – volume 3, Rascioni - Ferriello, Ed. Tramontana	
Ore di lezione previste: 198	Ore effettuate: 174
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe 5 A ACC è costituita da 9 alunni tutti provenienti dalla 4 A ACC dello scorso anno scolastico.</p> <p>La classe è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe presentava evidenti lacune rispetto ad alcuni argomenti: molti alunni dimostravano di non ricordare gli argomenti studiati negli anni precedenti. Alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto si è proceduto inizialmente ad un breve ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>	

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

Gli alunni possiedono conoscenze frammentarie e superficiali e non riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.

È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza.

Un ristrettissimo gruppo ha evidenziato un' applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- Le nuove dinamiche del mercato turistico.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Business plan e gestione strategica
- Le filiere agroalimentari ed i prodotti a km 0
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- La tracciabilità dei prodotti procedure e normative

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Un numero molto ridotto di alunni ha raggiunto un'apprezzabile competenza sugli argomenti oggetto di programma.

Alcuni hanno potenziato le proprie competenze di base, ma rilevano alcune difficoltà nei collegamenti e nell'applicazione dei temi proposti.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando esempi pratici di cui si è trovato riscontro nella realtà.

L'aspetto pratico e l'applicazione nel mondo aziendale dei temi trattati è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.

Obiettivi disciplinari**Materia: LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE (B SALA)****Docente: Concettina GIORDANO****Libro adottato: About Catering di A. De Chiara, M. C. Torchia - TrinityWhitebridge editore****Ore di lezione previste: 73****Ore di lezione effettuate: 65****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5^A Sala sez. B è composta da 9 alunni frequentanti (4 femmine e 5 maschi). Dal punto di vista disciplinare, il gruppo non presenta problemi rilevanti, ma si verificano frequenti episodi di distrazione, da parte di alcuni studenti che partecipano al dialogo educativo in modo incostante e solo se fortemente sollecitati. Se però redarguiti, quasi tutti mostrano comunque interesse per la materia, partecipando alle lezioni. Il clima all'interno del gruppo è collaborativo e sereno. Gli allievi possiedono mediamente una sufficiente competenza linguistico – espressiva mentre alcuni mostrano evidenti difficoltà espositive soprattutto a causa di uno studio saltuario e lacunoso. Nel gruppo classe sono presenti due alunni disabili, uno con programmazione paritaria che viene seguito per nove ore da una docente di sostegno e un'alunna con programmazione differenziata che viene seguita per diciotto ore da un altro docente di sostegno.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

1. Redigere semplici relazioni tecniche relative al proprio settore professionale.
2. Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio.
3. Comprendere globalmente messaggi audio-visivi di tipo professionale;
4. Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di attualità, studio, lavoro.
5. Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale;
6. Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di attualità, di studio o lavoro;
7. Utilizzare il lessico specifico di settore;
8. Risolvere semplici casi professionali (redazione di invito ad un itinerario turistico)
9. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria e vice versa;
10. Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)**UK –US KEYFACTS**

- 1 The US government
- 2 The UKgovernment
- 3 The geography of the UK

FOOD TODAY

- 4 Fast food and fast food restaurants
- 5 The negative aspects of fast food
- 6 Slow Food
- 7 Nouvelle Cuisine
- 8 Do you live organic?

15 maggio 2018

- 9 Healthy eating
- 10 The Food Pyramid
- 11 The Mediterranean diet

FOOD SAFETY

- 12 HACCP
- 13 HACCP: preliminary tasks and principles

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Nel complesso la classe si attesta su livelli appena sufficienti per uno studio spesso discontinuo e superficiale. Almeno un paio di elementi comunque, i più studiosi, mostrano una preparazione per lo più discreta, così come ve ne sono altri con notevoli difficoltà nell'esposizione orale.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Le metodologie didattiche adottate sono quelle riportate nella programmazione annuale e si riferiscono alla lezione frontale dialogata con esercitazioni individuali o in team working per favorire il cooperative learning.

6. Mezzi e strumenti usati

I mezzi utilizzati sono stati il libro di testo nonché materiale in fotocopia e ascolti effettuati per mezzo del computer portatile dell'insegnante.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Dopo la fine del primo quadrimestre si è effettuata una pausa didattica per il recupero dei debiti formativi che alcuni alunni avevano riportato, i cui risultati sono stati appena sufficienti.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state svolte in numero di due per quadrimestre: due scritte e almeno due orali a quadrimestre.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Gli studenti sono stati resi consapevoli che, oltre alle prestazioni e al profitto, anche il comportamento, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, il lavoro svolto a casa e in classe insieme ai progressi realizzati da loro sul piano formativo e relazionale, sono stati tenuti in debito conto al momento della valutazione.

Si sono svolte prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

Obiettivi disciplinari**Materia: LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE (A ACCOGLIENZA)****Docente: Concettina GIORDANO****Libro adottato: AboutHospitality di A. De Chiara, A. Canepa - TrinityWhitebridge editore****Ore di lezione previste: 73****Ore di lezione effettuate: 65****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5^a Accoglienza sez. A è composta da 9 alunni frequentanti (6 femmine e 3 maschi). Dal punto di vista disciplinare, il gruppo non presenta problemi rilevanti, anche se taluni di loro partecipano al dialogo educativo in modo talvolta superficiale. Il clima all'interno del gruppo è collaborativo e sereno. In un primo tempo, dai primi colloqui effettuati, sembrava che gli allievi avessero mediamente una sufficiente competenza linguistico – espressiva, che nel corso dell'anno è andata progressivamente scemando per una generale scarsa applicazione allo studio, fatta eccezione per due o tre elementi . Una delle studentesse si è aggregata al vecchio gruppo classe solo di recente, provenendo dall'istituto alberghiero di Castellana.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

11. Redigere semplici relazioni tecniche relative al proprio settore professionale.
12. Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio.
13. Comprendere globalmente messaggi audio-visivi di tipo professionale;
14. Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di attualità, studio, lavoro.
15. Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale;
16. Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di attualità, di studio o lavoro;
17. Utilizzare il lessico specifico di settore;
18. Risolvere semplici casi professionali (redazione di invito ad un itinerario turistico)
19. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria e vice versa;
20. Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

UK –US KEYFACTS

- 14 The US government
- 15 The UKgovernment
- 16 The geography of the UK

UK QUICK FACTS

- 17 Lakes
- 18 England
- 19 Mac CycleScottish Tours
- 20 How to get to London
- 21 The West End
- 22 Wales
- 23 Scotland
- 24 Ireland

15 maggio 2018

THE USA QUICK FACTS

- 25 Population in USA
- 26 How to get to New York City
- 27 Getting around New York City
- 28 Chicago city tour
- 29 Mississippi river music cruises

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Nel complesso la classe si attesta su livelli appena più che sufficienti per uno studio spesso discontinuo e superficiale. Non mancano comunque gli elementi di spicco, almeno un paio, che sanno destreggiarsi con discreta sicurezza in lingua inglese, così come ve ne sono altri con notevoli difficoltà nell'esposizione orale.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Le metodologie didattiche adottate sono quelle riportate nella programmazione annuale e si riferiscono alla lezione frontale dialogata con esercitazioni individuali o in team working per favorire il cooperative learning.

