ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA " VIRGILIO TITONE"

Castelvetrano - Selinunte

ESAMI DI STATO

(Legge n. 425 del 10 dicembre 1997)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5 comma 2 Regolamento n. 323 del 23 luglio 1998)

(art. 8 comma 3 DPR n. 87 15 marzo 2010)

della classe 5^ sez. A

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Articolazione: Accoglienza Turistica

AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA

realizzata durante l'anno scolastico 2017/2018

o 1 copia è trasmessa alla Commissione esaminatrice o
1 copia è affissa all'albo dell'Istituto

Per il Consiglio di classe
Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Rosanna Conciauro

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
" Virgilio Titone"
Viale dei Templi, 115 - 117 91022 - CASTELVETRANO-SELINUNTE (TP) Tel. centralino - 0924/932211 - Segreteria e fax.- 0924/44744 Cod. Fiscale: 90010330810 - Email tprh040003@istruzione.it - sito web: www.ipseoatitone.gov.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5 comma 2 Regolamento n. 323 del 23 luglio 1998)
(art. 8 comma 3 DPR n. 87 15 marzo 2010)

della classe 5^ sez. A

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera
Articolazione: Accoglienza Turistica

AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA
realizzata durante l'anno scolastico 2017/2018

(In allegato: *report finale esperienza scuola/lavoro; copie delle relazioni didattiche individuali, a consuntivo, di ogni docente del Consiglio di classe comprendenti i contenuti delle singole discipline; copia della simulazione della terza prova scritta*)

INDICE

COMPOSIZIONE E STABILITA' DEL CONSIGLIO DI CLASSE pag. 3
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO pag. 4
PRESENTAZIONE DELLE FINALITA' IN LINEA CON IL POF pag. 5
PROFILO PROFESSIONA LE pag. 6
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE pag. 7
CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E AL 4° ANNO pag. 8
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE pag. 9
OBIETTIVI TRASVERSA LI pag. 10
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO pag. 11
CRITERI DI VALUTAZIONE pag. 12
VERIFICHE ED ESERCITAZIONI ALLE PROVE D'ESAME pag. 13
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA pag. 15
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA pag. 20
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA SCRITTA pag. 21
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME pag. 22
CRITERI ATTRIBUZIONE BONUS CANDIDATI INTERNI ED ESTERNI pag. 23

ALLEGATI

1. COMPOSIZIONE E STABILITA' DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Continuità didattica dalla 4^ alla 5^
Corona Vita Maria	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	Si
Antonino Emanuele Bono	LINGUA INGLESE	Si
Caterina La Barbera	LINGUA FRANCESE	Si
D'Anna Giuseppina	MATEMATICA	Si
Zaccaria Carolina	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	Si
Pedone Vittorio	LAB.- SERV. ACCOGLIENZA TURISTICA	SI
Candela Giovanna	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	No
Benedetto Romeo	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Si
Celia Giovanni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Si
Giacalone Roberta	RELIGIONE	Si

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: STRUTTURE E RISORSE

L'I.P.S.E.O.A *Virgilio Titone*, precedentemente sede coordinata dell'IPSSAR " I. e V. Florio" di Erice Casa Santa, dall'anno scolastico 2000/01 è diventata sede autonoma. L'Istituto, con un'utenza di circa ottocento alunni, rappresenta per Castelvetrano ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale. L'Istituto è ricco di indirizzi formativi al passo con i tempi, di risorse professionali e strumentali di provata esperienza e può proiettarsi con sicurezza verso le finalità educative e professionali che si è proposto.

OFFERTA FORMATIVA

La programmazione didattica-educativa, che rappresenta l'insieme della proposta formativa della scuola, permette un'offerta educativa globale, integrata e professionale in cui si inseriscono:

- Attività didattiche curriculari
- Attività didattiche di laboratorio
- Attività di recupero e di consolidamento degli apprendimenti
- Attività di valorizzazione delle eccellenze
- Attività di stage – alternanza scuola/lavoro
- Progetti di Educazione alla salute; Progetti per la valorizzazione del territorio e delle sue risorse, Giornata della Memoria, Progetti pari opportunità, ecc.
- Centro di ascolto per le problematiche giovanili
- Progetti PON, POR con effettuazione di stage
- Visite guidate, uscite didattiche, viaggi di istruzione
- Concorsi, manifestazioni, convegni

Il curriculum didattico mira ad inserire lo studente immediatamente nel mondo del lavoro e a fornirgli, contemporaneamente, un'adeguata preparazione culturale di base, atta a consentire l'accesso agli studi universitari.

Nel corso dei cinque anni lo studente matura come persona e come cittadino e acquisisce conoscenza di sé, maturando attitudini e motivazioni che lo orienteranno nelle scelte lavorative o nella scelta della facoltà universitaria.

Il diploma, che si consegue al termine dei cinque anni del corso di studi, ha carattere abilitante ai fini professionali ed apre la strada a tutte le facoltà universitarie.

L'Istituto si è trasferito nell'a. s. 2002/03 presso l'ex SAICA, sita in Viale dei Templi 115/117, un edificio di recente ristrutturazione, articolato in ampi e funzionali spazi esterni ed interni. I locali sono dotati di una biblioteca, di una aula magna, una sala video e di laboratori corredati da attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali nei quali gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l'opportunità di mettere in pratica le tecniche apprese nell'attività curriculari.

LABORATORI/STRUTTURE:

1 LABORATORIO DI SCIENZE DELL'ALIM ENTAZIONE/ FISICA
1 LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
SALA E VENDITA: 2 BAR; 2 SALE
CUCINA: 3 CUCINE; 1 PASTICCERIA

3. PRESENTAZIONE DELLE FINALITA' DELL'ISTITUTO IN LINEA CON IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Le **finalità generali** che il nostro istituto intende perseguire sono:

- Elevare la qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle capacità, delle **competenze**
- Promuovere l'unitarietà del sapere pur nella pluralità di indirizzi
- Orientare l'attività formativa-educativa verso nuovi orizzonti europei, culturali, sociali, economici, valoriali, occupazionali
- Costruire un rapporto sinergico permanente tra scuola e territorio

Competenze del monoennio finale:

- Potenziare le capacità di analisi, di sintesi, di rielaborazione personale e operare collegamenti pluridisciplinari
- Consolidare le capacità espressive nei diversi contesti comunicativi
- Utilizzare le conoscenze acquisite per analizzare ed interpretare situazioni problematiche
- Individuare le diverse forme e strutture aziendali, nei loro elementi costitutivi, nei loro aspetti organizzativi e operativi in rapporto alle normative vigenti
- Conoscere e usare le nuove tecnologie a livello medio ed avanzato
- Saper fruire in modo critico dei mezzi di comunicazione di massa
- Saper comprendere criticamente problemi relativi al proprio territorio e saper individuare possibili soluzioni
- Sviluppare capacità di gestione di impianti ed attrezzature delle strutture turistiche e ristorative
- Migliorare la comunicazione orale e scritta
- Produrre e rielaborare testi di diversa tipologia
- Utilizzare le nuove tecnologie multimediali
- Riconoscere differenti registri linguistici presenti nella produzione scritta e orale
- Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere sia il proprio punto di vista che quello altrui
- Utilizzare conoscenze e competenze acquisite in ambito professionale

4. PROFILO PROFESSIONALE

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.
E' 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;
- 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;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento, 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "**Accoglienza turistica**" consegue i risultati di apprendimento, 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.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

ALUNNI	DATA E LUOGO
	OMISSIS

6. CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4°ANNO

ALUNNI	Credito 3° ANNO	Credito 4° ANNO
OMISSIS		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE
OMISSIS

8. OBIETTIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di classe, in linea con quanto previsto dal piano dell'offerta formativa, ha perseguito gli obiettivi fondamentali per la crescita personale, culturale e professionale degli allievi.

Obiettivi	**Competenze**
Comprensione	- Individuare il nucleo fondamentale e i concetti chiave di un messaggio. - Contestualizzare, trasferire in altro ambito quanto acquisito.
Comunicazione	- Usare in modo appropriato un linguaggio specifico dei vari saperi. - Saper comunicare in modo chiaro, corretto ed efficace.
Analisi	- Evidenziare gli elementi fondamentali di un fenomeno e i termini di un problema. - Individuare cause e conseguenze
Formazione di una coscienza civile	- Rispetto delle fondamentali norme di convivenza. - Acquisizione di comportamenti civilmente e socialmente responsabili. - Impegno a promuovere i diritti umani
Favorire il processo di orientamento	- Essere in grado di elaborare un progetto di vita e di operare scelte autonome.
Sintesi	- Organizzare i contenuti; elaborare schemi e mappe concettuali; - Operare collegamenti tra i vari ambiti disciplinari.
Storicizzare	- Ripercorrere le tappe più significative individuando gli snodi centrali.

9. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

CREDITO SCOLASTICO

Candidati interni

TABELLA A – DM 99/09 (sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio1998, n. 323)

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO (punti)		
	III anno	IV anno	V 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

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito della banda di oscillazione indicata dalla precedente tabella, viene espresso in numero intero e tiene in considerazione, oltre alla media dei voti, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia nelle attività svolte nell'ambito dell'area professionalizzante, così come indicato dalla circ.dir.n.263 del 02/05/18.

CREDITO FORMATIVO

Per attribuire il punto o i punti più alti, **nell'ambito della banda di assegnazione** , i consigli di classe si attengono a valutare i seguenti elementi:

1.	Partecipazione Progetti POF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo in Religione o Storia delle Religioni	O,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola	O,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (B1), attività sportive agonistiche e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1

10. CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale relativa alle singole discipline, per delibera del Collegio dei Docenti, si terrà conto, oltre che del conseguimento degli obiettivi cognitivi, anche della sfera non cognitiva in particolare dell'impegno e della partecipazione al dialogo dimostrata dagli alunni nel corso degli anni.

Relativamente alla Terza Area che costituisce parte integrante del curricolo, si è rilevato, sin dalla fase di programmazione dei percorsi, l'integrazione tra scuola ed extrascuola e poiché l'area di professionalizzazione, per le competenze trasversali di base e professionali messe in gioco, influenza gli ambiti disciplinari curriculari modificandone la valutazione finale, si è deciso che l'andamento e quindi il processo e il prodotto avesse una ricaduta su tutto il curricolo, sulle materie oggetto di studio e sulla valutazione sommativa.

