



Ministero Dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria
I. I. S. "A. Gangale" di C I R O ' M A R I N A (KR)
P.zza Kennedy 10 - 88811 Cirò Marina (Kr)
I.P.S.S.A.R. – CLASSE V[^] SEZIONE B

KRIS00400C@ISTRUZIONE.IT Tel - Fax 0962- 35994

COD. FISC.

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI: SERVIZI PER
 L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
 (L. 425/97 - DPR 323/98 art. 5.2)

Documento predisposto dal consiglio della classe V[^] Sezione B Corso "Accoglienza Turistica e Sala"

CONTENUTO:

1. Profilo dell'Istituto
2. Composizione Consiglio di classe
3. Elenco dei candidati
4. Profilo della classe
5. Programmazione delle attività educative e didattiche
6. Schede con informazioni relative alle prove simulate e griglie di valutazione
7. Scheda attività integrative ed extracurricolari e temi comuni affrontati dai docenti del c.d.c.
8. Schede informative relative alle metodologie didattiche e ai contenuti trasversali
9. Schede analitiche dei programmi svolti nelle singole discipline
10. Relazione finale a cura di ogni docente che specifichi composizione della classe, metodologie adottate, tipologie di verifica e valutazioni

IL CONSIGLIO DI CLASSE

■ Italiano e Storia	Prof. Liotti Spartaco
■ Lab. Cucina	Prof. Greco Salvatore
■ Matematica	Prof. Rizzuti Francesco
■ Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Mendicino Carmela
■ Scienze e cultura dell'Alimentazione	Prof. Bonofiglio Antonio
■ Lingua Inglese	Prof.ssa Persiano Cinzia
■ Lingua Francese	Prof.ssa Lavia Anna Maria
■ Scienze Motorie	Prof.ssa Malena Ezia
■ Tecniche della comunicazioni	Prof. Milone Damiano
■ Accoglienza Turistica	Prof. Simbari Orlando
■ Religione	Prof. Grotteria Maria Francesca
■ Lab. Sala e Vendita	Prof. Rocca Giovanni

Cirò Marina, 15 maggio 2018

Il Dirigente Scolastico

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO:

2

L' I.I.S. nato come Istituto Tecnico nelle discipline Commerciali cui si è aggiunto nel corso degli anni l'indirizzo Geometra, Agrario, il settore Professionale per le aziende ricettive e ristorative che ha offerto una chance ai giovani del territorio ed un nutrito numero di discenti all'Istituto e per ultimo il Liceo Classico

Per queste molteplici sfaccettature, l'Istituto ha contribuito alla formazione, nel comprensorio, di soggetti sicuramente dotati di una sufficiente cultura aziendale, aspetto che è stato molto utile alla creazione ed alla conduzione di imprese del territorio.

Gli studenti usciti da questo Istituto si sono inseriti nelle aziende (spesso piccole e medie) affiancando di frequente l'imprenditore nelle scelte aziendali. Altri diplomati hanno scelto di mettere in pratica direttamente la valenza dei propri studi creando un'azienda e divenendo imprenditori di successo nella zona.

L'indirizzo professionale per le attività ricettive e della ristorazione, alla fine del quinquennio fornisce agli studenti un diploma specializzante spendibile nel mondo del lavoro del tessuto economico dello stesso territorio e l'eventuale prosecuzione degli studi universitari.

L'istituto è dotato di laboratori informatici, di laboratori tecnici di cucina e sala, oltre ad una rete telematica adeguata ad esprimere una polivalente capacità progettuale tendente all'arricchimento continuo dell'offerta formativa.

I principi che ispirano questo Istituto di flessibilità e di integrazione quali assi portanti dell'autonomia scolastica, rilevano che "la proposta della scuola risulta ampia e organica, finalizzata al perseguimento dei risultati nel rispetto degli interessi degli studenti, ma anche alla considerazione delle difficoltà che possono incontrare nel percorso scolastico. Nella scuola è diffusa l'attenzione alla predisposizione di interventi di orientamento e di sostegno alla didattica, nonché lo sforzo comune dei docenti di sostenere gli studenti guidandoli alla costruzione della propria identità.

PROFILO PROFESSIONALE DELL'ISTITUTO :

Il Profilo professionale del corso **Professionale per le Aziende ricettive** è il seguente:

- Una buona preparazione nelle discipline aziendali – delle strategie di accoglienza - giuridiche economiche,
- una buona conoscenza della lingua inglese e francese,
- una buona preparazione in matematica e informatica,
- ottime abilità operative negli strumenti informatici,
- diploma immediatamente spendibile sul mercato del lavoro, oppure utilizzabile per l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

Indirizzo "Accoglienza e Sala" :

Il corso di studi permette di conseguire sicure competenze operative nello svolgimento di mansioni esecutive dei lavori in aziende ricettive di back office, front office, anche con margini di autonomia operativa.

Al termine del percorso formativo l'allievo è capace di operare in aziende di varia natura e dimensioni, sia in ambito ricettivo che produttivo oltre che nei servizi. Si inserisce in modo privilegiato nella funzione amministrativa aziendale.

AVVICENDAMENTO DELLA DOCENZA:

Nel corso dell'intero quinquennio la classe non ha goduto della continuità dello stesso docente in diverse discipline, inoltre quest'anno c'è stato l'accorpamento di due ex IV: IVB e IVC dando vita a una classe ad indirizzo mista.

ELENCO DEI CANDIDATI

Cognome	Nome
ALOE	SALVATORE
AMBROSIO	GIUSY
BRESCIA	ILENIA
CRAPISTO	TERESA
DE ROBERTO	RAFFAELE
FERRARO	LUCILLA
FEZZIGNA	ANTONELLA
FIORILLA	MARIELISA
GABRIELE	MATTEO
GRILLO	MARIAPIA
SICILIA	MARIO
STELLA	MARIA FRANCESCA
TESI	GIUSI
TRIDICO	ANGELA

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE (SEZIONE ACCOGLIENZA E SALA)**

Il diploma tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera é un diploma specializzato nella gestione dei vari aspetti quali, cucina, sala ed aspetti amministrativi del back office e del front office in una azienda ricettiva turistica.

Tale aspetto consente ai discenti l'inserimento nei settori aziendali, tecnico-turistici, sia pubblici che privati.

Le competenze acquisite permettono ai maturandi la redazione dei bilanci e contabilità di base, nonché la gestione più in generale delle aziende turistico ricettive.

PROFILO PROFESSIONALE ACCOGLIENZA TURISTICA

La continua evoluzione nelle scienze e nei processi economici turistici, nonché la richiesta di nuove professionalità che viene dal mondo del lavoro, hanno fatto sì che l'Istituto ha iniziato un processo di rinnovamento della didattica in grado di adeguare i curricula alle nuove esigenze.

Il principale obiettivo della specializzazione è quello di fornire conoscenze approfondite delle dinamiche economiche e giuridiche oltre che tecniche di laboratorio e sala con sperimentazioni di piatti e servizi innovativi verso la futura clientela.

Non essendo possibile includere nei programmi una panoramica completa di tutte le varianti tecniche ed economico/giuridiche, la metodologia di studio è sostanzialmente orientata, attraverso l'integrazione tra il lavoro individuale e quello di gruppo e tra lo studio teorico e l'attività di laboratorio, tutti tesi alla realizzazione di progetti finalizzati.

Il metodo adottato ha sviluppato nei discenti le capacità di analisi rafforzando l'autonomia e la capacità di rapportarsi in situazioni organizzate.

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DEI SERVIZI DI SALA-BAR :

Il corso di studi è articolato in cinque anni.

Il diploma rilasciato da un istituto professionale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera racchiude numerose competenze specifiche: tecniche, economiche e normative che riguardano l'organizzazione e la gestione dei servizi di sala e bar.

Oltre ai contenuti specifici per ogni materia consultabili tramite le diverse programmazioni stilate dagli insegnanti di ogni singola materia, al termine degli studi l'Operatore dei Servizi di Sala Bar acquisisce le seguenti competenze professionali:

è in grado di accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti;

è in grado di eseguire tutte le fasi del servizio del ristorante e del Bar;

possiede una valida preparazione linguistica del settore.

una adeguata preparazione nelle lingue straniere,

ottime abilità operative negli strumenti informatici,

diploma immediatamente spendibile.

conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

Oggi, prima di affrontare la realtà lavorativa, è necessario acquisire una solida preparazione attraverso metodi e strumenti offerti dalla scuola in sinergia con il mondo del lavoro. Nella miriade di domande e offerte, è fondamentale quindi emergere e distinguersi dagli altri. La professionalità degli addetti al settore diventa **requisito necessario**.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALITABELLA RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI TRASVERSALI SOCIO-AFFETTIVI

concordati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione e per ognuno di esso il grado di raggiungimento

Obiettivi trasversali socio affettivi	<u>Raggiungimento</u>
Relazionare con gli altri nelle diverse situazioni (di studio, di lavoro.....) con la consapevolezza degli scopi da raggiungere (medio termine)	Raggiunto da tutta la classe
Riconoscere il valore del diverso come arricchimento della propria visione del mondo e condizione per costruire una propria identità (lungo termine)	Raggiunto da tutta classe
Porre attenzione alla realtà sociale, economica, culturale del territorio d'appartenenza (medio termine)	Raggiunto da tutta la classe
Cogliere le opportunità offerte dalla scuola come mezzo di crescita personale e professionale	Raggiunto da tutta la classe