6. Mezzi e strumenti usati

I mezzi utilizzati sono stati il libro di testo nonché materiale in fotocopia e ascolti effettuati per mezzo del computer portatile dell'insegnante.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Dopo la fine del primo quadrimestre si è effettuata una pausa didattica per il recupero dei debiti formativi che alcuni alunni avevano riportato, i cui risultati sono stati appena sufficienti.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state svolte in numero di due per quadrimestre: due scritte e almeno due orali a quadrimestre.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Gli studenti sono stati resi consapevoli che, oltre alle prestazioni e al profitto, anche il comportamento, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo, il lavoro svolto a casa e in classe insieme ai progressi realizzati da loro sul piano formativo e relazionale, sono stati tenuti in debito conto al momento della valutazione.

Si sono svolte prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

<i>Obiettivi disciplinari</i>	
Materia: Francese (B SALA)	
Docente: Stefania Cornetta.	
Testo adottato: "Prêt – à goûter" L. PARODI – M. VALLACCO Trevisini Editore	
Ore di lezione previste: 98	Ore di lezione
effettuate: 82	
1. Analisi della situazione iniziale:	
<p>La classe, formata da 9 alunni frequentanti (5 di sesso maschile e 4 di sesso femminile), presentava all'inizio livelli di conoscenze e competenze intorno alla sufficienza e si affidava ad un tipo di studio essenzialmente mnemonico, non sostenuto da adeguate competenze lessico-grammaticali. Le difficoltà riscontrate nel collegare i contenuti in modo organico e disinvolto, hanno orientato il lavoro sullo sviluppo e consolidamento delle capacità di produzione sia orale che scritta e della comprensione, con lo scopo di ottenere una rielaborazione autonoma dei contenuti in lingua. Il clima sereno e collaborativo, unito all'impegno e all'interesse verso la disciplina di quasi tutti i ragazzi, hanno permesso ad alcuni di recuperare situazioni di svantaggio, ad altri di conseguire risultati più idonei. Non si è rilevato alcun problema di carattere disciplinare, essendo la classe vivace ma rispettosa delle regole e degli insegnanti.</p>	
2. Obiettivi raggiunti: (conoscenze, competenze)	
<ul style="list-style-type: none"> • Competenze: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Abilità: Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio. Utilizzare il lessico specifico di settore. • Conoscenze: Temi e problemi del settore professionale (le norme igieniche che regolano il settore; i metodi di cottura e di conservazione degli alimenti...); Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua. 	
3. Contenuti sviluppati:	
<ul style="list-style-type: none"> • Tour gastronomique de la France : La Bourgogne ; L'Alsace. Les pays du Maghreb ; La Polynésie française. • La nutrition : la pyramide alimentaire ;une alimentation saine et équilibrée ; pratiques alimentaires végétaliennes : le végétarisme, le véganisme ; Les OGM et les produits Bio ; pratiques alimentaires liées aux croyances religieuses. • Les problèmes liés aux aliments : Les allergies, les intolérances alimentaires ; la maladie cœliaque. 	

- **La sécurité:** le travail en cuisine, la méthode HACCP, les intoxications alimentaires
- **L'hygiène alimentaire**
- **Le Slow-food**

4. Livelli raggiunti dalla classe: (livelli minimi e massimi)

Numerosi alunni hanno raggiunto livelli buoni nelle conoscenze, un soddisfacente grado di operatività, discrete competenze linguistico-espressive; sul piano dell'autonomia sono in grado, nella quasi totalità, di organizzare il lavoro ed eseguire le consegne; efficace il metodo di studio che, tuttavia, non sempre è applicato con sistematicità. Alcuni alunni, a causa di un impegno discontinuo e superficiale, hanno conseguito risultati solo sufficienti e presentano ancora delle insicurezze nell'interpretazione e rielaborazione orale e scritta, nel redigere testi di vario tipo, nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro.

5. Metodologie didattiche: (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo", ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un *brainstorming* o da una mappa concettuale sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame e riprese in alcune schede di grammatica fornite agli allievi. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da questions-réponses, exercices à trous e lavori di gruppo e in coppia. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale chiara ed il più possibile corretta; in quella scritta sono state tollerate in parte le inesattezze formali senza tralasciare, però, di intervenire, costantemente ed in entrambi i casi, per correggerle e per richiamare l'attenzione dell'alunno alla riflessione sull'errore.

Obiettivi disciplinari**Materia: Francese (A ACCOGLIENZA)****Docente: Garrisi Maristella**

Testo adottato: Testi adottati: "Aller Simple " V. BENCINI – S. NIGRO – A. PARIS Loescher

Ore di lezione previste: 98**Ore di lezione effettuate: 77****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe è formata da 9 alunni (3 di sesso maschile e 6 di sesso femminile). La situazione di partenza per quanto riguarda l'aspetto disciplinare ha evidenziato una classe vivace ma sempre rispettosa delle regole disciplinari, evidenziando un sufficiente senso di responsabilità e di partecipazione al dialogo e al confronto. La preparazione di partenza della classe non è sempre stata adeguata agli obiettivi predisposti per questo anno scolastico. Il grado di preparazione evidenziato dalla classe risulta generalmente discreto ed il metodo di studio più o meno adeguato. Qualche alunno manifesta un impegno saltuario e una carente scioltezza espositiva.

2. Obiettivi raggiunti: (conoscenze, competenze)

- **Competenze:** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- **Abilità:** Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio. Utilizzare il lessico specifico di settore.
- **Conoscenze:** Temi e problemi del settore professionale, cenni di letteratura, redigere un itinerario turistico, descrivere una chiesa o un monumento...