Altrettanto ricaduta sul curricolo avrà la partecipazione ai progetti PON secondo quanto prevede il complemento di programmazione accettato dal consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico.

11. PROVE DI VERIFICA ED ESERCITAZIONI ALLE PROVE DI ESAME

Nel corso dell'anno sono state svolte prove di verifica ed esercitazioni di diversa tipologia: Prove strutturate e semistrutturate;

Trattazione sintetica di argomenti; Verifiche orali.

PROVE SCRITTE

Relativamente alla **prima prova scritta** gli alunni si sono esercitati in tutte le tipologie previste dalla normativa (analisi dei testi poetici e narrativi, produzione di saggi brevi e di articoli di giornale, temi di storia).

Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti descrittori:

- Coerenza con la traccia e con la tipologia testuale (Aderenza contenutistica alla consegna data e alle convenzioni del genere testuale)
- Conoscenza dei contenuti (Ampiezza, efficacia ed incisività degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni, in funzione anche delle diverse tipologie di prove e dell'impiego dei materiali forniti)
- Competenza linguistica (Correttezza ortografica, morfologica e sintattica; uso adeguato della punteggiatura; coesione testuale; proprietà lessicale; adeguatezza del registro linguistico e/o del linguaggio settoriale)
- Capacità argomentativa e rielaborativi e di applicazione (Coerenza e linearità nella organizzazione dell'esposizione e delle argomentazioni. Originalità degli elementi informativi, delle idee, delle interpretazioni e/o delle scelte espressive. Personale apporto critico).

Con riferimento invece alla **seconda prova scritta**, le esercitazioni in classe sono state svolte privilegiando la forma delle relazioni a carattere teorico, non trascurando la seconda parte della prova in questione, riguardante conoscenze e competenze specifiche tecnico - pratiche della disciplina.

Per la **terza prova scritta** è stata privilegiata la tipologia mista (B-C) comprendente domande a risposta aperta e quesiti a scelta multipla. Per tale prova sono stati presi in considerazione i seguenti descrittori:

- Completezza e pertinenza delle informazioni;
- Uso del linguaggio specifico;
- Correttezza formale.

Dal Consiglio di Classe, nella riunione dello 06 Febbraio 2018, è stato deliberato che le discipline che faranno parte della simulazione nella terza prova scritta sono:

LINGUA INGLESE
STORIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
ACCOGLIENZA TURISTICA
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

Nella stessa sede si stabilisce che il numero sarà, per ogni disciplina coinvolta nella prova, di 5 domande a risposta multipla con 4 opzioni e 2 domande aperte, ad eccezione dell' Inglese che comprenderà solo 2 quesiti aperti, nel rispetto sempre della normativa vigente. Ogni disciplina totalizzerà un punteggio complessivo di 3 punti, cosi distribuito:

- Ad ogni risposta aperta pertinente di lingua straniera saranno attribuiti punti 1,50
- Ad ogni risposta aperta incompleta sarà attribuito un massimo di 1 p.
- Ad ogni risposta aperta in parte errata 0,5 punti
- Ad ogni risposta aperta errata o omessa 0 punti
- Ad ogni domanda a risposta multipla con 4 opzioni delle altre quattro discipline sarà attribuito un punteggio di 0,20

All'interno delle domande a risposta aperta la scaletta di valutazione sarà la seguente:

- Risposta con informazioni pertinenti p.1
- Risposta incompleta p. 0,5
- Risposta in parte errata p. 0,3
- Risposta errata o omessa p. 0

Sempre nella stessa seduta viene deciso che verranno effettuate le prove di simulazione con il seguente calendario: 2^ prova scritta il 08/05/2018; 3^ prova scritta 11/05/2018, durata complessiva di 90 minuti;
1^ prova scritta 03/05/2018.
Inoltre é stato individuato il seguente nucleo tematico multidisciplinare:

- La globalizzazione

L'attività di recupero è stata svolta in itinere fornendo chiarimenti sugli argomenti svolti richiesti dagli alunni e non tralasciando alcuna opportunità di riprendere e ridefinire gli aspetti disciplinari per i quali si sia evidenziata una situazione problematica nel processo di apprendimento.

Sui riportano, di seguito, le griglie di valutazione delle prove scritte, che per la prima prova sono state differenziate in riferimento alle tipologia scelta dal candidato/a seguono, rispettivamente, la griglia della seconda e terza prova scritte e, in ultimo quella del colloquio orale. Tutte le griglie sono state utilizzate nel corso del corrente anno scolastico dai docenti delle discipline.

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia A: "Analisi testuale"

Candidato/a_____
Classe: _____ Sezione_____ Indirizzo_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Conoscenza delle caratteristiche formali del testo**	
	a)completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	**2,5**
	b)padroneggia con sicurezza le conoscenza degli elementi formali	**2**
	c)descrive sufficientemente gli espedienti retorico -formali del testo	**1,5**
	d)dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Comprensione del testo**	
	a)comprendere il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	**2,5**
	b)sufficiente comprensione del brano	**2 - 1,5**
	c)comprende superficialmente il significato del testo	**1**
	Capacità di riflessione e contestualizzazione	
	a)dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	**3**
	b)offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	**2,5 - 2**
	c)sufficienti punti di riflessione e contestualizzazione	**1,5**
	d)scarsi punti critici	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIM I
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Punteggio condidato/a: _____/ 15

Firma della Commissione:

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia B 1: "Articolo di giornale"

Candidato/a:_____classe_____data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica**	
	a)sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	**2,5**
	b)padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (…..)	**2**
	c)si attiene correttamente agli usi giornalistici (….)	**1,5**
	d)non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Presentazione ed analisi dei dati (6W)**	
	a)presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	**2,5**
	b)dispone i dati in modo sufficientemente organico	**2 - 1,5**
	c)enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	**1**
	Capacità di riflessione e sintesi	
	a)dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	**3**
	b)offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	**2,5 - 2**
	c)sufficienti punti di riflessione e approfondimento critico	**1,5**
	d)scarsi punti critici	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIM I
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione:

Punteggio candidato/a = _____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia B 2: "Saggio breve"

Candidato/a:_____classe_____data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Struttura e coerenza dell'argomentazione**	
	a)imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza g li elementi per la redazione di un saggio breve	**2,5**
	b)si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	**2**
	c)padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	**1,5**
	d)non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Presentazione e analisi dei dati**	
	a)presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	**2,5**
	b)dispone i dati in modo sufficientemente organico	**2 - 1,5**
	c)enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	**1**
	Capacità di riflessione e sintesi	
	a)dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	**3**
	b)offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	**2,5 - 2**
	c)sufficienti punti di riflessione e approfondimento critico	**1,5**
	d)scarsi punti critici	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIM I
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione:

Punteggio candidato/a: _____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017– 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia C: Tema di ordine storico

Candidato/a:_____classe_____data_____ _____

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**		
	a)buona	**1,5**	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1**	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**0,5**	**1**
	Correttezza sintattica		
	a)buona	**1,5**	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1**	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**0,5**	**1**
	Correttezza lessicale		
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**1,5**	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**1**	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**0,5**	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Conoscenza degli eventi storici**		
	a)piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	**2**	**2,5**
	b)sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	**1,5**	**2**
	c)appena sufficiente/mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	**1**	**1,5**
	d)alcune parti del tema sono fuori traccia/non sono state sviluppate	**0,5**	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Organizzazione della struttura del tema**		
	a)il tema è organicamente strutturato	**1,5**	**2,5**
	b)il tema è sufficientemente organizzato	**1**	**2 - 1,5**
	c)il tema è solo parzialmente organizzato	**0,5**	**1**
	Capacità di riflessione, analisi e sintesi		
	a)presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	**2**	**3**
	b)sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	**1,5**	**2,5 - 2**
	c)sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	**1**	**1,5**
	d)non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	**0,5**	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIM I
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione

Punteggio candidato/a_____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017– 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia D: "Tema di ordine generale"

Candidato/a:_____classe_____data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Sviluppo dei quesiti della traccia**	
	a)pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	**2,5**
	b)sufficiente (sviluppa tutti i punti)	**2**
	c)appena sufficiente/mediocre (troppo breve)	**1,5**
	d)alcune parti del tema sono fuori traccia/non sono state sviluppate	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Organizzazione della struttura del tema**	
	a)il tema è organicamente strutturato	**2,5**
	b)il tema è sufficientemente strutturato	**2 - 1,5**
	c)il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	**1**
	Capacità di approfondimento e di riflessione	
	a)presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	**3**
	b)dimostra una buona capacità di riflessione/critica	**2,5 - 2**
	c)sufficiente capacità di riflessione/critica	**1,5**
	d)non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIM I
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione

Punteggio candidato/a: _____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano

Anno scolastico 2017/2018

ESAMI DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA ECONOMIA AZIENDALE

Candidato: _____ **Classe: 5A**

Indicatori		Descrittori	Punteggio
Conoscenza dei contenuti	• Scarso • Insufficiente • Sufficiente • Buono	• Conosce solo alcuni dei contenuti richiesti • Conosce superficialmente i contenuti richiesti • Possiede sufficiente conoscenza dei contenuti richiesti • Conosce completamente i contenuti richiesti	**1** **2** **3** **4**
Competenze: 1- Pertinenza della traccia	• Scarso • Insufficiente • Sufficiente • Buono	• Fornisce informazioni carenti o molto incomplete • Risponde parzialmente a quanto richiesto • Aderisce sostanzialmente alla traccia • Esprime completamente quanto richiesto dalla traccia	**1** **2** **3** **4**
2- Correttezza e proprietà linguistiche	• Insufficiente • Sufficiente • Buono	• Non utilizza un appropriato linguaggio • Alcune incertezze e improprietà linguistiche • Usa correttamente un appropriato linguaggio tecnico	**1** **2** **3**
Capacità argomentativa, di rielaborazione e giudizio critico	• Insufficiente • Sufficiente • Discreto • Buono	• Fornisce solo argomentazioni generiche • La soluzione è argomentata in modo essenziale • La soluzione è argomentata in modo sostanzialmente completo • La soluzione è ben argomentata con approfondimenti	**1** **2** **3** **4**
		VALUTAZIONE COMPLESSIVA _____/15	