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALITABELLA RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI TRASVERSALI COGNITIVI

concordati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione e per ognuno di esso il grado di raggiungimento

Obiettivi trasversali cognitivi	Raggiungimento
Decodificare testi di diversa tipologia e funzioni ed utilizzarli adeguatamente nelle diverse situazioni (medio termine)	Raggiunto dalla maggioranza della classe
Contestualizzare le conoscenze relative alle varie discipline e collegarle per ricostruire il quadro generale di un fenomeno (medio termine)	Raggiunto dalla maggioranza della classe
Usare un linguaggio appropriato e specifico in ogni disciplina (breve termine)	Raggiunto dalla maggioranza della classe

METODOLOGIE MESSE IN ATTO PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

per il raggiungimento degli OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI/COMPORTAMENTALI il Consiglio di Classe ha deliberato di lavorare sulle seguenti metodologie

- Rispetto delle scadenze
- Coinvolgimento della classe in attività di gruppo
- Responsabilizzazione degli alunni riguardo alle attività svolte
- Graduare le difficoltà al livello complessivo della classe

per il raggiungimento degli OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI il Consiglio di Classe ha deliberato di lavorare sulle seguenti metodologie

- Consolidare la capacità espositiva, ponendo particolare attenzione all'uso del lessico specifico delle singole discipline
- Migliorare la capacità di rielaborazione personale
- Sviluppare ed incentivare un approccio consapevole agli argomenti studiati
- Svolgere esercitazioni sistematiche di analisi e di produzione di tipologie testuali diverse con particolare riferimento a quelle previste dall'Esame di Stato
- Selezionare, nelle varie discipline, nuclei tematici omogenei o segmenti temporali su cui applicare concetti e metodologie d'indagine attinti da più discipline

6

RELAZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta B nasce dalla fusione di due quinte la quinta B con 4 alunni e la quinta C

con 10 alunni di indirizzo differente e così si dà vita ad una classe di indirizzo mista. La fusione tra le due classi è avvenuta dopo qualche settimana dell'inizio dell'anno scolastico. Per tutto il primo trimestre gli alunni hanno lavorato nella sede presso la località Ceramidio in condizioni disagiate privi di acqua, riscaldamento e senza servizi sanitari, però gli alunni hanno sempre garantito la loro presenza.

Alla fine del primo trimestre per i già citati i motivi la classe è stata trasferita al plesso Centrale nel palazzo Mingrone. Non sempre gli alunni hanno potuto godere della presenza stabile dei docenti spesso infatti in diverse discipline i docenti della classe sono cambiati nel corso degli anni.

La maggior parte degli alunni proviene da ambienti socio-economici medio-bassi che certamente non so né da stima né d'aiuto ai ragazzi nel loro percorso scolastico.

Non mancano in qualche famiglia problemi di una certa importanza e spesso qualche alunno è impegnato nel mondo del lavoro

Nonostante tutto ciò nel corso dei 5 anni si è potuto notare una vera e propria crescita culturale, sociale, morale degli alunni anche se non mancano le dovute differenziazioni. Il rapporto che gli stessi alunni hanno saputo instaurare con i loro docenti è un rapporto di stima fiducia e collaborazione molti di loro sono aperti al confronto al dialogo e accettano di buon grado le buone e giuste osservazioni.

Dal punto di vista cognitivo la classe si presenta diversificata in tre fasce, ma va precisato che ogni fascia ha avuto punti di partenza differenti e dunque c'è stato in tutte e tre una crescita uno sviluppo che in un certo modo ha soddisfatto del Corpo Docente.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

Gli alunni nel corso del triennio hanno assolto agli impegni previsti dall' "Alternanza scuola lavoro" nei tempi e nei modi stabiliti dalla normativa vigente. Hanno frequentato il corso di "formazione per addetti al primo soccorso e il corso di formazione personale alimentarista"

PROGRAMMI E RELAZIONI

DISCIPLINA: ITALIANO E STORIA

**DOCENTE
SPARTACO LIOTTI**

150 ore svolte su 150

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Analisi della situazione finale:

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e il possesso di una piena e critica maturità di contenuti e di espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, non sono state raggiunte dagli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati non hanno costituito per tutti un particolare momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono discrete, pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. La classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato buono

* **OBIETTIVI RAGGIUNTI e PROFITTO**

ITALIANO:

Fornire la strumentazione per un adeguato approccio al testo letterario

Fornire la strumentazione per la realizzazione di scritture diversificate

Consolidare la competenza linguistica ed espressiva

Sviluppare il gusto per la lettura e la scrittura

Fornire gli strumenti per leggere ogni testo in relazione al contesto storico – culturale

8

CONOSCENZE:

Degli strumenti e delle tecniche per l'analisi testuale

Della scansione cronologica letteraria

Delle strutture morfo – sintattiche della lingua italiana

Dei contenuti trattati ed delle scelte espressive e formali dei testi analizzati

COMPETENZE:

Di analisi di un testo letterario

Nell'uso della lingua scritta e orale

Di riconoscere testi letterari e i caratteri della cultura

Di rielaborazione personale

Nella distinzione dei diversi tipi di scrittura

STORIA:

Conoscenza dei contenuti del periodo trattato

Collocazione degli eventi nelle dimensioni spazio temporale

Acquisizione del linguaggio specifico

Recupero della memoria del passato e capacità di orientamento nel presente

Acquisizione di una conoscenza e sensibilità verso i problemi della pace e solidarietà

Rispetto e cultura nei confronti della diversità.

*** PROGRAMMA**

ITALIANO:

L'800-

L'età del positivismo e la scapigliatura -

Il decadentismo-

Le avanguardie-

Baudelaire-

I fiori del male-

Il naturalismo-

Simbolismo-

Il crepuscolarismo-

Zola-Assommoir-

Oscar Wilde-

Il ritratto di DoranGrein-

Giosuè Carducci-

Giovanni Verga-

Giovanni Pascoli-

Gabriele D'Annunzio-

Italo Svevo-

La coscienza di Zeno-

La pioggia nel pineto-

Pirandello-

La sigaretta-

Il fù Mattia Pascal-

Ungaretti-

Mille Novecento-

L'Esistenzialismo-

Il Neo-Realismo-
Montale -
Quasimodo-
Pavese-
Moravio-
La casa sulla collina-
Gli indifferenti -
Primo Levi-
Lavorare stanca-
Sciascia-
Il giorno della civetta

STORIA:

L'Europa e l'800-
La Seconda Rivoluzione Industriale-
L'età dell'imperialismo-
Giolitti-
1° Guerra mondiale
Rivoluzione russa
Il dopo guerra-
Il Fascismo-
La crisi del 29-
Totalitarismi-
2° Guerra Mondiale-
La resistenza-
La Shoa-
La guerra fredda

*** INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERO E APPROFONDIMENTO**

L'attività di recupero e sostegno si è svolta durante le ore curricolari, sollecitata dalle richieste di spiegazioni e di chiarificazione avanzate dagli alunni che non avevano compreso ancora le tematiche trattate, spesso per difficoltà di attenzione e concentrazione o per fragilità nella loro preparazione di base.

*** SCELTE DIDATTICHE e METODOLOGIE PRIVILEGIATE**

*

10

le scelte curriculari sono state adottate per favorire la comprensione e la valorizzazione del senso di continuità tra passato e presente, di appartenenza di una comunità consapevole delle proprie radici storiche, di comprensione di valori e ideali attraverso lo studio dei testi letterari.

Le lezioni si sono tenute secondo una modalità di tipo frontale, pur con l'intento di promuovere la partecipazione attiva degli allievi e di tenere comunque viva l'attenzione.

*** SUSSIDI UTILIZZATI**

Sono stati utilizzati i seguenti sussidi: libri di testo,(Laboratorio di letteratura 3 di Samburgar –

Salà, La nuova Italia – 360 Storia 3 di Montanari- Calvi – Giacomelli, Il Capitello) manuali, video proiezioni da PC, filmati, ecc

*** VERIFICA E VALUTAZIONE**

SCRITTE: 2 prove a trimestre

ORALI: più di tre a trimestre

SIMULAZIONE: terza prova

La valutazione è stata basata sui parametri proposti dal collegio docenti e sulla scala di valutazioni del POF, inoltre tenendo presente gli obiettivi indicati dalla programmazione, si è tenuto conto dell' impegno e della costanza nel lavoro. Sono stati considerati elementi di valutazione: gli approfondimenti, gli interventi in classe, la capacità autonoma di studio, la volontà di migliorarsi.

*** MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE**

La comunicazione con le famiglie è realizzata con le seguenti modalità:

Colloqui e incontri su appuntamenti

Il docente

Liotti Spartaco

11

*** MATERIA:TECNICDELLACOMUNICAZIONE
DOCENTE:**

MILONE DAMIANO

Premessa

Il valore didattico-formativo della disciplina, Tecnica della comunicazione, denota come suo statuto interno, la comprensione formale degli elementi del marketing all'interno delle strutture ricettive con particolare riguardo agli aspetti situazionali, comunicativi e psicografici.

Il versante disciplinare, si è inserito in un panorama prassico e critico tenendo conto del prodotto\servizio turistico: l'ospitalità.

In tale programmazione annuale si sono inseriti, principalmente, determinati rilievi metodologici per contestualizzare le categorie della disciplina professionalizzante, comunque, in un settore teorico-

ideale oltreché pragmatico.