3. Contenuti sviluppati:

- Dossier géographie: la France physique, la France politique, la France administrative
- Territoires français :l'île de France, la PACA
- Paris la ville lumière
- Tourismes : L'importance du tourisme en France, le tourisme balnéaire, la montagne et la campagne, le tourisme culturel
- Patrimoines : Rédiger un itinéraire, faire vivre un itinéraire, visite guidée d'une Eglise, décrire une œuvre d'art
- Présenter une région et des circuits
- La Belle Époque
- Marcel Proust et « son univers dans une tasse de thé »

4. Livelli raggiunti dalla classe: (livelli minimi e massimi)

Pochissimi alunni hanno raggiunto livelli buoni nelle conoscenze, un soddisfacente grado di operatività, discrete competenze linguistico-espressive ; sul piano dell'autonomia sono in grado, nella quasi totalità, di organizzare il lavoro ed eseguire le consegne; efficace il metodo di studio che, tuttavia, non sempre è applicato con sistematicità. La maggior parte della classe, a causa di un impegno discontinuo e superficiale, ha conseguito risultati solo sufficienti e presenta ancora delle insicurezze nell'interpretazione e rielaborazione orale e scritta, nel redigere testi di vario tipo, nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro. Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

5. Metodologie didattiche: (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo", ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un *brainstorming* o da una mappa concettuale sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame e riprese in alcune schede di grammatica fornite agli allievi. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore accoglienza, la loro comprensione è stata agevolata da questions-réponses, exercices à trous e lavori di gruppo e in coppia. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale chiara ed il più possibile corretta; in quella scritta sono state tollerate in parte le inesattezze formali senza tralasciare, però, di intervenire, costantemente ed in entrambi i casi, per correggerle e per richiamare l'attenzione dell'alunno alla riflessione sull'errore.

Obiettivi disciplinari**Materia: Laboratorio di Accoglienza****Docente:****Libro adottato:****Ore di lezione previste:****Ore di lezione effettuate:****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5° AA è parte di una classe articolata ed composta da 9 alunni, 3 M 6 F, tutti frequentanti.

Sul piano disciplinare, la classe si presenta tranquilla, partecipe e motivata, interessata alla disciplina.

Tutti hanno dimostrato volontà di partecipazione a i progetti proposti ed alle attività anche fuori

dalla scuola.

L'attività didattica procede bene e spedita, il gruppo classe anche se con differenze al suo interno, lavorano con zelo e si impegnano sia a scuola che a casa, interagiscono con ottima partecipazione durante le lezioni. Questo è assicurato dalla presenza di alunni preparati e capaci che supportano l'interazione con il resto della classe.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

CONOSCENZE

- Il concetto di marketing mix e il ciclo di vita del prodotto.
- Le specificità del marketing applicato al settore ricettivo.
- L'uso di Internet come strumento di marketing.
- Struttura e contenuto del piano di marketing.
- La comunicazione d'impresa.
- Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri.
- La valorizzazione delle risorse del territorio
- I servizi di intermediazione sul web.
- Formulazione di del Business Plan
- Il Web Social Media Marketing
- Il Revenue Management
- La vendita diretta dei servizi alberghieri.
- I diritti e i doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo cliente.
- Il turismo Sostenibile, il Turismo Accessibile
- Le mansioni del direttore d'albergo.
- Principi chiave della corretta gestione del personale.
-

ABILITA'

- Analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva.
- Impostare una campagna di web marketing.
- Impostare il sito web di una struttura ricettiva.
- Impostare un piano di marketing.
- Promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative.
- Cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management.
- Individuare e valorizzare le migliori strategie di vendita sul web.
- Adempiere gli obblighi burocratici richiesti per avviare, trasformare o cessare un'attività.
- Gestire i rapporti con i clienti nel rispetto della normativa attinente al settore turistico-ricettivo.
- Interpretare la meglio il proprio ruolo all'interno dell'azienda in cui si lavora.
- Valutare le politiche del personale adottate dalle imprese.
- Relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- Le fasi del Ciclo Cliente nelle imprese alberghiere
- Il rapporto tra l'albergo e l'impresa di viaggio
- Le aggregazioni d'impresa nell'impresa turistica: Le forme di aggregazione, le associazioni, le catene.
- Valorizzazione delle risorse del territorio: conoscere il territorio in cui si opera; Le risorse ed il patrimonio culturale; i beni naturali e paesaggistici; Le tradizione e la cultura gastronomica.
- Costruzione del pacchetto turistico e le sue caratteristiche.
- Il turismo sostenibile e il turismo accessibile. Ecoturismo e turismo responsabile.
- Il piano di marketing. Caratteristiche ed elementi costitutivi. La stesura del piano di dimarketing.
- Analisi del prodotto del mercato, individuazione del target cliente.
- Il Mix Marketing; gestire le leve del sistema. La leva del prezzo decisiva nella massimazione dell'occupazione camere.
- Il web e il marketing. Il web social marketing. Strumenti ed azione.
- Il revenue management. Tecnica di gestione del mercato.
- Il sito web dell'impresa e la vendita diretta.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Tutti hanno raggiunto i livelli obbiettivi posti, alcuni li hanno superati.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

- Stimolo iniziale (approccio problematico, attivazione delle pre-conoscenze e collegamenti interdisciplinari);
- didattica laboratoriale (approccio induttivo, dal caso concreto alla formulazione teorica);
- esercitazioni guidate (analisi e risoluzione guidata di casi semplici);
- lavoro cooperativo;
- laboratori di simulazione (roleplaying);
- raccordo scuola-lavoro (visita di strutture turistico-ricettive, interviste a professionisti del settore)

6. Mezzi e strumenti usati

- libro di testo;
- Interazione con il web sulle tematiche discusse
- PDF di materiale integrativo;
- Software di gestione alberghiera
- Software di gestione ufficio /word e grafica
- personal computer.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**8. Verifiche:** (modalità, tipologie, frequenza)

La comprensione dei contenuti essenziali e l'acquisizione delle abilità sono state verificate in modo continuativo e completo mediante:

- discussione guidata in classe
- verifica di fine unità
- lavori di gruppo
- prove pratiche di laboratorio
- osservazione del comportamento in situazioni reali

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

La valutazione degli studenti è stata orientata il più possibile alla crescita della persona e allo sviluppo delle sue qualità.

Gli standard di valutazione (criteri) sono stati appropriati allo scopo della valutazione e comunicati agli studenti. La valutazione ha accompagnato l'intero processo di insegnamento/apprendimento al fine di offrire allo studente più opportunità per dimostrare le proprie competenze ed esercitare le proprie abilità e consentire al docente un feedback per rimodulare la programmazione.

Obiettivi disciplinari (scheda da compilare per ogni disciplina)

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Sasso Achille

Testo adottato: Accademia di Sala e Vendita 3

Ore di lezione previste: 132

Ore effettuate: 116

1. Analisi della situazione iniziale

La classe 5^a sala sez. B, è formata da 9 alunni di cui 6 sono di sesso maschile e 3 di sesso femminile.

La provenienza degli alunni è variegata: 3 provengono da Polignano a Mare, uno da Mola di Bari, 8 da Monopoli e uno da Conversano.

Tutti gli alunni provengono dalla 4^a enogastronomia settore Sala e Vendita sez. B dell'anno precedente, tranne l'alunno Scagliusi Francesco che risulta ripetente e, nonostante sia in elenco, non ha mai frequentato.

L'analisi della situazione di partenza del gruppo classe è stata effettuata tramite delle prove di ingresso scritte e colloqui volti a conoscere più approfonditamente gli allievi, ossia le competenze e conoscenze acquisite negli anni precedenti.