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano - Selinunte

ESAMI DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2017/2018
CLASSE V SEZ. A

Griglia di valutazione per la terza prova scritta

Candidato/a_____
Classe: _____ Sezione_____Indirizzo_____

DISCIPLINA		**PUNTEGGIO ASSEGNATO**
STORIA		**/3**
ACCOGLIENZA TURISTICA		**/3**
TECN. DELLA COMUNICAZIONE E DELLA RELAZIONE		**/3**
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE		**/3**
LINGUA INGLESE		**/3**
	TOTALE	**/15**

TABELLA VALUTAZIONE

QUESITI	**PUNTEGGIO**
Per la lingua straniera: Tipologia **B** (con risposta aperta)	**1,5** punto per ogni risposta pertinente con informazioni **1** punti per ogni risposta incompleta **0,5** per ogni risposta in parte errata **0** punti per ogni risposta errata o omessa
Tipologia **B** (con risposta aperta)	**1** punti per ogni risposta pertinente con l'informazione **0,5** punti per ogni risposta pertinente con informazioni **0,3** punti per ogni risposta incompleta **0** punti per ogni risposta errata o omessa
Tipologia **C** (Risposta Multipla)	**0,2** punti per ogni risposta esatta **0** punti per ogni risposta errata o omessa

Castelvetrano, lì _____

L a Commissione:

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ Data: ___/__/____ Classe V Sezione: ___

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato
I Argomento proposto dal candidato	*1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare*	Autonoma, consapevole ed efficace Autonoma e sostanzialmente soddisfacente **Accettabile e sostanzialmente corretta** Guidata e in parte approssimativa Inadeguata, limitata e superficiale	4 3 **2** 1,5 1	
	2. Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica	Autonoma, completa e articolata Adeguata ed efficace **Adeguata e accettabile** Parzialmente adeguata e approssimativa Disorganica e superficiale	4 3 **2** 1,5 1	
	3. Capacità espressiva e padronanza della lingua	Corretta, appropriata e fluente Corretta e appropriata **Sufficientemente chiara e scorrevole** Incerta e approssimativa Scorretta, stentata	4 3 **2** 1,5 1	
				/12
II Argomenti proposti dai commissari	*1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinare*	Complete, ampie e approfondite Corrette e in parte approfondite **Essenziali, ma sostanzialmente corrette** Imprecise e frammentarie Frammentarie e fortemente lacunose	6 5 **4** 3 1-2	
	2. Coerenza logico-tematica, capacità di argomentazione, di analisi/sintesi	Autonoma, completa e articolata Adeguata ed efficace **Adeguata e accettabile** Parzialmente adeguata e approssimativa Disorganica e superficiale	6 5 **4** 3 1-2	
	3. Capacità di rielaborazione critica	Efficace e articolata Sostanzialmente efficace **Adeguata** Incerta e approssimativa Inefficace	4 3 **2** 1,5 1	
				/16
III Discussione prove scritte	*1. Capacità di autovalutazione e autocorrezione*	I PROVA Adeguata Inefficace	0,5 0	
		II PROVA Adeguata Inefficace	0,5 0	
		III PROVA Adeguata Inefficace	1 0	
				/2
			Punteggio TOTALE	**/30**

La Commissione		Il Presidente

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano

ESAMI DI STATO a.s. 2017/2018

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL BONUS
AI CANDIDATI INTERNI E ESTERNI
(art.12 c.15 O.M. 26/07)

Il bonus sarà attribuito ai candidati che hanno raggiunto o superato la soglia di 70 punti nelle prove di esame, secondo la tabella che segue:	
1 punto di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico da 15 a 17 punti
2 punti di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico da 18 a 20 punti o riporteranno il punteggio massimo in una prova di esame
3 punti di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico da 21 a 23 punti o riporteranno il punteggio massimo nel colloquio
4 punti di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico pari a 24 punti o riporteranno il punteggio massimo in una prova scritta
5 punti di bonus	Ai candidati ammessi con un credito scolastico pari a 25 punti o riporteranno il punteggio massimo in due delle quattro delle prove

ALLEGATI

(In allegato: *report finale esperienza scuola/lavoro; copie delle relazioni didattiche individuali, a consuntivo, di ogni docente del Consiglio di classe comprendenti i contenuti delle singole discipline; copia della simulazione della terza prova scritta*)

ALLEGATO N.1

ANNO SCOLASTICO 2017-2018
CLASSE VA INDIRIZZO ACCOGLIENZA

DOCENTE: Corona Vita Maria

ITALIANO

La classe ha evidenziato un comportamento corretto fin dall'inizio dell'anno scolastico. La partecipazione e l'impegno, invece, non sono stati costanti nel tempo, anzi sono andati scemando, in particolare nel secondo quadrimestre. Il quadro di profitto complessivo può dirsi più che sufficiente, anche se ancora eterogeneo sotto il profilo dei risultati didattici conseguiti dagli studenti, in relazione ad attitudini, regolarità dell'applicazione ed elaborazione personale. Alcuni alunni hanno lavorato con atteggiamento propositivo, sostenuto da un buon metodo di studio, ottenendo risultati positivi; la maggior parte degli allievi, invece ha raggiunto risultati globalmente sufficienti, ma non sempre hanno dimostrato di impegnarsi adeguatamente nello studio; i restanti alunni hanno mostrato incertezze linguistiche e metodo di studio mnemonico e superficiale. L'intervento didattico ha mirato attraverso esercitazioni ed approfondimenti, a potenziare e rafforzare le capacità logico – critiche, al fine di far conseguire agli alunni gli obiettivi didattici fissati nella programmazione e di fornire loro gli strumenti idonei all'acquisizione dei contenuti. Pertanto, sono state utilizzate le metodologie ritenute più efficaci a tale scopo, in particolare, la lezione frontale è stata affiancata dalla lezione interattiva. La valutazione è stata trasparente e oggettiva, fondata su alcune condizioni essenziali quali verifiche continue, tempi individuali di apprendimento, riferimento ai livelli di partenza di ciascuno, osservazione sistematica della partecipazione al dialogo educativo.

Per quanto concerne gli obiettivi, essi sono stati raggiunti dagli alunni anche se a diversi livelli tenendo conto dell' acquisizione di:

Conoscenze

- Delle correnti, degli autori e delle opere più significative della letteratura italiana dall' unità agli anni 50'; • dei fondamentali caratteri storico- culturali di ogni epoca considerata;
- dei passi antologici di alcune opere.

Competenze

- riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo;
- individuazione dei temi fondamentali;
- potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta;
- riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori.

Capacità

- di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell' autore;
- di rielaborazione critica dei contenuti;
- di problematizzazione di un tema.

PERCORSO DISCIPLINARE E FORMATIVO

MODULO 1 ”L’Età del Realismo

- Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo,Verismo)
- Giovanni Verga :Biografia ,temi ,opere.

TESTI: Da” Vita dei campi”: Rosso Malpelo;

Da “I Malavoglia”: La prefazione ai Malavoglia; Incipit; La tempesta sui tetti del paese; L’addio di ‘Ntoni.Da Mastro don Gesualdo: ”La giornata di Gesualdo” ”La morte di Mastro Don Gesualdo”

MODULO 2 “Il Decadentismo”

- Linee generali della cultura europea ed italiana (estetismo, simbolismo e correnti irrazionalistiche • Giovanni Pascoli: Biografia, temi, opere.

TESTI: La poetica del fanciullino
Da Myricae :“Lavandare” ; “X Agosto”; “Temporale”; “Novembre”.

.

- Gabriele D’ Annunzio: Biografia, estetismo e panismo

TESTI: Da Il piacere: “ Andrea Sperelli”, l’eroe dell’estetismo”; “La conclusione del piacere”. Da Le Laudi: “La pioggia nel pineto”

MODULO 3 “ I generi del primo Novecento: Romanzo e Poesia”

- La narrativa italiana nell’età delle Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo e Surrealismo (Cenni).
- Luigi Pirandello: Biografia, ideologia, opere.

TESTI: dal saggio L’ umorismo: “ Il sentimento del contrario”. Da Le novelle per un anno: “ Il treno ha fischiato”; Da Sei personaggi in cerca d’autore:”Finzione o realtà”.

Da: “Il fu Mattia Pascal”:” In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia” ;“Adriano Meis e la sua ombra”; “Pascal porta i fiori alla sua tomba

- Il teatro: Da Uno nessuno e centomila: “la vita non conclude”

- Italo Svevo: Biografia, poetica, opere.

TESTI: Da La coscienza di Zeno: “ Lo schiaffo del padre”; “ La proposta di matrimonio” ;La vita è una malattia”; “L’ultima sigaretta” (cap. III);

MODULO 4 “ La letteratura negli anni del dopoguerra”

- L’ Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere.

TESTI: Da L’ allegria:” Ifiumi”;“Veglia”; “Soldati”; “San Martino del Carso”; ”Natale .

- Eugenio Montale: Biografia, poetica, opere.

TESTI: Da Ossi di seppia: “ Meriggiare pallido e assorto;” Spesso il male di vivere ho Incontrato”. Da Satura: “Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”

- Salvatore Quasimodo: biografia e opere.

TESTI: Da Acque e terre:“Ed è subito sera ”; Da Nuove poesie “ Ride la gazza, nera sugli aranci

MODULO 5 “ La narrativa negli anni ‘30”

- Il Neorealismo
- Primo Levi. Da Se questo è un uomo:”Il viaggio”; I sommersi e i salvati.

METODOLOGIA
Presentazione di un periodo, di una corrente, di un autore tramite lezione frontale e lettura guidata di passi scelti, secondo il metodo deduttivo; analisi strutturale e semantica di testi; approfondimenti su temi o posizioni ideologiche per la contestualizzazione, la problematizzazione e l'attualizzazione, in un'ottica pluridisciplinare, seguendo il metodo induttivo.
Esercitazioni su diverse tipologie di scrittura inerenti la prima prova di Italiano.