Finalità formative

Per quanto riguarda le finalità formative, trasversali alla conoscenza delle categorie comunicative\relazionali, vi è stata la ri-comprensione del prodotto\servizio turistico ricettivo, gli elementi comunicativi, ideativi e programmatici che devono sempre essere inseriti in un piano di marketing territoriale. Si è cercato, a livello metodologico e di prassi educativo\formativa, il potenziamento delle competenze linguistiche espressive all'interno del contesto gruppo classe e l'ampliamento della com-partecipazione dei vissuti individuali per significare accuratamente la valutazione di una finalità professionale del personal selling.

Si è ricercata nella prassi educativa, un'esercitata e chiara capacità critica delle varie tipologie di marketing e di comunicazione promozionale e della loro prescrittibilità in situazioni sociali complesse tenendo conto del customer satisfaction e più specificatamente del customer care.

Proprio sull'ultimo punto si sono descritte e messe in questione all'interno del gruppo classe, varie tematizzazioni sulla gestione della comunicazione aziendale, dei reclami e sinteticamente del diagramma di flusso del customer care: clienti, front office, back office, risorse.

Obiettivi generali e criteri didattici

Per quanto riguarda gli obiettivi generali didattici si è voluto perseguire *in primis* la conoscenza categoriale degli aspetti comunicativi aziendali e delle tipologie di marketing.

L'approccio sociologico ha delineato la nascita del fenomeno pubblicitario e del target group in riferimento alla nascita del concetto di brand, come delineato da Laura Minestroni.

Si è cercato, pertanto, di far rintracciare ai discenti le coordinate chiave delle scienze sociali in una logica economico\finanziaria e promozionale in vista del processo di fidelizzazione della clientela. Inoltre, si è proceduto all'obiettivo di utilizzare e rendere ragione della terminologia sottesa al linguaggio comunicativo aziendale, publicity e integrated marketing.

Altro obiettivo è stato il considerabile apprezzamento per il potenziamento delle capacità deduttive ed intuitive, come pure, della capacità di confrontare la propria realtà con i temi situazionali riportati da esempio nel libro di testo. Si è inteso, ancora, sviluppare nel discente la lettura storico-sociale, tanto in modo sincronico e diacronico, sviluppando, perciò, un potenziamento della capacità di sintesi. Per quelle che sono state le modalità didattiche d'intervento ed i criteri didattici particolareggiati, si è giudicato rilevante porre lezioni frontali e lezioni euristico-partecipative, lezioni prassico-concettuali, lettura ed analisi del libro di testo e di brani antologici riportati opportunamente dallo stesso.

12

Criteri di verifica e valutazione

Per quanto riguarda le verifiche e le valutazioni si è ritenuto fondamentale ricorrere al raggiungimento degli obiettivi conoscitivi, critici e, soprattutto, di quelli formativi disciplinari e trasversali.

Si sono improntate verifiche orali, verifiche scritte strutturate e semi-strutturate, lavori di gruppo per porre uno schematismo dei concetti basilari.

Si sono determinati prove argomentative e simulazioni di un'esposizione degli argomenti posti nella programmazione. Per la valutazione, essa ha usato tutti i voti da uno a dieci e ha tenuto conto del rendimento medio della classe.

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 4. La comunicazione in azienda

L.1. Perché per un'impresa è importante comunicare.

- L.2. La comunicazione aziendale.
- L.3. La comunicazione all'interno dell'impresa.
- L.4. La comunicazione all'esterno dell'impresa.
- L.5. La comunicazione con il cliente.
- L.6.; L.7.; L.8.; L.9. Il coordinato d'immagine e la brochure; Il catalogo; L'insegna e la segnaletica interna ed esterna all'impresa.
- L.10. La gestione dei reclami.

Unità 5. Il direct marketing

- L.1. Gli obiettivi del marketing di relazione.
- L.2. Gli strumenti del direct marketing.
- L.3. Il database.
- L.4. Il telemarketing.
- L.5. Il CRM.

Unità 6. Comunicare con gli eventi

- L.1. Cosa s'intende per evento.
- L.2. La pianificazione.

Unità 7. Comunicare con la pubblicità

- L.1. La pubblicità: un po' di storia.
- L.2. I mezzi di comunicazione pubblicitaria.
- L.3. Affissione e cartellonistica.

Unità 7. Comunicare con la pubblicità

- L.4. Il manifesto pubblicitario e il volantino.
- L.5. La pubblicità sul web.
- L.6. Le tipologie di pubblicità.
- L.7. I contenuti di una campagna pubblicitaria.

Unità 8. Il marketing mix delle imprese turistiche

- L.1. Il marketing delle imprese turistiche.
- L.2. Il piano di comunicazione.
- L.3. Il marketing plan.

13

Testi usati:

F. CAMMISA, *Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa*, Mondadori, Milano, 2013.

RELAZIONE

La classe VB dell'Istituto alberghiero, accoglienza turistica, è formata da dieci alunni. Ho avuto la possibilità di seguirli soltanto per quest'anno scolastico ed ho potuto appurare una certa predisposizione alla disciplina ed al dialogo educativo. Il tempo trascorso ha fatto sì che potessi conoscere in modo sintetico ed in parte non specifico le modalità cognitive applicative e gli stili relazionali di ciascuno, il grado di interesse generale anche nelle modalità transdisciplinari.

Premura delle attività didattico-formative messe in campo è stata l'organizzazione dell'ambiente di apprendimento che ha usato la TIC ed altri supporti multimediali per mostrare modelli comunicativi diversificati e diverse pubblicità; l'intersezione tra soggetto ed oggetto di apprendimento e l'intensificazione tra gli elementi denotanti circa i procedimenti di apprendimento con distinte personalizzazioni. L'azione d'insegnamento è stata calibrata nell'implementazione della dimensione organizzativa con però, una ricaduta essenziale nella valorizzazione delle competenze di base. La disciplina, Tecnica della comunicazione, fissa il suo processo nella considerazione critica del modello comunicazionale per la promozione del prodotto/servizio ricettivo. Metodologicamente, si sono

utilizzate dinamiche in modalità soggettiva ed oggettiva, soprattutto nella messa a fuoco di situazioni\problema, loro scomposizione, integrazione di teorie ed approcci euristici, definizione e ri-articolazione di simulazioni professionali.

Nell'affrontare i prossimi esami di stato, quasi tutti hanno superato difficoltà e lacune che caratterizzano la preparazione degli alunni in casi consimili. L'assiduità alle lezioni è stata regolare e l'impegno profuso nel conseguimento dell'ammissione è stata in generale più che sufficiente. Nelle linee essenziali, la partecipazione al dialogo educativo è stata da considerarsi apprezzabile.

In questa classe sono rilevabili differenze nella preparazione e nei risultati non omologabili ad un unico punto di riferimento docimologico. Si va da preparazioni e prestazioni ottimali, ad altre pienamente rilevanti, ad altre ancora che, pur apprezzabili, non si discostano dai livelli della normalità e della sufficienza. E' augurabile comunque che tutti gli alunni, nel lasso di tempo che ancora li separa dagli esami di stato, riescano a fornire quello sprint finale, utile a colmare residue lacune e capace di consentire agli stessi, risultati ancor più apprezzabili.

PROF. MILONE DAMIANO

14

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

DOCENTE

LAVIA ANNAMARIA

OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI CONOSCENZA COMPETENZE ED ABILITÀ

Gli obiettivi perseguiti nel corso dell'anno sono stati raggiunti da tutti gli allievi, pur con le dovute differenze. Alla fine del percorso di questo quinquennio gli alunni sono in grado di:

- conoscere alcuni aspetti tecnici relativi all'area di indirizzo;
- conoscere aspetti della cultura dei paesi di cui si studia la lingua;
- comprendere testi orali e scritti di carattere enogastronomico;
- analizzare e produrre testi di carattere enogastronomico;
- avere competenze comunicative sugli argomenti studiati, che permettono di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto;
- stimolare un confronto tra la propria realtà socio – culturale e quella del paese di cui si studia la lingua;
- trasferire le conoscenze acquisite e le competenze possedute in contenuti di carattere tecnico specifico dell'indirizzo enogastronomico settore sala e vendita.

CONTENUTI

11. La tenue professionnelle
12. Comment accueillir un client
13. Prendre la commande
14. Les qualités Physiques, morales, intellectuelles et professionnelles du personnel de salle
15. Les fromages
16. Les vins
17. Les eaux
18. Planche des plantes aromatiques
19. Planche des épices
20. Planche des fruits
21. Profession barman
22. Les cocktails
23. Les ustensiles pour préparer le cocktail
24. Les verres à cocktail

- Strutture linguistiche necessarie per realizzare il linguaggio specifico

METODO DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento della lingua francese si è basato soprattutto sull'acquisizione e sullo sviluppo delle quattro abilità linguistiche: ascoltare, parlare, leggere e scrivere.

Si è cercato di rendere l'insegnamento della lingua il più vivo possibile. In relazione agli obiettivi e ai contenuti della disciplina sono state utilizzate diverse strategie operative flessibili ed adattabili

15

alle reali situazioni degli alunni. Si è utilizzato la lezione frontale, la lezione partecipativa, il metodo induttivo e deduttivo, lo studio guidato, i lavori di gruppo. Partendo da situazioni reali di vita quotidiana, si è cercato di far acquisire agli allievi gli elementi linguistici necessari per rendere la loro competenza comunicativa efficace e produttiva.