Per quanto riguarda i livelli di partenza degli allievi si segnala la seguente situazione: 3 allievi sono ad un livello basso, 5 sono di livello medio; inoltre, tenuto conto che, dalle prove di ingresso risultano non pienamente compresi alcuni argomenti già affrontati gli anni precedenti, si ritiene opportuno nei primi periodi dell'anno scolastico, riprendere alcune unità didattiche già affrontate, al fine di fornire a ciascun allievo i prerequisiti fondamentali per l'acquisizione degli obiettivi previsti nel corrente anno scolastico. È giusto precisare, comunque, che alcuni di

questi argomenti sono già previsti dalla programmazione dell'anno corrente.

La classe si presenta come un gruppo abbastanza eterogeneo sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella comportamentale.

L'atteggiamento verso la materia, in questo primo periodo, sembra positivo, in quanto i ragazzi appaiono interessati e motivati e partecipano attivamente a tutte le attività proposte.

Si segnala inoltre, la presenza dell'alunna L'Abbate Mariagrazia che presenta un ritardo cognitivo e per la quale è prevista una programmazione differenziata e la presenza dell'insegnante di sostegno per n. 18 ore e l'alunno Surdo Antonio (BES), che presenta un lieve ritardo e un disturbo specifico del linguaggio e per il quale è prevista una programmazione paritaria e la presenza dell'insegnante di sostegno per n. 9 ore.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE

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

CONOSCENZE

- Il servizio: dall'accoglienza al commiato
- Le caratteristiche del menu e della lista delle vivande
- Il flambé: la cucina di sala
- La costruzione di un cocktails
- Le caratteristiche del bar
- L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo -vino
- Le caratteristiche della cantina e gli approvvigionamenti
- I marchi DOP e IGP
- Le tipologie di clientela
- La gestione del bar e le responsabilità legali del ristoratore
- Il marketing e la gestione delle risorse umane
- Il mondo del lavoro e gli sbocchi occupazionali
- **ABILITA'**
- Simulare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting
- Utilizzare le corrette tecniche di gestione e dei costi di produzione
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino, attraverso le tecniche di degustazione
- Analizzare le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini
- Proporre un corretto abbinamento cibo-vino
- Utilizzare le tecniche per la miscelazione dei cocktails riconosciuti da organismi professionali
- Principali tecniche per preparazione e servizio della cucina di sala

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- Le fasi del servizio: dall'accoglienza al commiato
- Il menu e la lista delle vivande
- La cucina di sala
- La miscelazione e i cocktails
- Caratteristiche del bar
- L'analisi organolettica del vino
- Possibili abbinamenti cibo – vino
- La cantina, la carta dei vini e gli approvvigionamenti
- I marchi DOP e IGP
- Le tipologie di clientela
- La gestione del bar e le responsabilità legali del ristoratore
- Il marketing e la gestione delle risorse umane
- Il mondo del lavoro e gli sbocchi occupazionali

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di allievi evidenzia piccole lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.

6. Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, materiale audiovisivo e attrezzature di laboratorio.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, prove scritte e uso delle attrezzature a disposizione

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

Obiettivi disciplinari

**Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA**

Docente: prof. MARCO BARRATTA - Autori: Luciano Tona – Editore: Edizioni PLAN

Libro adottato: La nuova cucina professionale

Ore di lezione previste: 66**Ore di lezione effettuate: 44****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5° S.B. è una classe mista formata da 10 alunni, 4 di sesso femminile e 6 di sesso maschile, d'età compresa tra i 17 e i 19 anni.

Nella classe è presente 1 alunno diversamente abile con una programmazione paritaria.

Da un'analisi iniziale è emerso che la maggior parte della classe presenta delle basi culturali e delle attitudini professionali sufficienti e talvolta ottime.

Sul piano della disciplina la classe si presenta eterogenea: la maggior parte degli alunni segue la lezione con interesse e tranquillità, un'altra parte si distrae molto facilmente, causando lievi difficoltà alla regolare vita scolastica.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

- Conoscere il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti
- Conoscere e saper compilare le varie tipologie di menù in un contesto organizzato
- Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Conoscere i principali piatti e prodotti tipici della cucina europea e del mondo
- Conoscere e saper abbinare i corretti metodi di cottura e conservazione a seconda delle preparazioni da effettuare
- Conoscere le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto
- Saper accostare correttamente gli ingredienti nella creazione di un piatto
- Saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi
- Conoscere le nuove tecnologie informatiche del settore

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- Le classi ristorative: la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva
- La cucina nella storia
- Il menù: tipologie, pianificazione, progettazione, criteri gastronomici, aspetto grafico
- L'organizzazione del lavoro, il sistema di lavoro, il piano di lavoro
- L'evoluzione degli stili alimentari: la cucina classica, moderna, etnica, nazionale, internazionale, vegetariana, vegana, macrobiotica, industriale, fusion, world food, destrutturata, molecolare
- La cucina dei paesi europei: Francia, Austria, Spagna, Portogallo, Regno Unito
- La cucina nel mondo: Cina, Giappone, India
- La cucina del Medioriente, Marocco, Argentina, Brasile
- I metodi di cottura e di conservazione tradizionali, innovativi, il sistema cook&chill
- La preparazione del cibo: percezione, gusto e degustazione
- La presentazione del piatto: contesti, regole e decorazioni
- Hardware e software per la ristorazione

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La classe ha raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo ottenendo risultati sufficienti e in alcuni casi eccellenti.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali.

6. Mezzi e strumenti usati

Testo in adozione, dispense fornite dal docente.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati effettuati interventi integrativi di recupero poiché la classe ha seguito con costanza durante l'intero anno scolastico.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Sono state effettuate verifiche orali.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

Obiettivi disciplinari

Materia: SCIENZE MOTORIE

Docente : prof.ssa LONGANO ANNA

Testo adottato: Praticamente sport, D'Anna Editore

Ore di lezione previste: 40

Ore effettuate: 36

1. Analisi della situazione iniziale

La classe, poco numerosa ed eterogenea, presenta una buona parte con grande attitudine sportiva e quindi molto motivata, e un gruppo con minore predisposizione per lo sport che però è stato ugualmente molto collaborativo e aperto al dialogo scolastico, compiendo veramente apprezzabili sforzi. Dal punto di vista motorio gli alunni presentavano, in gran parte, una discreta preparazione di base e schemi motori già acquisiti e prefigurati. Il clima, pur con la vivacità e l'esuberanza di qualcuno, è sempre stato abbastanza sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto, di collaborazione, di partecipazione, interesse e rispetto. Pertanto il profitto raggiunto è molto apprezzabile.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