STRUMENTI
Mappe e schemi, saggi e documenti di approfondimento, manuale in adozione.

VERIFICHE E VALUTAZIONE
Analisi testuale, Saggi brevi, Trattazione sintetica di argomenti, Prove orali. Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell' impegno e dello interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.

Libro di testo: A.A.V.V, La letteratura e i saperi vol.III, Palumbo Editore.

La Docente
Prof.ssa Corona Vita Maria

DOCENTE: Corona Vita Maria

ALLEGATO N. 2

STORIA

L'insegnamento della Storia tende ad organizzare le conoscenze in modo da formare negli studenti le competenze relative alla problematizzazione e spiegazione dei fatti storici secondo la logica concatenazione di causa- effetto, alla comprensione della necessità degli eventi, all' analisi delle interpretazioni, al lavoro analitico su testi storiografici.

L'approccio iniziale allo studio della storia è stato senza dubbio sostenuto dalla curiosità intellettiva di buona parte della classe e l'applicazione operativa sui vari argomenti ha richiesto la necessità di utilizzare la concettualizzazione e la problematizzazione delle tematiche proposte in modo da esorcizzare la tendenza alla ripetizione meccanica e mnemonica degli argomenti. Complessivamente la classe si è impegnata in modo sufficiente: un piccolo gruppo ha raggiunto un buon profitto connotato da capacità di rielaborazione personale dei contenuti , la restante parte, anche se qualche elemento presenta delle incertezze nel metodo di studio, ha raggiunto una preparazione sufficiente.

Per quanto attiene agli obiettivi , essi sono stati raggiunti dagli alunni anche se a diversi livelli, tenendo conto di: Conoscenza

- dei nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900
- della terminologia specifica

Competenza

- nell' individuare le molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica
- nell' individuare i nessi significativi di una realtà storica complessa Capacità
- di utilizzare le conoscenze acquisite per comprendere il presente
- di problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici

---

PERCORSO DISCIPLINARE E FORMATIVO

MODULO 1 " L' Italia post –unitaria"

- La Destra e la Sinistra storica
- L'Età Giolittiana

MODULO 2 "L' esordio del Novecento"

- La grande guerra e il primo dopoguerra
- Bolscevismo e Rivoluzione Russa
- La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti

MODULO 3 " L' età della crisi e dei totalitarismi"

- Il Biennio rosso
- La crisi del '29 e il New Deal
- I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo

MODULO 4 "Guerra e nuovo ordine mondiale"

- Il secondo conflitto mondiale

- L' Europa in guerra
- L' Olocausto e la Resistenza
- La controffensiva alleata e la liberazione
- Dalla guerra fredda alla distensione
- La decolonizzazione in sintesi

METODOLOGIA

Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata e problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale.

In sintonia con le indicazioni ministeriali si è focalizzata l' attenzione sugli aspetti sociali, economici e tecnologici, intrecciati e collegati ai più rilevanti e significativi eventi e fenomeni politici.

STRUMENTI

Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Temi, trattazione sintetica di argomenti, saggi brevi, prove orali.

Per la valutazione oltre al raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle attività, dell'impegno e dell' interesse dimostrato da parte di ogni alunno.

Libro di testo adottato: De Vecchi, G. Giovannetti, Storia in corso vol.III, Edizioni Scolastiche B. Mondadori

La docente

Prof.ssa Corona Vita Maria

CLASSE VA INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

Programma svolto di diritto e tecniche amministrative a.s 2017/2018

MODULO I: LE DINAMICHE DEL TURISMO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

- Il mercato turistico mondiale
- Il mercato turistico europeo
- Il mercato turistico in Italia
- L'evoluzione delle forme di turismo: verso il turismo sostenibile
- L'evoluzione del sistema d'offerta in Europa e in Italia

MODULO II : TECNICHE DI MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO

- Che cos'è il marketing
- Marketing razionale, emozionale e dello spirito
- Marketing turistico: aziendale e pubblico
- I prodotti turistici
- La segmentazione del mercato della domanda
- Dal mercato potenziale al mercato effettivo
- La pianificazione strategica e la missione aziendale
- Analisi SWOT
- Il marketing mix
- Il ciclo di vita del prodotto
- Il web marketing
- Marketing plan

MODULO III: BUSINESS PLAN

- Business plan
- Budget

MODULO IV: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

- Il contratto di vendita di pacchetti turistici
- Caratteristiche generali dei contratti di trasporto (cenni)
- I prodotti tipici locali per lo sviluppo del territorio
- Prodotti a chilometri 0
- Prodotti biologici
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- I prodotti a km 0
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

RELAZIONE FINALE

Obiettivi programmati:

- Conoscenza del mercato turistico nazionale e internazionale
- Saper organizzare la produzione e la vendita valorizzando i prodotti tipici
- Conoscenza dei fondamenti di marketing e utilizzo delle principali strategie
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo sostenibile.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.

Modalità di lavoro

Tutti i temi trattati sono stati svolti con lezioni frontali, problem-solving, promozione e ricerca personale su qualche argomento specifico. Non si è trascurato il momento della discussione di articoli tratti da quotidiani per approfondire tematiche e problemi attuali, cercando sempre di dare all'allievo un posto centrale nel processo educativo e renderlo protagonista della vita di classe.

Strumenti

Oltre all'uso dei libri di testo, alcuni argomenti sono stati studiati con l'ausilio di appunti o di fotocopie forniti a supporto e integrazione; diverse sono state le esercitazioni in classe anche se la partecipazione degli alunni, qualche volta, non è stata di tipo collaborativo, tutti gli esercizi assegnati per casa sono stati svolti alla lavagna.

Verifiche e valutazioni

Gli alunni sono stati valutati sulla base di varie verifiche per quadrimestre e sulla base della partecipazione al dialogo educativo. La valutazione ha tenuto conto non solo della conoscenza degli argomenti trattati, spesso di tipo mnemonico per alcuni alunni, ma principalmente della comprensione degli stessi o della capacità di fare analisi e collegamento tra i vari temi studiati.

Giudizio sintetico finale:

Alla fine dell'anno è stata verificata una maggiore omogeneità nel comportamento, mentre per quanto riguarda il rendimento , la classe appare stratificata in tre livelli: il primo ha evidenziato più che discrete capacità di analisi e sintesi, ed un interesse per i problemi extrascolastici; il secondo ha mostrato impegno non sempre costante raggiungendo risultati più che sufficienti; il terzo ha raggiunto risultati sufficienti pur palesando qualche incertezza sul piano espressivo.

La Docente

Prof.ssa Carolina Zaccaria

RELAZIONE FINALE CLASSE V A TURISTICA A.S. 2017/2018

Materia: Matematica Docente Prof. D'anna Giuseppa

Libro di testo adottato: Matematica.bianco –" Limiti – Derivate e studio di funzioni " U.V.
Autori: Bergamini – Trifone - Barozzi
Casa editrice: Zanichelli

Metodi d'insegnamento
Richiamo dei prerequisiti; lezioni frontali, lezioni interattive alla scoperta di nessi, relazioni, leggi; discussione-interrogazione, correzione con discussione dei compiti assegnati; approfondimento di argomenti di particolare interesse utilizzando altri testi .
Mezzi e strumenti di lavoro
Libro di testo; fotocopie, schede riassuntive, appunti forniti dal docente per la parte teorica .

Strumenti di verifica e criteri di valutazione
Sono stati utilizzati: colloqui orali individualizzati per valutare le capacità di ragionamento e la proprietà di linguaggio; prove scritte di varia tipologia(esercizi di tipo tradizionale, test a risposta multipla, test a risposta aperta, vero o falso) ;colloqui collettivi coordinati dall'insegnante.
La valutazione finale è stata effettuata non solo in riferimento agli obiettivi didattici specifici, valutati attraverso le verifiche scritte ed orali, ma anche alla situazione di partenza, alla puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati, all'impegno, alla partecipazione al lavoro in classe, alla frequenza, al comportamento.

Obiettivi programmati e realizzati: La classe si presenta eterogenea in relazione ad attitudine, impegno ed interesse nei confronti della disciplina. Alcuni alunni si sono distinti per la discreta preparazione di base , l'impegno e lo studio costante della disciplina, elementi che hanno favorito un soddisfacente raggiungimento degli obiettivi disciplinari programmati. Un altro gruppo, più numeroso, ha evidenziato impegno e interesse discontinui e una preparazione di base più modesta, con una acquisizione degli obiettivi disciplinari programmati nei livelli della sufficienza. Per un altro gruppo di alunni l'approccio alla disciplina è stato difficoltoso a causa di una preparazione di base e abilità operative carenti; il maggiore impegno mostrato nel secondo quadrimestre ha comunque consento un accettabile raggiungimento degli obiettivi minimi programmati .

Conoscenze

- Conoscere funzioni e loro generalità: classificazione, dominio, simmetrie

- Conoscere il concetto (non rigoroso) di limite di una funzione
- Conoscere il concetto di continuità e discontinuità di una funzione
- Conoscere le procedure per il calcolo di elementari limiti
- Conoscere le procedure per calcolo del limite nelle forme di indecisione
- Conoscere la definizione e i vari tipi di asintoto
- Conoscere il concetto di derivata di una funzione e il suo significato geometrico
- Conoscere le nozioni di crescenza, decrescenza, concavità di una funzione
- Conoscere le definizioni di massimo e minimo relativo, di flesso

Competenze

- Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuarne la simmetria dalla sua equazione
- Saper operare con limiti elementari.
- Saper applicare le tecniche di calcolo a limiti che si presentano nelle forme di indecisione
- Saper stabilire la continuità di una funzione e individuare le eventuali tipologie di discontinuità
- Saper individuare gli asintoti di una funzione e trovarne l'equazione
- Saper calcolare la derivata di una funzione razionale
- Saper determinare gli intervalli di monotonia e i punti di massimo relativo, minimo relativo, flesso a tangente orizzontale dal segno della derivata prima
- Saper calcolare la concavità e i flessi dal segno della derivata seconda
- Saper rappresentare e interpretare il grafico di una funzione

  Buona parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite per produrre o risolvere semplici problemi. La restante, invece, sa utilizzare i principi e i concetti della disciplina per analizzare problemi di maggiore complessità.