STRUMENTI DI LAVORO

-Titolo testo: "Planète restaurant" editore Eureka Ducroz

Laddove ve ne è stato bisogno sono state utilizzate fotocopie di documenti autentici e si è fatto uso di strumenti audio – visivi ed informatici presenti nell'Istituto.

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA E SOMMATIVA

Le verifiche valutative sono state differenziate per singole abilità o per abilità integrate. Oltre al tradizionale compito in classe, sono state somministrate prove mirate che richiedevano brevi tempi di esecuzione (test). Tra i test proposti sono state effettuate prove di comprensione, prove di lessico, prove di grammatica (uso delle strutture linguistiche), prove integrate di comprensione e produzione guidata da traccia, test a risposta multipla. La verifica orale ha previsto interrogazioni lunghe e/o brevi, colloqui riferiti a situazioni comunicative quali il dialogo in coppia, il rôle - play o la realizzazione di intenzioni comunicative. Nella valutazione sommativa si è tenuto conto del livello di partenza dei singoli alunni, dell'impegno, delle possibilità, della serietà nel portare avanti un lavoro stabilito, dello sviluppo della personalità, degli obiettivi prefissati e dei risultati raggiunti.

Il Docente

**DISCIPLINE E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

DOCENTE MENDICINO CARMELA

OBIETTIVI DIDATTICI

CONOSCENZE:

Lo studente ha nel complesso conoscenze minime del fenomeno turistico-ristorativo e delle attività ad esso connesse. Ha sufficientemente le

conoscenze del funzionamento e della gestione delle imprese ristorative e del marketing aziendale. i
conoscenze del funzionamento e della gestione delle imprese ristorative e del marketing aziendale.

ABILITA' E COMPETENZE:

Sa individuare le problematiche del settore turistico-ristorativo. Sa analizzare e offrire prodotti adeguati al target di utenza. Sa individuare le peculiarità del marketing turistico-ristorativo. Sa comprendere la strategia del marketing mix e il ruolo degli elementi che la caratterizzano.

METODO DI LAVORO:

I contenuti sono stati presentati alla classe attraverso lezioni frontali e dialoghi volti a favorire una partecipazione attiva.

STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE:

Dialoghi guidati, esercitazioni, interrogazioni brevi e lunghe, prove scritte.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE:

Si è tenuto conto dell'impegno dimostrato, dei progressi registrati, della capacità di saper cogliere i nessi logici con le altre discipline. E' stata valutata la padronanza del linguaggio tecnico, la capacità di analisi e di sintesi.

ATTIVITA' DI RECUPERO:

Durante l'anno sono state effettuate due pause didattiche per consentire il recupero delle conoscenze e competenze.

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO:

Gestire le imprese ricettive vol. 3

Aut. Stefano Rascioni- Fabio Ferriello

Ed. Tramontana

CONTENUTI DISCIPLINARI

MOD. I

I caratteri del turismo; quali sono i fattori che influenzano il turismo internazionale; quali sono le dinamiche del turismo mondiale. Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno; le dinamiche del turismo in Italia.

MOD. II

Aspetti generali del marketing; differenza tra marketing strategico e marketing operativo; il

17

marketing turistico. Le fasi del marketing strategico; le fonti informative; come si effettua l'analisi interna; come si effettua l'analisi della concorrenza e della domanda; che cosa è la segmentazione, il target e il posizionamento; come si determinano gli obiettivi strategici. Il marketing operativo; quali sono le caratteristiche del prodotto; come si può utilizzare la leva del prezzo; quali sono i canali di distribuzione; che cosa è la comunicazione. Che cosa è il web marketing; quali sono gli strumenti di web marketing. Che cosa è il marketing plan.

MOD. III

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione; quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica; da quali fattori dipende la strategia dell'impresa; che cosa sono la vision e la mission dell'impresa; qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale; che cos'è il vantaggio competitivo; quali sono le funzioni del controllo di gestione. Il budget; come si articola il budget; come viene redatto il budget economico; come viene redatto il budget economico di un ristorante; che cos'è il controllo budgetario. Il business plan; qual è il contenuto del business plan.

MOD. IV

Le norme sulla costituzione dell'impresa; quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa; quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative.

PROF.SSA Carmelina Mendicino

**DISCIPLINA:LABORATORIO DEI SERVIZI DI
ACCOGLIENZA TURISTICA**

DOCENTE SIMBARI ORLANDO

La classe fin dall'inizio si è mostrata partecipe al dialogo educativo e allo svolgimento delle attività di pratica operativa, non si è mai sottratta alle varie proposte didattiche rendendo il lavoro del docente molto stimolante e piacevole.

Il lavoro è stato organizzato attraverso moduli ed attività interdisciplinari.

Prerogativa del docente, a livello pratico, è stata quella di coinvolgere ogni singolo elemento del gruppo classe cercando di fargli acquisire un livello minimo di autonomia e di responsabilità, attraverso il lavoro individuale e di gruppo.

La classe ha pienamente risposto agli obiettivi didattici prefissati raggiungendo risultati diversi sul

piano del profitto. La maggior parte di allievi si è distinto per l'impegno, la partecipazione ed ha conseguito risultati discreti o buoni, mentre per un gruppo ristretto i risultati sono complessivamente più che sufficienti.

E' doveroso segnalare l'impegno della classe nell'organizzazione di eventi interni ed esterni alla scuola, nei quali tutti gli allievi hanno messo a frutto capacità personali e professionali acquisite nel quinquennio scolastico.

OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI CONOSCENZA ED ABILITA'

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

- **Conoscenze**

Conoscere le fasi del ciclo cliente e la modulistica Obbligatoria e facoltativa ed essere in grado di compilarla;

Conoscere i principi di base della comunicazione verbale, non verbale e telefonica;

19

Conoscere il Software di gestione alberghiera;

Conoscere le tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente;

Conoscere il marketing mix;

Conoscere il web marketing e gli strumenti del marketing mix;

Conoscere i canali di distribuzione e di vendita;

Conoscere le tariffe e le politiche di pricing;

Conoscere lo yield e revenue management;

Conoscere alcuni indici statistici negli alberghi;

- **Abilità**

Sapere compilare la modulistica nelle diverse fasi del ciclo cliente;

Sapere emettere correttamente i documenti fiscali;

Saper gestire la contabilità dei clienti e dei servizi in hotel;

Saper adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera;

Riconoscere le caratteristiche del mercato del turismo;

Saper impostare un piano di marketing per imprese turistico ricettive;

Saper applicare le tariffe e le politiche di pricing;

Saper applicare gli indicatori yield & revenue management;

- **Competenze**

Eseguire registrazioni contabili con il sistema manuale ed automatico (software di gestione alberghiera);

Essere consapevoli delle norme dell'etica Professionale;

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di

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

PROGRAMMA SVOLTO

Un passo indietro:

(Ripasso degli argomenti anni precedenti)

Gestione della Fase di Ante check-in

Fase di check-in

1. L'arrivo del cliente e dei gruppi in albergo
2. Utilizzo della modulistica prevista

Fase di live-in

- Il soggiorno del cliente in albergo
 - richiesta di informazioni interne ed esterne, custodia dei valori e relativa documentazione
- La gestione dei reclami
- casi di problem solving

20

Fase di check-out e la fase "post"

- gestione della fase della partenza
- pagamento del conto e rilascio ricevuta /fattura fiscale

Calcolo capacità ricettiva

Uso del software di gestione alberghiera (*software Hottimo.pms*)

25. Gestione delle prenotazioni
26. Gestione dell'arrivo dei clienti e compilazione della modulistica prevista

Il turismo dalle origini ad oggi

Varie tipologie di turismo

Che cos'è il marketing

- Il marketing e l'impresa alberghiera

Il marketing mix

- 1) Ciclo di vita di un prodotto
- 2) Il pacchetto alberghiero
- 3) Segmentazione del mercato e strategie di marketing
- 4) Concetto di marketing strategico e marketing operativo

Definizione, finalità e struttura di un piano di marketing

Analisi della situazione

- Analisi dell'ambiente in cui l'azienda opera
- Analisi della domanda e del mercato
- Gli indici di mercato- fair share, market share e market segment share
- Analisi della concorrenza
- Che cos'è il brand reputation

- Analisi di un caso
- Analisi della clientela
- Analisi interna
- Analisi SWOT

Definizione degli obiettivi e delle strategie di marketing

Controllo e verifica dei risultati

Differenza fra marketing e web marketing

L'importanza del sito web dell'albergo

- Posizionamento del sito web nei motori di ricerca

Promozione attraverso i social network

Altri strumenti del web marketing

Canale di vendita diretta

Canali di vendita indiretti

Marketing e tariffe

Tipologie di tariffe

Prezzi e redditività

21

- Lo yield management /revenue management
- Reazione del mercato alle variazioni di prezzo
- Il Rev Par
- Indice di performance

Determinazione dei prezzi di vendita

- Bottom Rate

Partecipazione a conferenze, seminari, eventi interni.

Accoglienza dell'utenza dell'istituto.

MATERIA ENOGASTRONOMIA ALBERGHIERA SALA-BAR

PROF./ ROCCA GIOVANNI

Descrizione della classe in riferimento alla disciplina

La classe non presenta particolari problemi, sotto il profilo comportamentale, e neanche per quanto riguarda il profitto, accertato dopo aver fatto più test di verifica .