Gli alunni che hanno frequentato le lezioni hanno acquisito discrete abilità, un consolidamento e miglioramento degli schemi motori di base, nonché un potenziamento generale e delle capacità condizionali e coordinative. Buona padronanza delle tecniche del gioco della pallavolo, della palla tamburello e del tennis. Tra gli obiettivi formativi ha trovato posto il consolidamento del carattere, l'educazione alla socialità, al senso civico, alla responsabilità, e ad un sano stile di vita.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

Nel cortile, predisposto alle attività motorie, si sono svolte le esercitazioni per il miglioramento delle qualità motorie di base, delle capacità condizionali, anche con l'utilizzo di piccoli attrezzi. Sono stati praticati gli sport di squadra della pallavolo, calcio-tennis, palla-tamburello e tennis. In classe si è praticato il gioco del tennis-tavolo, della dama e degli scacchi, oltre a lezioni teoriche sugli sport praticati, sui traumi sportivi, le dipendenze, i principali apparati corporei, l'educazione ad un sano stile di vita e il fair play.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Tutti gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione buono e soddisfacente, in molti casi ottimo o eccellente, a seconda dei livelli di partenza, delle attitudini e delle capacità individuali.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Le metodologie adottate, per quanto riguarda la parte pratica, sono state essenzialmente di tipo globale prima e analitico dopo, a seconda delle situazioni, con interventi individualizzati ove se ne sia ravvisata la necessità. Le lezioni teoriche sono state di tipo frontale. E' stata sempre privilegiata una metodologia relazionale socio-affettiva di attenzione e di ascolto. Alla base di tutto l'insegnamento c'è stato un sottile lavoro di miglioramento del carattere, dell'autostima, delle capacità relazionali, utilizzando le molteplici opportunità offerte dalla pratica sportiva, favorendo l'assunzione di ruoli diversi, di responsabilità specifiche e l'abitudine ad un comportamento leale e corretto.

6. Mezzi e strumenti usati

Piccoli e grandi attrezzi presenti a scuola per le lezioni pratiche.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)**

Verifica iniziale, per conoscere gli alunni e meglio definire gli obiettivi, utilizzando test motori.
Verifica in itinere, per controllare il processo di apprendimento.
Verifica finale sui risultati conseguiti in funzione dei livelli di partenza e dei miglioramenti.

9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)

La valutazione ha tenuto conto del comportamento nei confronti dell'insegnante, dei compagni, della materia, dell'attrezzatura e degli ambienti scolastici in genere; della partecipazione al dialogo educativo e alle lezioni pratico-teoriche; dell'atteggiamento collaborativo, interessato ed impegnato; della conoscenza degli argomenti e, infine, dei risultati prettamente motori in termini di abilità, di sapere e saper fare.

Obiettivi disciplinari**Materia: I.R.C.****Docente: ANGELINI Nicola****Testo adottato: SOLINAS Luigi, Tutti i colori della vita, casa ed. SEI, Torino 2012****Ore di lezione previste: 38****Ore di lezione effettuate:****29****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe 5^a BSAA “ **Accoglienza turistica** ”- “ **Sala e Vendita** ” , è composta da 18 alunni, di cui 17 provenienti dalla 4^a BSAA dell'anno precedente e uno proveniente dall'Ist. Alberghiero di Castellana Grotte.

da una prima analisi della situazione di partenza della classe si è evidenziato un livello di preparazione nel complesso buono, buono interesse allo studio e buona partecipazione. Tuttavia, non mancano alunni che mostrano buono impegno e voglia di imparare e approfondire gli argomenti proposti.

L'atteggiamento della classe è complessivamente buono.

2. Obiettivi raggiunti:(conoscenze, competenze)

Competenze

1. Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.
2. Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica, in dialogo con le altre religioni e sistemi di significato.

3. Contenuti sviluppati:**CONTENUTI DISCIPLINARI**

- Imparare a star bene con se' stesso e con gli altri.
- La dimensione relazionale e comunitaria dell'esistenza.
- Contratto d'aula: io e gli altri
- Il gruppo
- La società
- L'irc a scuola.
- Differenza tra irc e catechesi

METODOLOGIA DELLA RICERCA.

- Il metodo scientifico

15 maggio 2018

- Schedatura
- Le fonti
- Sitografia e bibliografia

SAPERSI INTERROGARE SULLA PROPRIA IDENTITA' UMANA, RELIGIOSA E SPIRITUALE, PER COSTRUIRE UN' IDENTITA' LIBERA E RESPONSABILE.

- L'uomo "animale" religioso: corpo-mente-anima;
- Domande e risposte esistenziali: la ricerca;
- Scienza delle religioni;
- Le risposte dell'uomo: la fede;
- Trascendenza e immanenza: coordinate spazio-temporali.
- Fede-ragione scienza e scienza delle religioni
- Libertà e responsabilità;
- La coscienza morale e le virtù;
- La dignità della persona;

CIBO E RELIGIONE;

- Il simbolismo alimentare;
- Le prescrizioni alimentari nelle tre grandi religioni monoteiste;
- Ebraismo-cristianesimo-islam;
- Le religioni orientali: Induismo, buddismo.
- Cultura orientale

ARGOMENTI LIBERI TRATTATI

- Sessualità
- Contraccezione
- Malattie sessualmente trasmissibili
- La droga, con sostanza e senza sostanza (alcolismo, tabagismo)
- Elementi di psicologia e di comunicazione
- Percorsi in preparazione agli esami di stato

4. Livelli raggiunti dalla classe:(livelli minimi e massimi)

I livelli raggiunti dalla classe sono, per la maggior parte buoni, alcuni studenti hanno raggiunto un livello più che buono, una piccola parte ha raggiunto ottimi risultati .

5. Metodologie didattiche:(eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

15 maggio 2018

Lavori di ricerca pluridisciplinare realizzati dagli alunni

Ogni alunno ha curato personalmente un lavoro di approfondimento, ricerca e/o percorso pluridisciplinare.

Cognome	Nome	Classe	TITOLO PERCORSI
ABBATEPAOLO	LISA	5AA	Radio Londra
ALLEGRETTI	SARA VITTORIA	5AA	Il cammino di una ballerina
BUSCO	ROCCO	5AA	La comunicazione persuasiva
CARRASSI	GIUSEPPE	5BS	L'aviazione militare italiana
CLEMENTE	VITO	5BS	I giochi olimpici
CONTE	ILENIA	5AA	L'influenza della psicanalisi
DIPALMA	ANTONELLA	5AA	Il femminismo
GIAZZI	ALESSIA	5BS	Il vino
INNATO	DANIELE	5AA	Gli eserciti
L'ABBATE	MARIAGRAZIA	5BS	Il Frullato
MANCINI	MATTIA	5AA	Il turismo: alla scoperta di nuove realtà
PENNETTI	FRANCESCO	5AA	Il mondo dei cocktail
SABATELLI	TANIA	5BS	Dieta mediterranea
SANTOSTASI	SARA	5BS	L'evoluzione del bambino
SCARPELLI	SERGIO	5BS	Le abitudini alimentari
SEMERARO	YLENIA	5AA	Il viaggio
STRAMAGLIA	FRANCESCA	5AA	Lungometraggi Disney
SURDO	ANTONIO	5BS	Mc Donald's