Capacità

- Utilizzare consapevolmente tecniche e strumenti di calcolo studiati
- Leggere con gradualità sempre più approfondita e consapevole quanto viene proposto
- Rielaborare in modo critico le conoscenze acquisite
- Astrazione e utilizzo dei processi di deduzione
- Acquisire ed utilizzare termini fondamentali del linguaggio matematico.

La docente
Prof.ssa Giuseppa D'anna

PROGRAMMA DI MATEMATICA DELLA CLASSE V A TURISTICA

A.S. 2017/2018

- Richiamo dei prerequisiti: equazioni e disequazioni razionali di 1° e 2° grado, intere e fratte ; la retta in forma esplicita : caso generale e casi particolari.
- Funzione : definizione e classificazione
- Dominio: definizione e determinazione .
- Funzioni pari e dispari: definizione e applicazione .
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Studio del segno.
- Intorno di un punto: completo, circolare, destro, sinistro.
  (definizione)
- Limiti : significato generale di limite, interpretazione dei quattro casi di limite dal punto di vista grafico.
- Operazioni sui limiti finiti ed infiniti con applicazione su funzioni razionali intere e fratte
- Forme di indecisione : $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$
- Funzioni continue in un punto e in un intervallo: definizione e applicazione .
- Asintoti : orizzontale, verticale, obliquo.
- Rapporto incrementale : definizione, significato pratico e geometrico.
- Derivata : definizione, significato pratico e geometrico.
- Derivate fondamentali (formule):
  - della funzione costante $y = k$
  - della funzione $y = x$
  - della funzione potenza $y = x^n$
- Teoremi sulla derivazione (formule):
  - della somma di funzioni
  - del prodotto di una costante per una funzione
  - del prodotto di funzioni
  - del quoziente di funzioni
  - della potenza di una funzione
- Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo: definizione e determinazione degli intervalli di monotonia dal segno della derivata prima
- Massimi e minimi relativi: definizione e determinazione per mezzo della derivata prima
- Concavità verso il basso e verso l'alto: definizione e determinazione dal segno della derivata seconda

- Flessi : definizione e determinazione dei flessi a tangente orizzontale e obliqua
- Grafici di semplici funzioni razionali intere e fratte

Tutte le applicazioni sono state effettuate su funzioni razionali intere e fratte; solo per la determinazione del dominio si è fatto riferimento anche a semplici funzioni irrazionali.
Il concetto di limite è stato affrontato a livello intuitivo.
I teoremi e le formule relativi sia ai limiti che alle derivate non sono stati dimostrati.
La determinazione della concavità e dei punti di flesso è stata effettuata prevalentemente per funzioni razionali intere.

La docente
Prof.ssa Giuseppa D'anna

TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
PROF. PEDONE VITTORIO
A.S. 2017/2018

Presentazione della classe:

La classe nel corso dell'anno scolastico ha dimostrato una partecipazione alla vita scolastica ed un impegno nello studio soddisfacente. Un esiguo gruppo di alunni ha evidenziato un impegno discontinuo allo studio della disciplina causa le assenze e la poca applicazione nello studio, di conseguenza si riscontra una fragilità nell'affrontare gli argomenti proposti con un linguaggio tecnico a volte non appropriato. Tuttavia un altro gruppo di studenti, sostenuto da una più solida motivazione e un impegno più assiduo, ha messo a punto una preparazione globalmente più salda, raggiungendo dei buoni risultati. La frequenza alle lezioni non è stata sempre costante da parte di tutti i discenti.

OBIETTIVI:

- **CONOSCENZA**

Si vuole fornire agli studenti un'approfondita conoscenza dell'organizzazione, delle tecniche, amministrative, gestionali e pratiche adottate dalle imprese che offrono servizi turistici.

- **COMPRENSIONE**

Gli studenti devono comprendere non solo gli aspetti: economici e organizzativi, ma anche quelli amministrativi- tecnici-pratici- contabili più inerenti alle diverse tipologie di aziende turistiche.

- **APPLICAZIONE**

Lo studente deve acquisire competenze tecniche, professionali e pratiche, deve essere in grado di applicarle con flessibilità e senso critico, percorrendo così un itinerario formativo finalizzato all'acquisizione di una professionalità definita spendibile nel mercato del lavoro.

- **ABILITA'**

Saper analizzare e condurre il sistema aziendale delle strutture turistiche ricettive;
Saper sintetizzare le problematiche fondamentali de l settore e le varie situazioni operative aziendali e gestionali.
Saper ottimizzare le risorse disponibili.
Saper generalizzare i casi studiati anche se presentati in contesti diversi.

CONTENUTI:

La programmazione didattica e L'UDA effettivamente sviluppati in questo anno scolastico 2016/2017 hanno seguito le indicazioni fornite dal Ministero della Pubblica Istruzione.

L'obiettivo è stato di focalizzare l'attenzione sulla conoscenza dell'organizzazione, tecniche amministrative, gestionali e pratiche-operative adottate dalle imprese che offrono servizi turistici, in modo da far comprendere agli studenti non solo gli aspetti economici ed organizzativi, ma anche quelli amministrativi e contabili più inerenti alle diverse tipologie di aziende turistiche. Altro importante obiettivo è stato quello di far acquisire agli studenti competenze tecniche e pratiche e di renderli in grado di applicarle con flessibilità e senso critico, acquisendo perciò una professionalità spendibile nel mercato del lavoro.

Tutto questo è stato svolto durante le quattro ore settimanali di lezione, sono stati ripresi argomenti studiati nel primo e secondo biennio, indispensabile per poter capire tutti gli aspetti finanziari, gestionali e di vendita dei prodotti turistico. Dal budget, alla legislazione turistica, all'impresa, le società, i Vettori, le imprese ricettive e le imprese di viaggi e turismo.

Evidente quindi che il tempo a disposizione per l'analisi completa di problematiche di tale portata è stato poco, pertanto lo sforzo è stato quello di far conoscere gli strumenti a disposizione nei vari ambiti gestionali,

acquisire il significato delle varie operazioni e capire gli obiettivi e i risultati da raggiungere. E' stato pertanto possibile soffermarsi sullo svolgimento degli esercizi e sulla loro risoluzione , calcolo del break even point, calcolo del prezzo di vendita, di dipendenza finanziaria, indice di disponibilità e di liquidità, formulazione di semplici piani di budget e le vari fasi del cliente nelle strutture ricettive e la relativa modulistica (anti check - check in - live in - chech out, post).

Le unità di apprendimento sviluppati sono 5, alcuni dei quali abbastanza corposi, ma non scindibili per meglio ribadire il concetto di gestione dell'azienda ricettiva. Le unità d i apprendimento hanno sviluppato i moduli nelle parti generali, non mancando però di approfondimenti in quelli maggiormente professionalizzanti, collegandoci con argomenti trattati l'anno precedente. In generale i risultati ottenuti sono stati quasi positivi. In ogni caso sono presenti anche alunni che hanno raggiunto dei risultati buoni. Tutto questo, oltre ad apportare specifiche conoscenze ed esperienze, ha reso più interessante e stimolante l'analisi delle tematiche in oggetto e le loro esperienze lavorative nel mondo alberghiero: stage e contratto di lavoro durante i periodi estivi.

Programma svolto: libro di testo autore Franco Giani titolo **"HOTEL ITALIA BONGIORNO"** casa editrice Le Monnier Scuola volume 5 anno.

1. **Il Marketing**: Concetti fondamentali - l'albergo verso il marketing - il marketing in albergo;

2. **Il we b marketing:** Limportanza di internet - Gli strumenti del web marketing, Il sito Web dell'hotel - la Web reputation;
3. **Il piano Marketing:** Definizione e Finalità - La struttura e le varie strategie;

UDA 2 La vendita dei servizi alberghieri

1. **La comunicazione:** Le aree della comunicazione di impresa e la comunicazione esterna;
2. **Il pricing alberghie ro:** Le tariffe: evoluzione e quadro normativo - La diversificazione tariffaria - Tariffe, costi e ricavi - Il revenue management (Indici di perfomance alberghiera, la bottom rate e il calcolo del costpar);
3. **L'ntermediazione on line:** I rapporti tra gli alberghi e i portali di prenotazione - channel manager;

UDA 3 La qualità in albergo

1. **Il sistema di qualità:** Concetti fondamentali - L'albergo verso la qualità - Il ciclo di Deming;

UDA 4 L'albergatore e le leggi

1. **Ape rtura e cessazione dell'attività:** La procedura di apertra dell'attività -L'accessibilità della struttura - Il regime di liberalizzazione delle tariffe - La chiusura dell'attività;
2. **Regolamentazione dei rapporti con il cliente:** La fase ante (Il contratto d'albergo e la caparra) - La fase Check in (La notifica dei clienti in arrivo e trattamenti dati personali) - La fase Live in - Check out e post (L'imposta di soggiorno e la comunicazione del movimenti clienti);
3. **La classificazione albe rghiera:** L'evoluzione della normativa nazionale (legge 217/83 - 135/01 - DPCM10/2008) e L'armonizzazzione a livello europeo;

UDA 5 La direzione del direttore d'albergo

1. **La professione del direttore d'albergo:** Le mansioni - le competenze - la formazione;
2. **La gestione delle risorse umane:** Il personale come fattore competitivo - Il fenomeno dell'outsourcing**;**

Inoltre, sono stati ripresi delle UDA svolti negli precedenti, Volumi primo e secondo biennio autori Evangelisti e Malandra casa editrice Pearson.

1. Turismo ed economia - la legislazione turistica - le strutture ricettive - organizzazione alberghiera, brigata, compiti e mansioni - Il F.O - le fasi del cliente e la relativa modulistica;

2. La distribuzione del prodotto turistico - I T.O. - AdV - contratti - I vettori - La gestione della clientela il turismo congressuale.

METODOLOGIA:

Il metodo di insegnamento consiste: spiegazioni frontali, pratiche, dibattiti, discussioni per stimolare lo spirito critico e l'applicazione alla realtà delle varie problematiche affrontate.