Il quadro motivazionale della classe, è complessivamente discreto, con alcune buone potenzialità.

Obiettivi a breve e medio termine per il tipo di classe

a. di carattere formativo

Gli obiettivi formativi sono stati stilati in sede di Consiglio di Classe ed a questi si farà riferimento nel corso dell'anno scolastico, essi sono:

curato nell'aspetto e nella divisa, comportamento autonomo, miglioramento dell'autocontrollo e dell'autodisciplina, inserimento nel contesto comunitario con rispetto nei confronti degli altri e della proprietà altrui, padronanza dei contenuti didattici in modo dettagliato, corretto nell'uso della terminologia professionale, disinvolto nell'esecuzione del proprio compito .

b. di carattere disciplinare/professionale

Deve essere in grado di: allestire ,ordinare e pulire il proprio settore lavorativo, capacità di rivestire le diverse figure professionali di sala in un'ottica d'intercambiabilità del personale; saper effettuare con precisione, rapidità ed uniformità la mise en place di una tavola, saper effettuare i principali tipi di servizio, saper impostare graficamente e correttamente il menu (anche in lingua inglese e tedesco) spiegandone le ricette, saper allestire un open- bar ed eseguire i principali cocktails mondiali.

Ed attraverso le lezioni di compresenza, si farà meglio capire agli alunni l'importanza d'integrare discipline diverse al fine di arrivare ad una visione globale più completa degli argomenti trattati.

Organizzazione del lavoro

Esiti formativi previsti

Conoscenze

Si terrà conto dei momenti diversi dell'attività didattica: Sala, Bar ,Tecnica (teoria), Compresenze e si svilupperanno i seguenti argomenti all'interno di moduli previsti:

conoscenze teoriche

- le norme igienico-sanitario

- le attrezzature/attrezzerie e il loro uso (compresi i vari tipi di carrello
- la struttura dei reparti, in particolar modo quello della sala
- i principali tipi di servizio
- le regole della cucina di sala
- i criteri che sono sottesi alla sistemazione e alla decorazione di una sala nelle varie occasioni conviviali
- le diverse tipologie del servizio
- i principali vini italiani e loro caratteristiche organolettiche

23

- le tecniche d'abbinamento cibo-vino
- le tecniche di degustazione
- i principali cocktails: ingredienti ed eventuale storia
- le principali bevande alcoliche e non
- i criteri per la compilazione grafica del menu, i simboli, la terminologia specifica
- le strategie di vendita
- i piatti che offre al cliente, sia per quello che riguarda i principali prodotti che li compongono, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche e la storia
- le tecniche di calcolo e i criteri per stabilire il costo del piatto e il prezzo di vendita dello stesso

Competenze: conoscenza di tipo esecutivo

- saper realizzare graficamente un menu in modo originale e nelle simbologia e rigoroso nella terminologia
- saper realizzare all'interno del rapporto
- saper effettuare con ordine e precisione le principali preparazioni alla lampada e saper preparare il carrello di servizio/trancio
- saper calcolare, nel rapporto con la cucina e l'economato, il costo dei vari piatti e di alcuni menu, nonché dell'incidenza dei vari fattori nel prezzo praticato al cliente
- saper illustrare al cliente le caratteristiche del menu e le qualità gastronomiche ed alimentari dei vari piatti
- saper conoscere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione
- saper applicare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità i vari servizi
- collaborare alla sistemazione e alla decorazione dei locali, della sala e dei singoli tavoli per la realizzazione di banchetti, buffet, ecc.
- preparare aperitivi e cocktail: servire distillati liquori, illustrarne la composizione e le caratteristiche; offrire gli elementi informativi utili per la scelta del cliente
- essere in grado di provvedere alla maturazione e alla conservazione utensilerie ed arredi
- saper eseguire la mise en place in funzione ai vari servizi
- saper rapportarsi con i componenti della brigata con la clientela
- saper approntare i carrelli in uso in sala
- saper eseguire il trancio e la porzionatura di pesci, carni, formaggi e frutta
- essere in grado di accogliere la clientela, prendere la comanda ed accomiatarci.

Comportamenti esperti e/o abilità trasversali:

qualità da svilupparsi nell'allievo

- cordiale con il cliente, pronto ad esercitare l'arte dell'accoglienza
- meticoloso sull'igiene personale e delle attrezzature
- collaborativo all'interno della brigata di sala
- collaborativo con i colleghi di cucina
- attento alle attese e alle esigenze della clientela
- attento alle esigenze dell'azienda

- attento nell'organizzazione del proprio lavoro
- tempestivo negli interventi
- preciso nelle esecuzioni
- informato e aggiornato.

Strumenti per raggiungere gli obiettivi

24

a. metodologia

Si procederà svolgendo gli argomenti in modo consequenziale, come previsto nelle singole unità didattiche. Saranno preventivamente analizzati sotto il profilo teorico attraverso lezioni frontali, avvalendosi di sussidi didattici tipo: libri di testo, appunti, visione di videocassette, riviste specializzate, ricerche, ecc. Verranno successivamente, questi argomenti, messi in pratica nel limite del possibile durante le ore di laboratorio ed integrate con le compresenze previste: lingue straniere ed alimentazione.

b. uso aula /laboratori

Si procederà alla dimostrazione ed all'applicazione pratica di quanto teorizzato, da parte prima del docente e poi dell'allievo.

La maggior parte delle esercitazioni si svolgeranno all'interno di simulazioni di servizi al ristorante.

C. organizzazione del lavoro degli studenti**i. in classe / laboratorio**

Durante le simulazioni di un servizio di sala, il gruppo lavoro sarà suddiviso in brigate, cercando così di sviluppare in ciascun allievo la capacità di collocarsi all'interno di una brigata di sala con la consapevolezza dei requisiti etico-professionali di ogni figura.

La brigata (come l'anno scorso), avrà una durata settimanale anziché per lezione: in altre parole il ruolo svolto dall'allievo sarà ripetuto la lezione successiva, per meglio far comprendere all'alunno gli errori commessi nella lezione precedente.

ii. a casa

Organizzazione del servizio e disposizione della sala da pranzo (maître).

Studio teorico degli argomenti trattati in classe.

Traduzione del menu nelle lingue straniere (Inglese e Tedesco).

Ricerche sulla cucina delle regioni d'Italia, (1[^] quadrimestre).

Ricerca dei vini d'Italia più rinomati, (2[^] quadrimestre).

d. attività proposte (inclusi esperti, visite compresenza etc.)

Esperti : (da definire i tempi) associazioni di categoria: A.I.B.E.S., A.I.S., A.M.I.R.A.

Stage : tre settimane a partire dall'inizio di febbraio.
Eventuale visita ad un oleificio e distilleria della zona.
Eventuale visita al Caseificio, Prosciuttificio e Ditta Greci di Parma.

Strumenti di verifica

Test scritti (a risposta multipla, aperta, vero o falso, etc.) Interrogazioni orali . Verifiche pratici (colpo d'occhio) Cura della propria persona e della divisa e ordine: sia dei laboratori che del materiale.

Criteri di valutazione

La valutazione avverrà in due direzioni : da una parte la quantificazione numerica (punteggio test in centesimi e riportati in voti - decimi) dall'altra la quantificazione qualitativa delle abilità

25

conseguite. La valutazione globale sarà quantificata con un voto che andrà da un massimo di “**dieci**” ad un minimo di “**uno**”, (mentre in centesimi da 10 a 100).

PROF .ROCCA GIOVANNI

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PROF.SSA MALENA EZIA

LIBRO DI TESTO:

IN FORMA/ UN PERCORSO EDUCATIVO ALLA SALUTE CONSAPEVOLE (casa editrice G. D'ANNA)

Classe: 5° B corso Alberghiero

La classe è composta da 14 alunni. Una buona parte ha sempre dimostrato attitudine e interesse per la disciplina, partecipando a tutte le attività proposte; giochi, tornei, manifestazioni sportive. Buono il grado di socializzazione conseguito. Gli studenti appaiono uniti e molto collaborativi. I risultati raggiunti sono complessivamente buoni.

OBIETTIVI FORMATIVI E COMPETENZE RAGGIUNTE

OBIETTIVI REALIZZATI:

Competenze motorie connesse ai singoli contenuti;

Conoscenza e uso dei linguaggi specifici, delle regole del gioco e delle metodologie operative;

Consapevolezza del significato culturale e salutistico delle attività.

CONOSCENZE:

Quasi tutti gli alunni hanno acquisito il valore della corporeità attraverso esperienze di attività motorie e sportive di espressione e di relazione in funzione della formazione di una personalità equilibrata e stabile.

COMPETENZE:

Utilizzare correttamente gli attrezzi esistenti;

Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni;

Utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici.

CAPACITA':

La classe ha acquisito approfondimenti operativi e teorici di attività motorie che, dando spazio alle attitudini e propensioni personali, hanno favorito la capacità di trasferire all'esterno della scuola capacità critiche nei riguardi del linguaggio corporeo e dello sport in generale; consolidato una

cultura motoria e sportiva quale costume di vita: rispetto di sé, degli altri; delle regole.

ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Lezioni pratiche e teoriche con relative esercitazioni.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO

Esercitazioni guidate, lavori in gruppo e sport di squadra.