Considerazioni finali

Il gruppo classe ha confermato un comportamento corretto e rispettoso delle regole anche se il livello di assenteismo e i ritardi per alcuni di loro sono rimasti piuttosto elevati e l'impegno personale, nei compiti assegnati, scarso, specialmente nella seconda parte del quadrimestre poiché gli alunni sono stati impegnati nel progetto alternanza scuola – lavoro. Tuttavia, in seguito alle continue sollecitazioni, alle strategie metodologiche messe in atto dai docenti, al continuo intervento di recupero in itinere, gli alunni hanno mostrato un accettabile miglioramento sul piano delle conoscenze, abilità e competenze disciplinari: la maggior parte ha acquisito le nozioni essenziali che non sempre è riuscita ad esprimere in forma chiara, coesa e personalizzata; solo pochi hanno sviluppato un adeguato spirito critico e capacità elaborative personali.

Le programmazioni hanno subito qualche riduzione e rallentamenti, con relativi adattamenti in rapporto alle esigenze della classe, al grado di partecipazione degli studenti il tutto mirato al fine di sollecitare in ciascuno un seppur sufficiente grado di coinvolgimento in tutte le attività didattiche.

15 maggio 2018

Il Consiglio di Classe		
Materia	Docente	Firma
ITALIANO	COLAPINTO Rosa	
STORIA	COLAPINTO Rosa	
LINGUA FRANCESE	GARRISI Maristella	
LINGUA FRANCESE	CORNETTA Stefania	
LINGUA INGLESE	GIORDANO Concettina	
MATEMATICA	MASTROROSA Maria	
SCIENZA ALIMENTAZIONE	PINTO Rosa	
SCIENZA ALIMENTAZIONE	PERNIOLA Maria Franca	
D.T.A.S.R.	FURIO Gianni	
D.T.A.S.R.	LO CAPUTO Fabio	
TEC. DI COMUNICAZIONE	MASSARA Maria	
SALA E VENDITA	SASSO Achille	
ACCOGLIENZA	MASTROCHIRICO Giorgio Giuseppe	
ENOGASTRONOMIA	BARRATTA Marco	
EDUCAZIONE FISICA	LONGANO Anna	
RELIGIONE	ANGELINI Nicola	
SOSTEGNO	ARENA Fabrizia	
SOSTEGNO	PINTO Eraldo	

La Dirigente Scolastica
(*Margherita Manghisi*)

15 maggio 2018

Cognome	Nome	Classe	FIRMA
ABBATEPAOLO	LISA	5AA	
ALLEGRETTI	SARA VITTORIA	5AA	
BUSCO	ROCCO	5AA	
CARRASSI	GIUSEPPE	5BS	
CLEMENTE	VITO	5BS	
CONTE	ILENIA	5AA	
DIPALMA	ANTONELLA	5AA	
GIAZZI	ALESSIA	5BS	
INNATO	DANIELE	5AA	
L'ABBATE	MARIAGRAZIA	5BS	
MANCINI	MATTIA	5AA	
PENNETTI	FRANCESCO	5AA	
SABATELLI	TANIA	5BS	
SANTOSTASI	SARA	5BS	
SCARPELLI	SERGIO	5BS	
SEMERARO	YLENIA	5AA	
STRAMAGLIA	FRANCESCA	5AA	
SURDO	ANTONIO	5BS	

15 maggio 2018

PRIMA PROVA Tipologia A – Analisi e commento di un testo Alunno/a: _____ Classe: _____ Data: _____	PROPOSTA
Correttezza ortografica, lessicale, sintattica: 1 - numerosi e gravi errori sintattici, ortografici, lessico improprio 2 - pochi errori ortografici, alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche 3 - ortografia e sintassi corretta, lessico appropriato	
Comprensione e sintesi: 1 - concetti chiave non individuati 2 - concetti chiave individuati parzialmente 3 - individuata la maggior parte dei concetti chiave 4 - individuati tutti i concetti chiave, rispetto delle consegne	
Analisi e interpretazione: 1 - incompleta, rispetto alle domande; trattazione disorganica e poco coesa 2 - interpretazione non sempre puntuale; trattazione poco ordinata 3 - essenziale 4 - completa rispetto alle domande, ordinata; coesa nella trattazione	
Osservazioni personali: 0 – assenza di considerazioni personali 1 – spunti personali non sufficientemente sviluppati 2 – commento personale, ampio ed originale	
Approfondimenti: 0 – assenza di riferimenti storico-letterari 1 – riferimenti storico-letterari non sempre appropriati 2 – numerosi e pertinenti riferimenti storico-letterari	
La Commissione, nel rispetto dei criteri di valutazione prestabiliti e sopra riportati, all'unanimità attribuisce punti:	___/15

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

<p align="center">PRIMA PROVA Tipologia B – Saggio breve / Articolo di giornale</p> <p>Alunno/a _____ Classe: _____ Data: _____</p>	PROPOSTA
<p>Correttezza ortografica, lessicale, sintattica:</p> <p>1 – numerosi e gravi errori sintattici, ortografici, lessico improprio</p> <p>2 – pochi errori ortografici, alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche</p> <p>3 – ortografia e sintassi corretta, lessico appropriato</p>	
<p>Utilizzo dei documenti, analisi dei dati:</p> <p>1 – analisi errata dei documenti e dei dati</p> <p>2 – analisi superficiale dei documenti e utilizzo marginale dei dati</p> <p>3 – analisi completa dei documenti e utilizzo essenziale dei dati</p> <p>4 – esauriente analisi dei documenti e appropriato utilizzo dei dati</p>	
<p>Pertinenza del titolo e coerenza rispetto alla destinazione:</p> <p>1 – titolo non pertinente al testo, mancanza di conoscenza dei diversi registri linguistici</p> <p>2 – titolo non del tutto aderente, testo non adatto al destinatario scelto, poca dimestichezza nell'uso dei registri linguistici</p> <p>3 – titolo sostanzialmente aderente, uso non sempre appropriato dei registri linguistici</p> <p>4 – titolo pertinente, testo conforme al destinatario editoriale, lunghezza rispettosa delle consegne, uso appropriato dei registri linguistici</p>	
<p>Sinteticità, chiarezza espositiva e stile:</p> <p>1 – esposizione confusa e dispersiva, conformismo alla documentazione di supporto, assenza di collegamenti</p> <p>2 – esposizione a volte incomprensibile, richiami appena accennati ad esperienze e conoscenze personali</p> <p>3 – esposizione chiara, spunti personali non sempre significativi e originali</p> <p>4 – esposizione chiara, elaborato originale con interessanti riferimenti a situazioni attuali e a esperienze personali</p>	
<p>La Commissione, nel rispetto dei criteri di valutazione prestabiliti e sopra riportati, all'unanimità attribuisce punti:</p>	<p>___ /15</p>