Il materiale didattico usato è costituito dal libro di testo, dispense, articoli di riviste specializzate o quotidiani, modulistica, dall'uso di strumenti multimediali per reperire informazioni ed aggiornamenti importanti relativi al settore e alle attività che gli studenti dovranno svolgere nel mondo del lavoro.

ATTIVITA' DI RECUPERO E D' APPROFONDIMENTO:

Le tecniche di recupero effettuate durante le ore curricolari sono state varie :

1. recupero degli argomenti e delle lacune evidenziate nelle verifiche effettuate;
2. i recuperi sono stati affiancati da quelli programmati dall'Istituto.

Per quanto riguarda l'approfondimento e il consolidamento, sono stati consultati in classe articoli di quotidiani specializzati, al fine di mantenere un aggiornamento sulle novità del settore; è stato utilizzato anche il supporto multimediale attraverso la consultazione di siti specifici relativi al turismo e all'economia.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Sono state effettuate verifiche periodiche:

1. orali (interventi, domande e interrogazioni frontali);
2. scritte (questionari, prove strutturate o semistrutturate);
3. esercitazione pratiche con la relativa modulistica;
4. particolare attenzione è stata data alla pluridisciplinarità, ai contenuti e alla terminologia tecnica.

Per quanto riguarda la valutazione sono state individuate le sue finalità ed i criteri di attuazione:

***a)*Finalità**

La finalità principale della valutazione è di avere la conferma che l'alunno ha raggiunto i livelli di apprendimento desiderati. A tale scopo sono state attuate due tipi di valutazione che faranno uso di diversi criteri

***b)*Criteri**

Valutazione formativa, attuata alla fine di ogni unità didattica e consistente in verifiche orali (interventi, domande, interrogazione frontale) e scritte (questionari, test, composizioni, prove strutturate).

Valutazione sommativa, attuata a fine quadrimestre e che ha visto lo studente impegnato nell'esposizione complessiva degli argomenti trattati e nella capacità di rielaborazione degli stessi.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si fa riferimento alla griglia indicante la corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento collegialmente approvata nel primo consiglio di classe.

Il Docente
Prof. Pedone Vittorio

I.P.S.E.O.A "V.TITONE"
CASTELVETRANO
ANNO SCOLASTICO 2017/2018
DOCENTE: GIACALONE ROBERTA

RELAZIONE FINALE DI RELIGIONE: classe 5^ sez. A

La classe, nel corso del quinquennio ha mostrato un adeguato interesse ed un certo apprezzamento nei confronti dell'I.R.C. e di tutte le attività progettuali proposte.

Tenendo conto dell'approccio culturale al fatto religioso cristiano, in sede di programmazione si sono fissati i seguenti obiettivi:

- *Conoscere il significato di dignità e identificare il suo fondamento ontologico;*
- *Conoscere i documenti, civili e della Chiesa, in merito ai diritti fondamentali;*
- *Identificare i tratti caratteristici dalla maturità morale;*
- *Conoscere i fondamenti dell'etica e dell'etica cristiana;*
- *Conoscere gli elementi dell'etica delle grandi religioni.*
- *Identificare la natura relazionale della persona umana;*
- *Conoscere i criteri per stabilire relazioni autentiche;*
- *Conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica;*
- *Definire sacralità e valore della vita;*
- *Conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, della procreazione assistita, delle biotecnologie, dell'eutanasia della clonazione e della donazione degli organi.*

I suddetti obiettivi sono stati raggiunti dagli alunni in modo diversificato. Alcuni hanno mostrato un discreto interesse nel partecipare al dialogo educativo, sfruttando le proprie capacità critiche, riflessive e di ricerca per la crescita integrale della persona umana, mentre altri hanno mostrato un interesse un pò saltuario, ciò nonostante, hanno raggiunto un livello culturale e di crescita umana buono.

METODO

È stato privilegiato il metodo induttivo – esperienziale per sostenere l'alunno a considerare il proprio vissuto e a problematizzarlo. È stato poi favorito il metodo della ricerca attraverso il dialogo, la lezione frontale, l'approccio ad alcuni documenti ecclesiali e l'utilizzo di mezzi audiovisivi specifici.

VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto del livello di partenza, del grado di partecipazione personale e critica al dialogo educativo, dell'interesse e dell'impegno mostrati nel partecipare alle attività proposte e del progressivo grado di maturità personale raggiunto.

La Docente
Prof.ssa Giacalone Roberta

I.P.S.E.O.A "V.TITONE"
CASTELVETRANO
ANNO SCOLASTICO 2017/2018
DOCENTE: GIACALONE ROBERTA

Programma di Religione svolto nella classe V A

- Morale ed etica cristiana;
- Il relativismo etico; i diritti umani; il diritto alla libertà della vita;
- La coscienza morale; l'impegno per il bene comune; pace e guerra; la pena di morte; la giustizia sociale; la dignità del lavoro; uno sviluppo sostenibile; risorse ricchezza e responsabilità;
- L'amore al centro delle relazioni; l'amore come sessualità; la famiglia; la violenza, l'assenza totale di rispetto; la violenza sulle donne e sui bambini;
- La Bioetica e i limiti della scienza; I principi fondamentali della bioetica cattolica; le manipolazioni genetiche; la clonazione; la fecondazione assistita; l'aborto; l'eutanasia; gli organismi geneticamente modificati;
- La terra, una casa da salvaguardare; le responsabilità dell'uomo verso la terra; cooperare per salvare la terra.

La Docente
Prof.ssa Giacalone Roberta

I.P.S.E.O.A "V.TITONE"
CASTELVETRANO
ANNO SCOLASTICO 2017/2018
DOCENTE: CELIA GIOVANNI

Programma di Scienze Motorie svolto nella classe V A

L' insegnamento della disciplina è relativa alla formazione e conoscenza di :
1 .Teoria del movimento, delle metodologie e dell'allenamento.
2. Norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni in caso di incidenti.

Finalità dell'insegnamento

- Presa di coscienza di sé attraverso le attività motorie e sportive
- Presa di coscienza delle proprie capacità e dei propri limiti per arrivare all'autovalutazione .
- Raggiungimento di un'autonomia di lavoro attraverso l'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive trasferibili anche all'esterno della scuola (lavoro-tempo libero).
- Consolidamento di una cultura motoria e sportiva intesa come stile di vita e promozione alla salute.

Obiettivi

Conoscenze

- Conoscenza della terminologia disciplinare
- Conoscenza teorica delle tecniche di esecuzione del gesto ginnico e sportivo
- Conoscenza di argomenti teorici strettamente legati alla disciplina

Capacità

- Miglioramento delle capacità condizionali (resistenza, forza, velocità, mobilità articolare).
- Consolidamento degli schemi motori di base al fine del miglioramento delle capacità coordinative.

Competenze

- Saper utilizzare il gesto sportivo in modo adeguato rispetto alla situazione contingente e al regolamento tecnico.
- Saper utilizzare il linguaggio non verbale come linguaggio codificato (arbitraggio), linguaggio creativo (danza) e come vera e propria forma di comunicazione.

Metodologia

La metodologia utilizzata è stata prevalentemente analitica poiché sono stati approfonditi argomenti trattati negli anni precedenti in modo globale.

Verifiche

L'osservazione sistematica ha rappresentato il principale strumento di verifica del processo di apprendimento insieme alla partecipazione e all'impegno nelle attività proposte. Sono state inoltre utilizzate prove di verifiche riferite alle attività pratiche e teoriche trattate.

Materiali didattici

Per la parte teorica sono state utilizzate fotocopie tratte da diversi manuali di educazione fisica e da testi di argomento sportivo.

CONTENUTI DISCIPLINARI

ATTIVITA' PRATICA:

- ESERCIZI PER LA MOBILIZZAZIONE DEGLI ART SUPERIORI ED INFERIORI
- ESERCIZI PER IL POTENZIAMENTO DEGLI ARTI INFERIORIN E SUPERIORI;
- ESERCIZI PER DI COORDINAZIONE NEURO-MOTORIA;
- ESERCIZI PER IL POTENZIAMENTO DEI MUSCOLI DEL TRONCO;
- ESERCITAZIONE SUI FONDAMENTALI DELLA PALLAVOLO ;
- ESERCITZIONE SUI FONDAMENTALIM DELLA PALLACANESTRO;
- ESERCITAZIONE SUI FONDAMENTALI DEL CALCIO A CINQUE.

ATTIVITA' TEORICA:

- REGOLAMENTO TECNICO E DISCIPLINARE DELLA PALLAVOLO, PALLACANESTRO E CALCIO A CINQUE;
- CENNI E NOZIONI SUI GRANDI APPARATI DEL NOSTRO ORGANISMO (LOCOMOTORE, RESPIRATORIO, CARDIOCIRCOLATORIO E MUSCOLARE);
- CENNI SUI PRINCIPALI PARAMORFISMI DELL'ETA' ADOLESCENZIALE;
- NOZIONI DI PRONTO SOCCORSO IN PRESENZA DI TRAUMI SPORTIVI;
- L'ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE FINALIZZATA ALLE DISCIPLINE SOPRA MENZIONATE;
- IL DOPING NELLA PRATICA SPORTIVA;

Il Docente:
Prof. Giovanni Celia

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA

CONTENUTI DISCIPLINARI E PERCORSI FORMATIVI

CLASSE 5^ A TURISTICA anno scolastico 2017/2018

MATERIA - LINGUA FRANCESE
DOCENTE: Prof.ssa CATERINA LA BARBERA

OBIETTIVI RAGGIUNTI A DIVERSI LIVELLI DAGLI ALUNNI

- Comprendere messaggi orali, di carattere generale e di indirizzo
- Leggere e comprendere il senso e lo scopo di testi scritti e in modo particolare di quelli a carattere tecnico professionali
- Interagire con altre persone,con un linguaggio adeguato alle situazioni
- Produrre testi scritti di tipo funzionale (lettere commerciali,brevi itinerari turistici)

METODOLOGIA DIDATTICA UTILIZZATA

L'approccio didattico è stato di tipo comunicativo in chiave nozionale funzionale e strutturale. Le attività per le conoscenze tecniche sono state di tipo cognitivo, per le abilità operative sono state di tipo comunicativo, scritte e orali.