SPAZI, MEZZI, ATTREZZATURE, SUSSIDI DIDATTICI

Libro di testo, fotocopie, riviste, laboratorio informatico, palestra, spazi ricreativi, area antistante la scuola.

CRITERI E STRUMENTI DELLA MISURAZIONE E DELLA VALUTAZIONE

Nella valutazione, effettuata mediante verifiche costituite da prove pratiche, questionari scritti e

27

prove orali, si sono considerate: la capacità esecutiva delle varie attività, la conoscenza teorica e tecnica della disciplina ed i progressi metodologici utilizzati.

TIPOLOGIE DELLE PROVE UTILIZZATE

Test, verifiche con questionari a risposta multipla, prove pratiche.

PROGRAMMA SVOLTO ALLA DATA DEL 15/05/2017

Teoria e pratica del movimento riferite ad attività individuali e di squadra (calcio, pallavolo);

I Giochi Olimpici; lo sport e gli atleti più celebri della Magna Grecia; l'educazione alimentare; i principi nutritivi, Anoressia e Bulimia, alimentazione e sport, i benefici dell'attività sportiva, il doping, la violenza ed il teppismo negli stadi; il bullismo, apparato scheletrico, paramorfismi e dismorfismi; nozioni di primo soccorso; come trattare i traumi più comuni.

PROF.SSA MALENA EZIA

MATERIA SALA

PROF. GRECO SALVATORE

La classe è composta di 4 alunni, 3 maschi e una femmina, risulta molto collaborativa nella disciplina.

Il rendimento sotto il profilo compartimentale è stato piuttosto soddisfacente
In quanto gli alunni nonostante molto vivaci, sono sempre mantenuti nei limiti del rispetto reciproco. L'interazione con l'attività scolastica è stata comunque positiva.

La capacità di rielaborazione dei contenuti teorici che pratici.

Gli obiettivi raggiunti sono più che sufficienti sia riguardo le figure professionali del settore ristorativo, sia la comprensione tra le forme di ristorazione, la conoscenza della classificazione in base all'utenza.

Strutture della ristorazione collettiva o industriale; strutture della ristorazione Commerciale o pubblica.

Le forme di cucina regionale e nazionale, le varie forme di catering, banqueting
E la normativa che li regolano.

Le caratteristiche del banqueting .PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V SEZ. B A.S.
2017/2018

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA.

27. Le strutture alberghiere.
28. Il buffet.
29. Cucina mediterranea.
30. Il catering.
31. Il banqueting.
32. Il menu, fisso, a tema, a la carte, a la grande carte
33. La cucina Regionale.
34. I latticini.
35. I formaggi.
36. La cucina vald'Aostana.

37. Liquori e distillati.

PROF. GRECO SALVATORE

29

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

PROF.SSA MF. GROTTERRIA

Testo adottato: ITINERARI (percorso di IRC per la scuola secondaria di secondo grado)
Autore: MICHELE CONTADINI vol. unico

La classe V°B è formata da quattordici alunni e non tutti si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica,

Dal punto di vista disciplinare, la classe non sempre ha avuto un comportamento corretto.

Il livello culturale degli alunni è quasi omogeneo; alcuni allievi hanno dimostrato un interesse per la materia, altri un po' meno.

Il ritmo delle lezioni è stato regolare e attraverso il dialogo educativo, si è cercato di coinvolgere gli stessi raggiungendo in buona parte gli obiettivi prefissati.

Prevalentemente è stata adottata la lezione frontale.

OBIETTIVI:

L'obiettivo principale è stato quello di portare i ragazzi a saper discutere con competenza circa gli aspetti essenziali del fenomeno religioso, legato a situazioni storiche e di attualità, rispettando le diverse posizioni che le persone assumono in materia etico-religioso, passando dal piano della conoscenza a quella della consapevolezza dei valori del cattolicesimo.

CONOSCENZE:

Lo studente conosce gli orientamenti della Chiesa e del mondo laico sulla bioetica.

Conosce gli interrogativi sul senso della vita terrena limitata dall'evento della morte.

Conosce le grandi religioni monoteiste e politeiste e i punti per un dialogo interreligioso.

ABILITA':

Lo studente si interroga sul senso e significato della condizione umana;

individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali;

discute da un punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.

PROGRAMMA SVOLTO

38. Il significato della vita

39. La concezione dell'uomo e sua visione nel libro della Genesi

40. Il dolore e il male

41. Concetto di persona e la sua dignità

42. La teologia del corpo
43. La bioetica laica e cattolica a confronto
44. L'aborto
45. L'eutanasia e il suicidio assistito
46. Le religioni monoteiste: ebraismo, cristianesimo e islamismo.

PRO.SSAGrotteria Maria Francesc

30

MATERIA MATEMATICA

PROF. RIZZUTI FRANCESCO

LIVELLI DI PARTENZA

TEST E/O GRIGLE DI OSSERVAZIONE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE

L'analisi della situazione iniziale rappresenta una delle fasi più importanti e delicate di tutto l'anno scolastico. La stesura del piano di lavoro è strettamente legata alla conoscenza della classe .

Il livello di partenza della classe è stato verificato utilizzando vari strumenti:

Test d'ingresso – colloquio orale ed esercitazioni in classe;

LIVELLI RILEVATI

Dall'analisi iniziale effettuata sono emerse le seguenti considerazioni: quasi tutti gli alunni hanno una sufficiente preparazione di base, evidenziano lacune di base, salvo qualche eccezione, partecipino al dialogo educativo con interesse, sebbene vi sia qualche allievo vivace. Si denota un metodo di studio inadeguato, che andrà potenziato e migliorato durante quest'anno

ATTIVITA' DI RECUPERO CHE SI INTENDE ATTIVARE PER COLMARE LE LACUNE RILEVATE

Per colmare le lacune di questi ragazzi, nello svolgimento delle singole unità didattiche si terrà conto di volta in volta, di recuperare ed applicare in contesti nuovi argomenti già studiati precedentemente.

OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO

Rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione
Comprendere il significato del calcolo letterale;
Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici
Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa;
Risolvere equazioni ;
Verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati;

Rappresentare graficamente l'equazione;

31

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZA, ABILITA' E COMPETENZE

- conoscere, comprendere e sapere usare il linguaggio e il formalismo matematico
- acquisire e sviluppare capacità logico-ededuttive
- utilizzo consapevole di tecniche di calcolo
- capacità di risoluzione di semplici problemi
- sistemare organicamente e in modo approfondito i concetti matematici studiati
- consentire una visione generale delle problematiche economiche

OBIETTIVI TRASVERSALI E RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO

- padronanza dei mezzi espressivi e linguistici
- capacità di interpretare e capire testi scritti e messaggi di vario genere e livello

SCANSIONE TRIMESTRALE DEI CONTENUTI

Monte ore annuale ____99____

1° TRIMESTRE Settembre 2017 – Dicembre 2017

1) EQUAZIONI DI II GRADO

Risoluzione di equazioni di II grado complete, pure e spurie.
Risoluzioni di problemi.

2) DISEQUAZIONI DI II GRADO

Risoluzioni di disequazioni di II grado e rappresentazione grafica.
Applicazioni.
Sistema lineare

3) FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

Concetto di funzione reale di variabile reale;
Funzioni iniettive, suriettive e biiettive;
Classificazione delle funzioni;
Intervalli limitati e illimitati, intervalli aperti e chiusi;
Simmetrie di una funzione: funzioni pari e dispari;
Insieme di Esistenza o Dominio di una funzione;

Segno di una funzione: positività e negatività di una funzione
Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.

32

2° TRIMESTRE Dicembre 2017– Marzo 2018

4) MASSIMI E MINIMI E STUDIO DI UNA FUNZIONE

Funzioni crescenti e decrescenti;
Ricerca dei punti di massimo e di minimo relativi delle funzioni ad una variabile per mezzo della derivata prima;
Ricerca dei punti di flesso di una funzione;
Studio di semplici funzioni e loro rappresentazione grafica;
Intervallo finito e infinito;
Intorni.

5) I PROBLEMI DI SCELTA IN CONDIZIONI DI CERTEZZA, INCERTEZZA E CON EFFETTI DIFFERITI

La ricerca operativa;
Le fasi della ricerca operativa:
-la formulazione del problema;
-la raccolta delle informazioni;
-la costruzione del modello;
-la risoluzione del problema;
-il controllo del modello e delle soluzioni ottenute.
I problemi di scelta;
La popolazione della somma logica di eventi;
La popolazione e il campionamento;
Le variabili casuali e la distribuzione di probabilità;

3° TRIMESTRE Marzo 2018 - Giugno 2018

6) STATISTICA DESCRITTIVA

- Fasi dell'indagine statistica;
- La raccolta e lo spoglio dei dati: la distribuzione di frequenza;
- Rappresentazioni grafiche mediante diagrammi cartesiani, diagrammi circolari e istogrammi;

APPROCCI DIDATTICI TIPOLOGIA DI ATTIVITA' E MODALITA'

DI LAVORO

METODO DI INSEGNAMENTO

Dato il carattere fondamentale dell'educazione matematica, da perseguire nella più ampia autonomia di metodi lezione frontale e partecipata, discussione per problemi.

33

STRUMENTI DI LAVORO

libro di testo, appunti vari , dispense e fotocopie per la trattazione di particolari argomenti e esercizi.