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

PRIMA PROVA	Tipologia C – Tema di argomento storico	PROPOSTA
	Tipologia D – Tema di argomento generale	
Alunno/a: _____ Classe: _____ Data: _____		
Correttezza ortografica, lessicale, sintattica: 1 – numerosi e gravi errori sintattici, ortografici, lessico improprio 2 – pochi errori ortografici, alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche 3 – ortografia e sintassi corretta, lessico appropriato		
Aderenza alla traccia e completezza della trattazione: 1 – organizzazione delle idee poco chiara e poco significativa rispetto alla traccia 2 – trattazione superficiale 3 – trattazione sostanzialmente corretta, ma in maniera semplice e sintetica 4 – trattazione esauriente e pertinente alla traccia		
Articolazione e coerenza dei contenuti: 1 – contenuti strutturati in modo incoerente senza informazioni essenziali per la comprensione 2 – contenuti sviluppati in modo non sempre coerente, tesi centrale poco chiara, frequenti luoghi comuni 3 – contenuti strutturati in modo coerente, argomentazioni non motivate 4 – contenuti sviluppati in modo semplice e coerente, tesi centrale chiara 5 – contenuti strutturati in modo organico, tesi centrale e argomentazioni chiare e significative		
Capacità di approfondimento critico e originalità delle opinioni espresse: 1 – giudizi e opinioni non sempre motivate e scarsamente autonome 2 – giudizi e opinioni personali opportunamente motivati 3 – giudizi e opinioni originali e criticamente motivati, stile personale e originale		
La Commissione, nel rispetto dei criteri di valutazione prestabiliti e sopra riportati, all'unanimità attribuisce punti:		____/15

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- B Sala
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA
ESAMI DI STATO

Cognome e Nome.....

Classe

INDICATORI /DESCRITTORI	GRAVEM INSUFF		INSUFF			SUFF	BUON		OTTI	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEI CONTENUTI e RIELABORAZIONE	NON CONOSCE I CONTENUTI		CONOSCE PARZIALMENTE I CONTENUTI			CONOSCE I CONTENUTI IN MODO ESSENZIALE	CONOSCE IN MODO COMPLETO I CONTENUTI, CON UNA DISCRETA RIELABORAZIONE		CONOSCE MOLTO BENE I CONTENUTI CON UNA BUONA RIELABORAZIONE	
	<i>Non esprime prime contenuti</i>	<i>Esprime contenuti del tutto errati</i>	<i>Contenuti corretti</i>	<i>Contenuti corretti, ma modesti e incompleti</i>	<i>Contenuti corretti, ma superficiali e incerti</i>		<i>Contenuti completi, rielaborazione minima</i>	<i>Contenuti completi, rielaborazione discreta</i>	<i>Contenuti ottimi, rielaborazione buona</i>	<i>Contenuto e rielaborazione ottimi</i>
	0		1			2	3		3	

15 maggio 2018

PERTINENZA DEI CONTENUTI RISPETTO ALLA RICHIESTA	F U O R I T E M A	Si ATTIENE PARzialmente alla traccia	SVILUPPA la traccia in maniera ADEGUATA	SVILUPPA la traccia in maniera ADEGUATA E APPROFONDITA	
	0	1	2	2	2
CORRETTEZZA ESPOSITIVA E TERMINOLOGICA	DIFFUSI ERRORI	ESPOSIZIONE INCERTA, ERRORI, TERMINOLOGIA INADEGUATA	ESPOSIZIONE CORRETTA, TERMINOLOGIA ADEGUATA		

Punteggiotema:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,6 =

Punteggioquesito 1:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,2 =

Punteggioquesito 2:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,2 =

Voto finale in 15' = voto in 15' tema x 0,6 + voto in 15' quesito 1 x 0,2 + voto in 15' quesito 2 x 0,2 =.....

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

D.T.S.A.R. –A Accoglienza
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA
ESAMI DI STATO

Cognome e Nome.....

Classe

INDICATORI /DESCRITTORI	GRAVEM INSUFF		INSUFF			SUFF	BUON		OTTI	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEI CONTENUTI e RIELABORAZIONE	NON CONOSCE I CONTENUTI		CONOSCE PARZIALMENTE I CONTENUTI			CONOSCE I CONTENUTI IN MODO ESSENZIALE	CONOSCE IN MODO COMPLETO I CONTENUTI, CON UNA DISCRETA RIELABORAZIONE		CONOSCE MOLTO BENE I CONTENUTI CON UNA BUONA RIELABORAZIONE	
	<i>Non esprime prime contenuti</i>	<i>Esprime contenuti del tutto errati</i>	<i>Contenuti corretti</i>	<i>Contenuti corretti, ma modesti e incompleti</i>	<i>Contenuti corretti, ma superficiali e incerti</i>		<i>Contenuti completi, rielaborazione minima</i>	<i>Contenuti completi, rielaborazione discreta</i>	<i>Contenuti ottimi, rielaborazione buona</i>	<i>Contenuto e rielaborazione ottimi</i>
	0		1			2	3		3	

15 maggio 2018

PERTINENZA DEI CONTENUTI RISPETTO ALLA RICHIESTA	F U O R I T E M A	Si ATTIENE PARZIALMENTE alla traccia	SVILUPPA la traccia in maniera ADEGUATA	SVILUPPA la traccia in maniera ADEGUATA E APPROFONDITA	
	0	1	2	2	2
CORRETTEZZA ESPOSITIVA E TERMINOLOGICA	DIFFUSI ERRORI	ESPOSIZIONE INCERTA, ERRORI, TERMINOLOGIA INADEGUATA	ESPOSIZIONE CORRETTA, TERMINOLOGIA ADEGUATA		

Punteggiotema:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,6 =

Punteggioquesito 1:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,2 =

Punteggioquesito 2:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,2 =

Voto finale in 15' = voto in 15' tema x 0,6 + voto in 15' quesito 1 x 0,2 + voto in 15' quesito 2 x 0,2 =.....