MODALITA' DI LAVORO

- Lettura silenziosa
- Analisi dei testi
- Conversazione su temi proposti
- Lezione frontale
- Simulazione di situazioni reali
- Lavoro di gruppo

STRUMENTI DIDATTICI

- Libro di testo
- Fotocopie
- Audiocassette
- Materiali autentici tratti da opuscoli
- Dizionario
- Lavagna
- Registratore
- Computer
- Ricerche individuali su internet

VERIFICA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate
- Prove soggettive (produzione libera,risposta a domanda aperta)
- Stesura di lettere commerciali
- Stesura di brevi itinerari turistici

Nelle verifiche orali e scritte è stata utilizzata la seguente griglia:

1. Correttezza grammaticale e sintattica
2. Uso di un lessico specifico appropriato
3. Pertinenza alla domanda o alla traccia
4. Capacità di sintesi

Nella valutazione si è tenuto conto dei risultati conseguiti nelle varie verifiche, dell'impegno e della partecipazione e dei progressi fatti rispetto ai livelli di partenza.

Programma di francese

FRANCE ET ITALIE TOURISTICQUE

La comunicazione turistica : cliente-ufficio turistico **Dare informazione su : monumenti, musei e servizi** **Sapere presentare una città : monumenti, musei, servizi, prodotti tipici (Parigi)** **Sapere presentare una Regione :Bretagna, Regione della Loira, Alsazia, Normandia** **Clima,storia,località di interesse turistico, sagre e tradizioni, prodotti tipici.**	**Saper proporre e vendere un prodotto turistico : (Tour, crociere,circuiti inediti)** **Presentazione di una regione di interesse turistico, balneare, montano, storico, culturale.** **La Provenza, Alsazia, Parigi.**
Le varie forme di turismo : rurale, bianco, fluviale, termale e di benessere, culturale e religioso, d'affari **Lessico e strutture grammaticali adeguate alla situazione.**	**Turismo e ambiente** **Le nuove destinazioni turistiche : Paesi esotici** **Turismo ambiente** **Il ruolo del turismo nel mondo e nell'economia** **Il ruolo dei tour operateurs** **Le agenzie di viaggio**

Libro di testo : France Voyages -Edition compacte – Autore : O. Chantelauve

La docente
La Barbera Caterina

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5^ A

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
Articolazione Accoglienza Turistica
Anno scolastico 2017/2018

Materia: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente: **Benedetto ROMEO**

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE
La partecipazione al dialogo educativo non sempre è stata soddisfacente, la frequenza alle lezioni è stata regolare, solo pochi alunni hanno frequentato in maniera discontinua. Nel secondo quadrimestre tante ore di lezione in classe non sono state svolte in quanto diverse attività previste dal PTOF sono state svolte di mercoledì dove erano previste le due ore di lezione.

IMPEGNO
Nel considerare i risultati ottenuti, va tenuto presente che le competenze ed abilità di apprendimento, la capacità attentiva e la motivazione all'impegno personale e continuo sono state differenziate tra gli alunni: una piccola parte ha manifestato un interesse forte ed applicazione costante, altri si sono mostrati più discontinui ed è stato fondamentale lo stimolo valutativo per offrire una partecipazione costruttiva. Si riscontrano nella classe diverse fasce di livello. Un primo gruppo, ha ottenuto, grazie all'applicazione costante e ad una partecipazione matura e motivata, un soddisfacente livello di conoscenze e competenze, con sviluppo delle capacità critiche. Un secondo gruppo, ha manifestato motivazione più debole e/o minori capacità rielaborative.

METODO DI STUDIO
Alcuni alunni hanno un metodo di studio efficace e costante, i restanti hanno manifestato uno studio discontinuo e concentrato solo in prossimità delle verifiche.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE
Fatta eccezione per alcuni alunni capaci e meritevoli che raggiungono un buon grado di preparazione, le conoscenze, le competenze e le capacità raggiunte in generale si attestano su livelli mediamenti soddisfacenti.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

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

COMPETENZE: Gli allevi sono in grado di:

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

ABILITA': Gli allevi sono in grado di:

- collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio.

- Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.
- Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.
- Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto.
- Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.
- leggere le tabelle dei L.A.R.N. e saper riconoscere una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali;

CONOSCENZE: Gli allievi dimostrano mediamente discrete conoscenze

- sulla qualità degli alimenti e sulla prevenzione del rischio sanitario legato al consumo di alimenti e bevande.
- Sulla filiera agroalimentare e sul sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- Sui prodotti enogastronomici del territorio.
- Sulla relazione tra turismo, territorio e alimentazione.
- Sulle norme per una corretta dieta equilibrata.
- Sui L.A.R.N..
- Sui criteri operativi per realizzare una dieta equilibrata.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER UNITA' DIDATTICHE E PER MODULI

MODULI
1. Ripasso argomenti svolti nell'A.S. 2016/2017
2. Modulo: Turismo, territorio e alimentazione • **Il turismo**: le forme di turismo; territorio e ambiente; il turismo sostenibile; la capacità di carico di una località turistica; i sistemi di gestione ambientale; sostenibilità e competitività; il turismo enogastronomico. • **Territorio e risorse territoriali**: le risorse gastronomiche locali; le produzioni agroalimentari e l'offerta turistica, la filiera agroalimentare, la tracciabilità e rintracciabilità di filiera; le tradizioni alimentari: i prodotti tipici e le ricette tipiche.
3. Modulo: Dietologia e dietetica • **Bioenergatica e peso teorico**: funzioni principali dei cinque gruppi alimentari; misura dell'energia; fabbisogno energetico; peso teorico o desiderabile. • **L.A.R.N., dieta equilibrata e linee guida per una sana alimentazione**: L.A.R.N. e dieta equilibrata; L.A.R.N. e fabbisogno di energia; L.A.R.N. e fabbisogno di nutrienti; criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata • **Alimentazione equilibrata**
4. Modulo: le frodi alimentari (in corso di svolgimento)
5. Modulo: Sicurezza alimentare (in corso di svolgimento) • Le contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti: contaminazioni chimiche; contaminazioni da metalli; contaminazione da fertilizzanti e pesticidi; contaminazioni radioattive; contaminazioni biologiche (batteri, virus), malattie da contaminazione microbiologica alimentare (tossinfezione alimentari, infezioni alimentari, intossicazione alimentari), modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni (diretta,

indiretta, crociata), tossinfezioni ed infezioni batteriche. Controllo HACCP nel settore ristorativo

METODOLOGIE

Le U.D., sono state svolte con le seguenti metodologie:

- lezione frontale, supportata ipertesti multimediali solo per alcuni argomenti;
- lezione frontale con applicazioni pratiche in modo da suscitare la motivazione e l'interesse degli alunni e facilitare un apprendimento dinamico e critico;
- problem solving: le varie tematiche sono state introdotte in forma problematica ed illustrate attraverso frequenti esempi riferiti all'esperienza esistenziale o cognitiva degli allievi;
- elaborazione di mappe concettuali, schemi e tabelle.

MATERIALI DIDATTICI

Gli strumenti utilizzati nella realizzazione delle U.D. sono stati:

- libro di testo, *Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" CLITT, 2016, Bologna*;
- appunti;
- personal computer ed ipertesti multimediali.

Le lezioni sono state svolte in aula e nel laboratorio di informatica.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le verifiche sono state effettuate prevalentemente scritte. Le prove sono state così articolate:

- test strutturati (scelta multipla, completamento, vero/falso),
- domande a risposta aperta;

Il Docente
Romeo Benedetto

ANNO SCOLASTICO 2017-2018
CLASSE **VA** INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Libro di testo: **" On The Roads "**
Di Olga Cibelli e Daniela d'Avino
CLITT

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze e abilità.

Gli obiettivi realizzati risultano articolati su livelli di profitto differenziati che vanno dalla fascia dell'insufficiente a quella del buono. Essi sono i seguenti:

CONOSCENZE
- strutture grammaticali di base e di livello avanzato;
- strutture sintattiche, lessico appropriato al contesto e caratteristiche delle diverse tipologie della produzione scritta di testi brevi e semplici riguardanti:
  - la vita quotidiana (lettere informali, descrizioni, narrazioni),
  - il settore specifico-professionale di indirizzo;
- strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti argomenti diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;
- lessico e fraseologia di carattere settoriale relativa all'area specifico - professionale di indirizzo;

COMPETENZE
- consolidare e potenziare le abilità linguistiche necessarie per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi specialistico -settoriali relativi all'indirizzo di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;

ABILITÀ
- potenziare le abilità linguistiche precedentemente acquisite (comprensione, espressione e comunicazione);
- acquisire competenze comunicative per affrontare adeguatamente le varie situazioni professionali;
- conseguire la capacità di comprendere:

– una varietà di messaggi orali di carattere personale, quotidiano, sociale o professionale, cogliendone i punti principali;

– il senso e lo scopo di testi scritti per usi diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;

- acquistare la capacità di descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito sociale e professionale;
- produrre semplici testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale e su tematiche coerenti con i percorsi di studio;
- interagire in conversazioni brevi e semplici su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

Metodi di insegnamento
I criteri metodologici individuati in fase di programmazione iniziale sono stati seguiti lungo tutto l'anno.
In particolare, si è fatto costante ricorso ad attività di tipo comunicativo in cui le abilità linguistiche sono state usate nel codice orale ed in quello scritto realisticamente in varie situazioni. Sono stati programmati dei moduli articolati in unità didattiche e suddivise in varie fasi (presentazione, pratica e produzione).
Per il conseguimento degli obiettivi previsti da tali fasi modulari, sono state utilizzare tecniche fondate sul lavoro individuale, di coppia, di gruppo o di classe.
I contenuti sono stati concordati con i docenti delle materie professionalizzanti del settore specifico. Sono stati scelti testi di media lunghezza e relativamente semplici, possibilmente autentici, di carattere specialistico (microlingua) atti ad ampliare le competenze linguistico -settoriali.