SUSSIDI AUDIOVISIVI, INFORMATICI E/O LABORATORI (modalità di utilizzo e frequenza d'uso)

VERIFICA E VALUTAZIONE

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA

Scritte: sotto forma di test o di esercitazione individuali e di gruppo; orali: colloquio o domande

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

Prove di verifica scritte: di tipo tradizionale, ed orali: interrogazione articolata, con una valutazione intesa come sintesi dell'attività didattica, della crescita dell'approfondimento in rapporto alle capacità e alle possibilità, dell'interesse e partecipazione, dello sforzo profuso nello studio e della volontà di recupero.

NUMERO E TIPOLOGIA DI VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

n. 3 verifiche scritte n. 3 verifiche orali

DOCENTE: ANTONIO BONOFILIO

Ore di lezione previste nell'anno

66

Ore di lezione effettuate fino al 2 maggio

42

Libro di testo

Scienza e cultura dell'alimentazione (accoglienza turistica), autore A. Machado, editore Mondadori.

Contenuti degli argomenti svolti

MODULO 1: GASTRONOMIA INTERNAZIONALE

Ripasso sui metodi di conservazione.

Nozioni sulle contaminazioni degli alimenti(cause chimico-fisiche,cause biologiche);

Gastronomia internazionale e turismo.

Turismo e gastronomia in Europa

La Francia, la Spagna, la Grecia, la Germania, L'inghilterra;

Turismo e gastronomia americana

Gli Stati Uniti, il Giappone;

MODULO 2: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Ripasso sui principi nutritivi;

Differenza tra un prodotto IGP, STG, DOP;

Generalità(i nutrienti e la loro funzione); fabbisogno energetico: metabolismo basale e laf; peso teorico(metodo broca); indice di massa corporea(IMC)

Larn e dieta equilibrata, fabbisogno giornaliero dei nutrienti secondo i Larn; la dieta mediterranea.

La dieta e lo sport, la dieta vegetariana, la dieta e l'adulto, la dieta in gravidanza, l'ipertensione arteriosa e l'ipercolesterolemia.

METODI D'INSEGNAMENTO

Sono state effettuate lezioni frontali, nel corso delle quali si è fatto riferimento la libro di testo, sono stati utilizzati anche appunti integrativi e schemi semplificativi allo scopo di facilitare l'approccio con lo studio alla disciplina.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche orali e scritte, brevi e lunghe, osservazioni sul comportamento alimentare e non, ricerche su Internet, conversazione.

MEZZI E STRUMENTI

Uso del libro di testo e conversazione.

SPAZI

Aula scolastica.

OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenza, competenze e capacità)

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti in parte, ad inizio anno scolastico la classe 5B sala-e vendita è stata unita alla classe 5C accoglienza per fare una unica 5B ma articolata; da questa articolazione è maturata una dinamica che ha reso più “appesantita” la normale didattica, quindi i risultati hanno risentito a volte negativamente di quest’articolazione, e variano in relazione alla capacità, al livello di impegno, di continuità nello studio (spesso essenziale) e della frequenza. Gli alunni che hanno ottenuto una valutazione sufficiente conoscono, almeno negli aspetti essenziali, i contenuti del programma, sono presenti più alunni con buone individualità spesso poco evidenziate da uno studio non costante.

Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:

47. Conoscenza dei prodotti di qualità e tutela del consumatore;
48. Conoscenza delle modalità di trasmissione delle tossinfezioni alimentari per acquisire comportamenti corretti nell’igiene personale (linee essenziali);
49. Conoscenza nel saper intraprendere una dieta equilibrata e nei diversi stati fisiologici.

PROF. BONOFILIO

DOCENTE: PERZIANO CINZIA

La classe appare abbastanza eterogenea sia per quanto concerne capacità di orientamento didattico e specifico della disciplina, sia per quanto riguarda l'approccio educativo in generale. Alcuni alunni evidenziano problematiche di apprendimento, con difficoltà e lacune non recuperate dagli anni precedenti, mentre una buona parte del gruppo ha dimostrato un incremento linguistico rispetto al livello di partenza, con maggiori capacità ed abilità connesse alla disciplina. Il metodo di studio a casa non è sempre stato adeguato mentre l'interesse per la disciplina in classe è stato sufficientemente attivo e collaborativo

Il profitto medio raggiunto dalla classe può ritenersi perlopiù sufficiente. In alcuni casi è innegabile la presenza di elementi che, evidenziano, a tutt'oggi, carenze nelle quattro abilità di base.

Le difficoltà incontrate sono quelle relative alla particolarità di alcuni argomenti che richiedono una competenza di base spesso lacunosa, per i quali ci si è dovuti soffermare più a lungo. Maggiori difficoltà sono emerse nella produzione scritta e orale. Il programma è stato svolto limitatamente alla presenza degli alunni, dunque non è stato sempre possibile approfondire tutte le tematiche e gli argomenti inseriti nella programmazione iniziale.

Nella classe, è stata svolta in modalità CLIL, l'unità didattica "The Mediterranean diet", che ha visto coinvolte Inglese ed alimentazione. I contenuti sono stati trasmessi con attività di warming up, attività di completamento, cloze, matching, comprensione, per attivare tutte le competenze chiave dell'apprendimento linguistico (comprensione e produzione orali e scritte) e per l'acquisizione di lessico specifico.

CONTENUTI SVOLTI ALLA DATA 15.05.2018

Accoglienza turistica:

libro di testo: ELIANA CAMINADA MARIA GIROTTI NICHOLAS HOGG ANTONIETTA MEO PAOLA PERETTO

New You're Welcome **Skills and Duties at the Reception Desk**

Helping the guest :

Hotel services and facilities- Room service and laundry service-Confirmation letter

Events inside a Hotel:

Different types of events-Corporate and private events-The business centre and the leisure centre-Hotel services and meeting facilities-The hotel staff chart-How to deal with guest's request

The check out:

The bill-The check out-Restaurants and menus- the menu course sequence- Geography

Canada

Promoting different types of accommodation:

Promoting- promoting a hotel-a hotel brochure- how to give tourist information

Capitolo da terminare entro il 09/06/2018:

Promoting traditions and traditional products**Servizi di sala e di Vendita**

Da fotocopie:

An Aperitivo on the English Riviera**A mini-guide to English pubs**

What to eat – how to order- pub etiquette

Coffee glossary- The cost of coffee “on the go”

Wines /Describing a wine

Visual analysis- Olfactory analysis-Gustative analysis- Combining wines and food

Restaurants and menus

Types of restaurants-types of menus-The menu course sequence-What the British eat

Cocktails' ingredients

International cocktails-dietetic and non-alcoholic cocktails

Different types of bars

Bar equipment and cocktails

Glassware-Barman equipment-

Argomenti da trattare entro il 09/06/2018:

-Basic instruction for mixing a cocktail-Action for cocktails-Garnishes for cocktails

CLIL: ATTIVITÀ E UNITÀ DI APPRENDIMENTO IN MODALITÀ CLIL

Il CLIL (Content and Language Integrated Learning) è un approccio didattico che punta allo sviluppo e all'acquisizione di conoscenze e competenze in una disciplina non linguistica (DNL) e contemporaneamente alla costruzione di competenze linguistiche e abilità comunicative in lingua straniera. L'approccio CLIL ha infatti il duplice obiettivo di focalizzarsi tanto sulla disciplina insegnata quanto sugli aspetti comunicativi della lingua straniera. Viste le sue caratteristiche, il CLIL sviluppa nello studente: - una maggiore fiducia nelle proprie capacità comunicative nella lingua straniera; - competenze linguistiche più spendibili; - maggiore apertura e disponibilità alla mobilità nell'istruzione e nel lavoro. Nell'insegnante: - flessibilità nell'approccio didattico; - motivazioni al lavorare in gruppo e alla collaborazione fra le diverse discipline. Nella classe VB è stata svolta in modalità CLIL l'unità didattica “The Mediterranean diet”, che ha visto coinvolte Inglese e Alimentazione. I contenuti sono stati trasmessi con attività di warming up, attività di completamento, cloze, matching, comprensione, per attivare tutte le competenze chiave dell'apprendimento linguistico (comprensione e produzione orali e scritte) e per l'acquisizione di lessico specifico.