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA
ESAMI DI STATO**

ESAME DI STATO a.s. 2017/2018 – Classe 5^a B Sala
Griglia di valutazione per lo svolgimento della terza prova
Candidato:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:

SOLUZIONE MANCANTE O AFFATTO PERTINENTE	0
CONOSCENZE INCERTE E FRAMMENTARIE	0,50
CONOSCENZE COMPLESSIVAMENTE CORRETTE E COMPETENZE ACCETTABILI	1,00
CONOSCENZE CORRETTE E SODDISFACENTI COMPETENZE	1,50

MATERIE	VOTO 1° QUESITO	VOTO 2° QUESITO	TOTALE
STORIA			
INGLESE			
FRANCESE			
SALA E VENDITA			
SERVIZI ENOGASTR.			
VOTO TOTALE			

IL VOTO TOTALE DELLA TERZA PROVA SCATURISCE DALLA SOMMA DEI VOTI OTTENUTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA
ESAMI DI STATO**

ESAME DI STATO a.s. 2017/2018 – Classe 5^a A Accoglienza
Griglia di valutazione per lo svolgimento della terza prova
Candidato:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:

SOLUZIONE MANCANTE O AFFATTO PERTINENTE	0
CONOSCENZE INCERTE E FRAMMENTARIE	0,50
CONOSCENZE COMPLESSIVAMENTE CORRETTE E COMPETENZE ACCETTABILI	1,00
CONOSCENZE CORRETTE E SODDISFACENTI COMPETENZE	1,50

MATERIE	VOTO 1° QUESITO	VOTO 2° QUESITO	TOTALE
STORIA			
INGLESE			
FRANCESE			
SC. E CUL DELL'ALIMENTAZIONE			
LAB. TEC. COMUNICAZIONE			
VOTO TOTALE			

IL VOTO TOTALE DELLA TERZA PROVA SCATURISCE DALLA SOMMA DEI VOTI OTTENUTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

ESAME DI STATO a.s. 2017/2018 – Classe 5^a AS**Griglia di valutazione per lo svolgimento del colloquio****Candidato:**

INDICATORI		Punti attribuibili	Punti attribuiti	
Conoscenze	<i>Padronanza dei contenuti</i>	Lacunose e frammentarie	2	
		Adeguate ma limitate al manuale	4	
		Complete ma non approfondite	5	
		Ampie ed approfondite	6	
	<i>Collegamento tra i contenuti</i>	Non riesce ad effettuare collegamenti	2	
		Guidato, riesce a stabilire semplici collegamenti	4	
		Sa individuare collegamenti corretti	5	
		Effettua collegamenti originali ed efficaci	7	
Competenze linguistiche	<i>Lessicali e morfosintattiche</i>	Si esprime con difficoltà commettendo errori	2	
		Esponde in modo semplice ma corretto	4	
		Esponde correttamente con proprietà linguistica	5	
		Esponde in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato	6	
	<i>Logico-argomentative</i>	Articola il discorso in modo incoerente	2	
		Procede per semplice giustapposizione	4	
		Sviluppa il discorso secondo una logica coerente	5	
		Argomenta utilizzando una logica rigorosa e consequenziale	6	
Competenze alternanza scuola-lavoro	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	1		
	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	1		
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	1		
Capacità di valutazione critica	Non esprime alcun giudizio critico	0		
	Formula giudizi non debitamente motivati	1		
	Esprime giudizi critici originali ed efficacemente motivati	2		
PUNTI ASSEGNATI _____			____/30	

LA COMMISSIONE:**IL PRESIDENTE****I COMMISSARI**

Allegati

All. 1 Programmazione Paritaria e relazione alunno H

All. 2 Programmazione Paritaria e relazione alunno H

All. 3 Relazione di presentazione, certificazione di diagnosi PDP alunno BES

All. 4 1°simulazione terza prova

All. 5 2°simulazione terza prova

All. 6 Griglie valutazione prove scritte/orale

All. 7 Programmi svolti nel corrente a.s. 2017/2018

INDICE

INTRODUZIONE.....	pag. 1
QUADRO ORARIO DEL SECONDO BIENNIO E DEL QUINTO ANNO B sala.....	pag. 2
QUADRO ORARIO DEL SECONDO BIENNIO E DEL QUINTO ANNO A Accoglienza	pag. 3
PROFILO PROFESSIONALE.....	pag. 4
PROFILO DELLA CLASSE.....	pag. 8
PROSPETTO DEI CREDITI PER IL TERZO E QUARTO ANNO.....	pag. 9
OBIETTIVI GENERALI, TRASVERSALI E RISULTATI ATTESI.....	pag. 10
TABELLA DI VALUTAZIONE.....	pag. 11
ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI.....	pag. 14
ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	pag. 15
ATTIVITA' SIMULATIVA ED INDICAZIONI SULLA TERZA PROVA.....	pag. 16
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	pag. 17
LAVOOBIETTIVI DISCIPLINARI ITALIANO.....	pag. 19
OBIETTIVI DISCIPLINARI STORIA.....	pag. 23
OBIETTIVI DISCIPLINARI MATEMATICA.....	pag. 26
OBIETTIVI DISCIPLINARI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE B Sala.....	pag. 28
OBIETTIVI DISCIPLINARI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A Accogl.....	pag. 30
OBIETTIVI DISCIPLINARI LAB. TEC. DELLA COMUNICAZIONE.....	pag. 31
OBIETTIVI DISCIPLINARI D.T.A.S.R B sala.....	pag. 33
OBIETTIVI DISCIPLINARI D.T.A.S.R A Accoglienza.....	pag. 35
OBIETTIVI DISCIPLINARI INGLESE B Sala.....	pag. 37
OBIETTIVI DISCIPLINARI INGLESE A Accoglienza.....	pag. 39
OBIETTIVI DISCIPLINARI FRANCESE B Sala.....	pag. 41
OBIETTIVI DISCIPLINARI FRANCESE A Accoglienza.....	pag. 43
OBIETTIVI DISCIPLINARI LABORATORIO DI ACCOGLIENZA.....	pag. 44
OBIETTIVI DISCIPLINARI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
SETTORE SALA E VENDITA.....	pag. 47

<i>OBIETTIVI DISCIPLINARI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</i>	<i>pag. 50</i>
<i>OBIETTIVI DISCIPLINARI SCIENZE MOTORIE</i>	<i>pag. 52</i>
<i>OBIETTIVI DISCIPLINARI I.R.C.</i>	<i>pag. 54</i>
<i>TITOLI LAVORI DI RICERCA e/o APPROFONDIMENTO-PLURIDISCIPLINARE</i>	<i>pag. 56</i>
<i>CONSIDERAZIONI FINALI</i>	<i>pag. 57</i>
<i>IL CONSIGLIO DI CLASSE</i>	<i>pag. 58</i>
<i>GRIGLIA 1° PROVA</i>	<i>pag. 60</i>
<i>GRIGLIA 2° PROVA ALIMENTAZ B Sala</i>	<i>pag. 63</i>
<i>GRIGLIA 2° PROVA D.T.A.S.R A. A Accogliem</i>	<i>pag. 65</i>
<i>GRIGLIA 3° PROVA B Sala</i>	<i>pag. 67</i>
<i>GRIGLIA 3° PROVA A Accoglienza</i>	<i>pag. 68</i>
<i>GRIGLIA COLLOQUIO</i>	<i>pag. 69</i>
<i>ALLEGATI</i>	<i>pag. 70</i>
<i>INDICE</i>	<i>pag. 71</i>