Spazi, mezzi e strumenti di lavoro

Oltre al manuale in adozione, si è fatto uso degli strumenti informatico-didattici di cui la scuola dispone.

Verifiche: numero, tipo, tempi e criteri di valutazione
Sono state ufficialmente effettuate due verifiche scritte nel primo quadrimestre e tre nel secondo che sono essenzialmente consistite in questionari con domande a risposta aperta.

Sono state effettuate numerose esercitazioni che richiedevano una risposta univoca consistenti in: True/False, Multiple choice, Matching, Cloze, Gap filling, Unscrambling/reordering, Reading Comprehension Test, Transformation.

Sono state svolte altrettante esercitazioni che comprendevano composizioni guidate di paragrafi, completamento di un testo, risposte a domande di comprensione della lingua scritta o parlata (questionari), stesura di note ricavate dall'ascolto di un dialogo o dalla lettura di un testo.

Le prove di verifica orale sono state mirate all'accertamento sia della capacità di comprensione che di produzione e hanno tenuto conto della qualità dell'espressione, dell'intonazione e del ritmo.

Attività di recupero e sostegno.
Il recupero è sempre avvenuto in itinere.
In particolare nelle prove di verifiche orali e scritte si è provveduto - quando necessario - ad attivare percorsi di revisione dei contenuti e delle competenze specifiche non completamente acquisiti dagli studenti.

Prof. Antonino E. Bono

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE CLASSE V A
A/S 2017 - 2018

Tour Operators and Travel Agents

Promotion Materials

Booking.com in fotocopia

The Great British Destination

Marketing Mix: Product or Service

Marketing Mix: Place and Price

Marketing Mix: Promotion

Marketing Mix: People

Sustainable Tourism versus Eco-Tourism

Marketing and Promotion

"Grand Tour" (in fotocopia)

The Mediterranean Diet (in fotocopia)

Tour Marketing and Tour Administration (in fotocopia)

Il docente
Prof. Antonino E. Bono

IPSEOA "VIRGILIO TITONE" CASTELVETRANO

DIPARTIMENTO DISCIPLINARE AMBITO STORICO SOCIALE
RELAZIONE FINALE
TECNICA DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE - A.S. 2017/2018
CLASSE V SEZ. A - 2 ORE SETTIMANALI
DOCENTE: PROF.SSA GIOVANNA CANDELA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe, costituita da allievi ben strutturati, normodotati e con capacità di elaborazione ed attenzione discrete, si è presentata, fin dall'inizio dell'anno scolastico, in modo eterogeneo e con caratteristiche differenziate, sia riguardo le competenze acquisite precedentemente, quanto per le conoscenze di base in possesso, rispetto ai diversi livelli di sapere.

Il gruppo classe, pertanto, ha seguito le lezioni con un discreto interesse, anche se più volte sollecitato e accompagnato da una didattica attiva, che lo vedeva partecipe ed interattivo nel processo di apprendimento al fine un maggiore coinvolgimento nelle attività didattiche, che lo potesse allontanare da facili forme di distrazione.

Tutti gli alunni, in generale, hanno mantenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento corretto caratterizzato talvolta da atteggiamenti vivaci, che tuttavia non hanno impedito il regolare svolgimento delle attività didattiche e del programma.

Il percorso dell'itinerario scolastico, pertanto è andato nel tempo migliorando, sia per la didattica che per la disciplina, evolvendo in un approccio sempre più maturo sia con la materia che con l'insegnante, cosi che l'interesse è risultato sempre crescente, e l'impegno nell'affrontare le tematiche previste dal programma è stato sempre maggiore.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI

La gestione degli argomenti e la modulazione delle attività, si è avvalsa di tecniche didattiche molto semplici e per lo più interattive dove la partecipazione delle lezioni è stata sempre diretta dall'insegnante e dove gli allievi sono sempre stati considerati parte attiva della didattica, per cui spesso si è praticata la tecnica del "***role playing e del befring",*** rendendo in tal modo pratico il concetto della comunicazione, intercalandolo nelle forme di comunicazione quotidiana e partecipata.

Le pratiche didattiche utilizzate sono state: i lavori di gruppi ed individualizzati, l'utilizzo dell'aula informatica per la preparazione e la visualizzazione e la presentazione di power point, simulazioni di situazioni, autovalutazione.

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI

In generale, quindi, occorre sottolineare che la classe ha maturato una partecipazione nel complesso discreta, con il raggiungimento di risultati finali abbastanza positivi, ed il conseguimento dei seguenti obiettivi :

- ***Una buona partecipazione alle attività didattiche***
- ***Una discreta conoscenza del modulo***
- ***Una soddisfacente predisposizione al lavoro di gruppo (momenti aggregativi e di scambio);***
- ***Un discreto utilizzo delle abilità di espressione orale***
- ***Un discreto impegno nell'esecuzione dei compiti assegnati***
- ***Una sufficiente autonomia nel controllo personale;***
- ***Un comportamento perlopiù corretto e moderato.***

CRITERI DI VERIFICA

Le verifiche sono state sistematiche, sotto forma di compiti scritti e verifiche orali, questionari di comprensione, analisi di testi specifici, esercitazioni in classe.

L'utilizzo di questi criteri di verifica ha accertato il grado di conseguimento degli obiettivi programmati e il progresso rispetto alla situazione di partenza.

PROGRAMMA REALMENTE SVOLTO

Gli argomenti affrontati hanno riguardo la comunicazione interpersonale verbale e non verbale, le comunicazione di massa e la comunicazione aziendale, come di seguito descritti

Modulo 1

La comunicazione interpersonale

- La dinamica del processo di comunicazione
- Comunicazione verbale e non verbale e la meta comunicazione

Modulo 2

Il marketing e il tele-marketing

- Il rapporto tra imprese e mercati
- I consumatori ed i vari approcci: sociologico, psicologico, economico.
- la comunicazione di massa , la pubblicità ed internet

Modulo 3

Comunicare i prodotti turistici

- L'immagine
- la comunicazione aziendale e le tipologie di comunicazione all'interno delle aziende
- Il prodotto destinazione (cenni)
- Il prodotto pacchetto turistico (cenni)
- Il prodotto ricettività (cenni)

Modulo 4

Atteggiamenti specifici che determinano la relazione (cenni)

- Atteggiamenti, motivazioni e bisogni
- La gerarchia dei bisogni di Maslow
- Che cos'è l'autostima
- Il comportamento assertivo

TESTO UTILIZZATO: "TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA" PORTO-CASTOLDO ED. HOEPLI

Prof.ssa
Giovanna Candela

AREA PROFESSIONALIZZANTE

I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera
"Virgilio Titone"
Castelvetrano (TP)

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO IN AZIENDA CLASSE 5
Sez.AACCOGLIENZA TURISTICA

Tutor Scolastico Prof. Pedone Vittorio

Relazione conclusiva delle attività di Alternanza scuola/lavoro svolte dalla classe 5 A ACCOGLIENZA TURISTICA iniziate negli anni scolastici 15/16 – 16/17 e concluse nel corso del corrente anno scolastico 17/18 secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la riforma.

Periodi di Attività in Azienda

dal mese di giugno al mese di agosto anno 2016
dal mese di giugno al mese di agosto anno 2017
dal mese di dicembre 2017 al mese di marzo 2018.

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA "Virgilio Titone" prevede percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola

Le ore previste per l'area di professionalizzazione (ai sensi del D.P.R. 87/2010) sono 400 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze, quarte e quinte.

Sintesi delle attività svolte nel biennio 2015/2018

La classe 5 A Accoglienza Turistica. ha iniziato, nell'anno scolastico 2015/16, un percorso di alternanza scuola lavoro come previsto dai quadri orari ministeriali. Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti e rispettando quanto previsto sono state svolte 400 ore in aziende ristorative-alberghiere integrate con attività per preparare e approfondire contenuti indispensabili ad inserire lo studente in azienda. Gli studenti hanno dimostrato serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi spesso superiori alle attese e per alcuni motivo per future assunzioni al termine del corso di studi. Il percorso scolastico è stato arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore ed inoltre uscite didattiche.

Finalità del percorso

Il progetto formativo di alternanza scuola/lavoro in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- Il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro ma può creare opportunità di eventuali future assunzioni.
- L'Alternanza scuola/lavoro si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Aziende coinvolte nel progetto

Alberghi- Ristoranti- Bar- Mense –Trattorie – Pasticcerie – Gelaterie

Fasi e articolazione del progetto

L'alternanza si articola con la permanenza degli studenti per almeno 400 ore in aziende del settore. Il Tutor scolastico nominato dal Dirigente informa i docenti, genitori e studenti nel Consigli di classe delle attività svolte, successivamente in classe ci sarà una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola sarà accolto in azienda dal Tutor aziendale conoscerà persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola sarà rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che sarà motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali. Il Tutor scolastico opererà continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che potrebbero sorgere.

Obblighi del tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è tenuto a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento.
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.
- Rispettare i regolamenti aziendali.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso alternanza in azienda

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.	Conoscere 'l lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.
Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.	Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.	Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.
	Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.	Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.
Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al	Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante.	Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. Conoscere e approfondire

territorio.	Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico	conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche. Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di tirocinio sarà oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori:
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area d'inserimento.

Il Tutor scolastico valuterà l'intero percorso anche con visite in azienda e raccogliendo su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, la valutazione è indispensabile e sarà condivisa con il Consiglio di classe. Al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti la scuola rilascia una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolta l'alternanza scuola/lavoro.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO A.S. 2015/2016 - 2016/2017- 2017-2018 CLASSE 5A			
N°	**Alunno**	**Sede dello stage**	**N ore**
OMISSIS			

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
" Virgilio Titone"
Castelvetrano

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2017/2018

Il presente documento viene convalidato e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni della classe.

I DOCENTI

Corona Vita Maria ……

Bono Antonino Emanuele ……

La Barbera Caterina …….

D'Anna Giuseppa ……..

Zaccaria Carolina ……..

Pedone Vittorio ……

Candela Giovanna…….

Romeo Benedetto ……..

Celia Giovanni ……

Giacalone Roberta …….....

GLI ALUNNI

……

……..

…….

…….

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(*Dott.ssa Rosanna Conciauro)*