SCHEDA CON INFORMAZIONI SULLE PROVE SIMULATE**A) Prove pluridisciplinari (simulazione terza prova)***Criteria seguiti per la progettazione delle prove multidisciplinari*

La terza prova ha coinvolto le seguenti discipline

corso : accoglienza turistica :

STORIA
INGLESE
SC. MOTORIE
SC. CUL. ALIMENTAZIONE
ACCOGLIENZA TURISTICA

Corso: sala e vendita:

STORIA
INGLESE
SC. MOTORIE
SALA BAR
TEC. AMMINISTRATIVE

Tipologia della prova: sulla base delle simulazioni svolte dai singoli insegnanti nel corso dell'anno, i cui risultati sono stati discussi collegialmente, il consiglio di classe ha deliberato di somministrare, per la simulazione della terza prova, la tipologia C (sei domande a risposta multipla per ogni disciplina)

- Sono state effettuate due simulazioni della III° prova (tipologia C)
- Valutazione della prova:** ciascuna disciplina coinvolta ha ricevuto un punteggio massimo in quindicesimi e la valutazione globale della prova scaturirà dal totale dei punteggi-griglia allegata-

Nello svolgimento della prova:a) è consentito l'uso del vocabolario della Lingua Ingleseb) non è consentito l'uso del codice civile.c) tempo concesso: minuti : sessanta**Griglia di valutazione della prima prova**

ITALIANO

INDICATORI	1,5	1,2	1	0,75	0,45
COMPRESIONE GLOBALE	Completa ed approfondita	Completa	Superficiale	Parziale	Del tutto errata
ANALISI DEI LIVELLI DEL TESTO	Approfondita	Approfondita ma con qualche discontinuità	Talvolta superficiale	Superficiale	Molto superficiale
CAPACITA' INTERPRETATIVA	Originale	Riconoscibile con apporti personali	Sostanzialmente riconoscibile	Poco riconoscibile	Non esprime una tesi interpretativa
CAPACITA' RIELABORATIVA	Originale	Coerente e con apporti personali	Poco significativa	Elementare	Assente
ARGOMENTAZIONE	Ricca ed articolata	Adeguate ma non molto articolata	Schematica	Molto schematica	Senza argomentazione
COLLEGAMENTI DIACRONICI E SINCRONICI	Molto articolati	Esaurienti	Accettabili	Appena accettabili	Irrilevanti
STRUTTURA DEL DISCORSO	Ordinata e coerente	Schematica	Qualche incongruenza	Spesso incoerente	Disordinata ed incoerente
SINTASSI E MORFOLOGIA	Corretta	Con qualche imprecisione	Qualche errore	Molti errori	Scorretta
ORTOGRAFIA	Corretta	Qualche errore	Vari errori	Scorretta	Molto scorretta
PUNTEGGIATURA	Accurata	Precisa	Poco curata	Imprecisa	Scorretta
PUNTEGGIO TOTALE	15	12	10	7,5	4,5

Griglia di valutazione della seconda prova**TECNICA DELL'AMMINISTRAZIONE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

PRIMA PARTE TEORICA

CORRETTEZZA E COMPLETEZZA DELLE INFORMAZIONI	P	QUALITA' DELLA COMUNICAZIONE	P	PERTINENZA RICHIESTA DALLA TRACCIA	P
La trattazione risulta carente e gravemente scorretta		La comprensione risulta difficile a causa di gravi errori formali		La trattazione non risulta pertinente	
La trattazione risulta parziale e scorretta		La correzione risulta accettabile		La trattazione è in parte pertinente	
La trattazione risulta sufficiente e completa, anche se non sempre corretta		La comprensione risulta chiara, il linguaggio tecnico abbastanza corretto		La trattazione è pertinente	
La trattazione risulta completa e corretta e approfondita		La comprensione è immediata e il linguaggio tecnico è appropriato		La trattazione è pertinente mostra padronanza dell'argomento	

TOT. PUNTI 3

PRIMA PARTE PRATICA

RISPETTO DEI VINCOLI; COERENZA DEGLI IMPORTI SCELTI, ESATTEZZA DEI CALCOLI	P	CORRETTEZZA DELLE VOCI DI BIANCO: STATO PATRIMONIALE CONTO ECONOMICO	P
I vincoli non sono stati rispettati		Esposizione dei dati confusa e senza logica	
Sono stati commessi gravi errori pur rispettando i vincoli		Approssimativa conoscenza delle connessioni ,il bilancio risulta incompleto e confuso	
Sono stati rispettati i vincoli qualche errore di lieve entità		Coerenza e logica in entrambi i prospetti pur con qualche imprecisione,non presenta la relazione finale	
Sono stati rispettati tutti vincoli, dati a scelta coerenti ; calcoli esatti		Il bilancio si presenta corretto in tutte le sue parti	

TOT. PUNTI 8

VALUTAZIONE INTEGRATA

41

CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO Parte teorica	P	REGISTRAZIONI IN P.D.; CORRTTEZZA DEI CALCOLI E INSERIMENTO DEI VALORI NELLO SCHEMA DI BILANCIO(parte pratica)	P
Conoscenza completamente errata		Scritture errate o inesistenti, inserimento errato	

dell'argomento o gravemente lacunosa		o inesistente delle voci nel bilancio	
Conoscenza superficiale dell'argomento o con argomentazioni non richieste dal tema, qualche imprecisione.		Parziali le scritture in P.D. o errato; l'inserimento dei valori in bilancio è parziale	
Conoscenza adeguata dell'argomento		Corrette le scritture in P.D. e l'inserimento in bilancio delle voci pur con qualche imprecisione	
Conoscenza completa e approfondita dell'argomento			

TOT. PUNTI 4

Totale punti 3 + 8 + 4 = 15

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURITICA**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

2^ PROVA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ALUNNO/A _____ CLASSE.....

	Livelli	Punteggio	Tema max 90/150 60%	Quesiti Max 60/150 40%		Punteggio totale
				Q1	Q2	
Competenza	a) Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	1	.../24/8	.../8	
	b) Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti	2				
	c) Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ed efficace	3-4				
Conoscenza dei contenuti	a) I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1-2	.../48	.../16	.../16	
	b) I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	3-4				
	c) I concetti sono espressi in modo accettabile	5-6				
	d) I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	7-8				
Capacità espressiva ed uso del linguaggio tecnico	e) Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1	.../18	.../6	.../6	
	f) Espressione	2				

	sufficientemente chiara, con qualche imprecisione														
	g) Espressione chiara e corretta		3												
TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI															
P u n t i	0-3	4-10	11-18	19-26	27-34	35-43	44/53	54/63	64/74	75/85	86/97	98/109	110/122	123/136	
V o t o	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
PUNTEGGIO TOTALE ATTRIBUITO										____ / 15					

**La Commissione
Commissione**

Il Presidente della

42

Griglia di valutazione della terza prova

L'alunno dovrà svolgere la seguente prova in un numero massimo di minuti novanta.

La valutazione per un valore complessivo di punti 15 (punti 3 per ogni disciplina) risulterà effettuata nelle singole discipline secondo le seguenti regole :

per ogni risposta esatta punti 0,50
per ogni risposta errata punti 0
per ogni risposta non data punti 0
per ogni risposta data multipla punti 0

PUNTEGGIO MASSIMO: quindici / quindicesimi

43

I. I. S. "A. Gangale" CIRO' MARINA (KR)

ESAMI DI STATO Anno Scol.2017/2018 - Commissione

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE:

Classe 5^a Sezione B**TERZA PROVA SCRITTA****Data**

=====

TIPOLOGIA: C - N° 30 Quesiti a risposta multipla -**DISCIPLINE:**

- 1) Storia
- 2) Inglese
- 3) Scienze motorie
- 4)
- 5)

ESAMI DI STATO Anno Scol.2017/2018 - Commissione

Griglia di valutazione terza prova **Classe 5^a Sezione B****CANDIDATO:** COGNOME E

_NOME_____

Risposta	Voto
Risposta esatta	0,50
Risposta errata	0,00
Risposta non data	0,00
Risposta data multipla	0,00
44	

N. quesiti a risposta multipla

30

punteggio massimo 15

N. quesiti per disciplina

6

punteggio massimo per disciplina 3

N. Quesiti	Voto Storia	Voto Inglese	Voto Scienze Motorie		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
Punti					
			Totale Punti		
			Voto finale	/1 5

LA COMMISSIONE

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

IL PRESIDENTE

.....

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI SVOLTE NELL'AMBITO DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

Tutti gli alunni hanno prestato servizio di accoglienza e sala a seminari, convegni interni ed esterni alla scuola.

Lezione con supporti audiovisivi	X	X		X	X	X	X			X
Discussione guidata	X	X				X	X		X	
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Simulazione	X	X		X	X	X	X		X	
Brevi ricerche	X	X	X		X		X	X	X	
Studio di casi			X			X				X
Costruzione di schemi	X	X								
Testimonianze										
Conferenze										
Lezione con supporto software di autoistruzione										
Ricerche su Internet	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

47

Informazioni relative ai contenuti trasversali

La classe nel corso dell'anno scolastico ha affrontato in forma multidisciplinare i seguenti argomenti :

- a) Effetto della migrazione dai paesi del nord Africa sui nostri territori
- b) Riflessi della crisi in un mondo teso alla globalizzazione
- c) La crisi dell'anno 1929 : similitudini con l'attuale crisi
- d) L'Imprenditore : Il diritto ad un lavoro
- e) L'uguaglianza : un diritto perseguito e non sempre realizzato.
- f) Le analisi degli aspetti economici nel settore del turismo
- g) I punti di forza e i punti di debolezza dell'accoglienza turistica sul territorio della provincia di Crotone.

Il Consiglio di Classe

Materia	Docente	Firma
■ Italiano-Storia	Prof. Liotti Spartaco	
■ Lab. Cucina	Prof. Greco Salvatore	
■ Matematica	Prof. Rizzuti Francesco	
■ Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Mendicino Carmela	
■ Scienze e cultura dell'Alimentazione	Prof. Bonofiglio Antonio	
■ Lingua Inglese	Prof.ssa Persiano Cinzia	
■ Lingua Francese	Prof.ssa Lavia Anna Maria	

■ Scienze Motorie	Prof.ssa Malena Ezia	
■ Tecniche della comunicazioni	ProfMilone Damiano	
■ Accoglienza Turistica	Prof. Simbari Orlando	
■ Religione	Prof.ssaGrotteria Maria Francesca	
■ Lab. Sala e Vendita	Pof.Rocca Giovanni	

Cirò Marina, 15 maggio 2018

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Serafina Anania