

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
C. BARONIO**  
Viale San Domenico – SORA (FR)

**ESAME DI STATO 2015/2016**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**



**SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Classe V Sez. A**

## CONTENUTI DEL DOCUMENTO

Presentazione dell'istituto .....	2
Composizione del Consiglio di classe .....	3
Composizione della classe .....	4
Presentazione della Classe.....	5-6
Calendario della simulazione delle prove scritte .....	7
Obiettivi generali formativi e professionali .....	8
Criteri di valutazione .....	9
Relazione sull'alternanza scuola-lavoro.....	10
Attività previste nel Piano dell'offerta Formativa.....	11
Percorsi formativi delle discipline: .....	12
- Matematica .....	13
- Tecniche di Comunicazione e Relazione .....	14-15
- Italiano .....	16-17
- Storia .....	18
- Diritto e Tecnica Amministrativa .....	19-20-21
- Scienze e Cultura dell'Alimentazione .....	22-23
- Scienze Motorie e Sportive .....	24-25
- Lingua Francese .....	26
- Lab. Dei Serv. Di Accoglienza Turistica .....	27
- Religione .....	28
- Lingua Inglese .....	29
Griglie di valutazione: .....	30
- Prima prova scritta .....	31-34
- Seconda prova scritta .....	35
- Terza prova scritta .....	36
- Prova orale .....	37
Approvazione del Consiglio di classe	

# PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "C. Baronio" di Sora prepara i giovani al conseguimento del diploma in:

- Servizi Articolazione Enogastronomia
- Servizi Articolazione Sala e Vendita
- Servizi Articolazione Accoglienza Turistica
- Servizi Socio Sanitari
- Settore Economico Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Settore Tecnologico Articolazione Costruzioni Ambiente e Territorio

L'Istituto vanta una forte tradizione consolidata nel tempo sostenuta da ampi consensi e riconoscimenti. I risultati raggiunti sono il frutto di una didattica innovativa che ha consentito all'Istituto, presente e vivo sul territorio, di acquisire un'identità nitidamente riconoscibile e spendibile sul mercato del lavoro.

Le due sedi moderne e ben strutturate dotate di ampi spazi all'interno ed all'esterno rendono proficui lo studio, le varie attività scolastiche, la fruizione di una ricca biblioteca, laboratori attrezzati di fisica, chimica, informatica, primo soccorso, enogastronomia e ricevimento.

L'I.I.S. "C. Baronio" forma cittadini del mondo, cioè giovani consapevoli, autonomi, responsabili, determinati, pronti ad affrontare il mondo del lavoro, in grado di vivere nel proprio ambiente e determinati a modificarlo guardando al futuro.

In tutti gli indirizzi l'obiettivo si concretizza nella formazione di figure prominenti capaci di inserirsi in realtà produttive molto differenziate e caratterizzate da innovazione e da rapida evoluzione, sia dal punto di vista tecnologico, sia da quello dell'organizzazione del lavoro. Alunni, operatori scolastici, docenti impegnano energie e risorse personali, sostenendo così la crescita di questo grande complesso educativo-didattico.

Si pone particolarmente cura nel guidare gli alunni verso il conseguimento delle finalità e degli obiettivi comuni a tutte le discipline e nel far acquisire loro le conoscenze, le competenze e le abilità richieste dalle specificità formative degli indirizzi tecnici e professionali.

Le attitudini degli studenti interessati ad apprendere concetti, principi e teorie scientifiche e professionali vengono incentivate e assecondate attraverso esemplificazioni operative di laboratorio, per meglio comprendere il ruolo delle tecnologie come mediazione fra sapere e vita quotidiana, per imparare ad applicare i metodi delle scienze in ambiti diversi.

L'ampliamento dell'offerta formativa e l'attuazione dei progetti integrati (alternanza scuola lavoro, Impresa simulata, ecc.) mirano a positivi sbocchi nel campo del lavoro, sia in relazione alle richieste della realtà locale sia in relazione ad una più ampia prospettiva d'inserimento a livello nazionale ed europeo.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>
<b>Dirigente Scolastico</b>	<b>Vinicio Del Castello</b>
<b>Italiano e Storia</b>	<b>Orsini Giuseppina</b>
<b>Inglese</b>	<b>Capuano Iole</b>
<b>Francese</b>	<b>Quadrini Giuseppa</b>
<b>Religione</b>	<b>Carbone Luisa</b>
<b>Lab. dei serv. acc. turistica</b>	<b>Danesi Luca</b>
<b>Matematica</b>	<b>Vicini Enrico</b>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>Croce Marta</b>
<b>Scienze motorie e sportive</b>	<b>Framondi Elisa</b>
<b>Diritto e tecnica amministrativa</b>	<b>Porretti Enrico</b>
<b>Tecniche di Comunicazione e Relazione</b>	<b>Petricca Marisa</b>

## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

**CLASSE V/A Tecnico dei Servizi Turistici – Accoglienza Turistica**

**ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>
<b>ALTILIA</b>	<b>VERONICA</b>
<b>ASPRONI</b>	<b>ANGELA</b>
<b>CAPOCCITTI</b>	<b>FABIANA R.</b>
<b>COLAFRANCESCO</b>	<b>ILARIA</b>
<b>FIORAVANTI</b>	<b>GIULIA</b>
<b>LANETTA</b>	<b>GUIDO</b>
<b>MOSTICONE</b>	<b>NATALIA</b>
<b>PAGLIAROLI</b>	<b>ANNA</b>
<b>PALOMBO</b>	<b>MARTA</b>
<b>PANETTA</b>	<b>MARTINA</b>
<b>PENNACCHIO</b>	<b>SARA</b>
<b>TAGLIENTI</b>	<b>ANNA RITA</b>
<b>URBANO</b>	<b>MAIA</b>
<b>VERMIGLIO</b>	<b>LARA A.</b>
<b>VITALI</b>	<b>LAURA</b>

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

### **CLASSE V/A Tecnico dei Servizi turistici – Accoglienza Turistica ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

La classe V- A “Tecnico dei Servizi Turistici – Accoglienza Turistica” è composta da 15 alunni, 1 maschio e 14 femmine, tra questi è presente una alunna con Disturbo Specifico dell’Apprendimento che ha seguito comunque la programmazione curricolare. Provenienti da un bacino territoriale abbastanza ampio che comprende la zona della Val Comino, di Balsorano , fino a Monte San Giovanni Campano, e naturalmente Sora stessa. A tale diversificazione di realtà locali la scuola ha quindi rappresentato per gli allievi, nel corso dei 5 anni, oltre che una solida agenzia educativa, e un luogo di maturazione di competenze professionali spendibili in ambito lavorativo, anche un ambiente ricco di offerte culturali, e di stimoli in un confronto continuo per una più ricca crescita umana e personale. Tutti hanno seguito il biennio con una frequenza regolare e hanno dimostrato impegno e partecipazione alle attività proposte dalla scuola. Tutti gli alunni provengono dalla stessa classe IV A, ed hanno conservato la continuità didattica di quasi tutti gli insegnanti tranne che per Scienze e Cultura dell’Alimentazione.

I ragazzi hanno maturato habitus e stili di relazione consoni alle regole della vita democratica. Hanno sempre manifestato rispetto nei confronti degli insegnanti e un certo senso del dovere nel portare a termine i lavori assegnati a casa ed in classe.

La partecipazione al dialogo educativo così come la risposta ai vari stimoli ed interventi didattici non è stata uguale per tutte ma si è diversificata soprattutto in rispondenza delle attitudini, dell’impegno e delle motivazioni personali che hanno guidato gli allievi a compiere il percorso didattico in misura più o meno seria.

Un gruppo di alunne ha manifestato interesse nei confronti delle varie attività , ha profuso uno studio attento ed a tratti approfondito, ha conseguito competenze più che soddisfacenti nei vari assi culturali, un bagaglio di lessico specifico apprezzabile e capacità di saper collegare i saperi disciplinari tra loro in una rete di conoscenze più stabile e coerente.. Un altro gruppo ha mostrato di necessitare di tempi più lunghi per raggiungere gli obiettivi prefissati e fare propri i contenuti delle discipline e il lessico specifico. Nel corso dell’anno, gli allievi di questa fascia sono stati stimolati, richiamati ad un’applicazione più seria e costante, per loro sono stati programmati interventi di recupero e rinforzo in itinere durante tutto l’anno scolastico, anche in maniera individualizzata.

I programmi sono stati svolti regolarmente e continuamente gli allievi sono state sollecitati a rintracciare collegamenti, inferenze tra i vari saperi nell’ottica di una progettualità educativa integrata che miri ad accendere le intelligenze e a formare cittadini consapevoli e figure professionali competenti.

La classe ha effettuato come previsto le ore di alternanza scuola – lavoro come da relazione allegata. Nella classe sono presenti due candidati privatista Gabriele Michela e Testa Dario che hanno effettuato alcune simulazioni delle prove d’esame.

Gli obiettivi formativi sono eterogenei: infatti se una parte ha dimostrato forte e costante motivazione allo studio, capacità di auto-valutazione e maturità di giudizio, per altri l'impegno è stato finalizzato esclusivamente al momento delle verifiche e gli interventi al dialogo educativo sono stati spesso sporadici. Anche i livelli cognitivi acquisiti sono eterogenei, vuoi per difficoltà non ancora superate nella rielaborazione personale, nella decodifica corretta di parti essenziali dei programmi svolti, vuoi per l'applicazione superficiale e discontinua. Bisogna però evidenziare livelli di preparazione decisamente buoni per una parte della classe che ha raggiunto il pieno possesso delle capacità di analisi, di giudizio e totale autonomia nello studio e nelle competenze professionali. Si può affermare, quindi, che la classe in oggetto ha raggiunto un livello medio di conoscenze, competenze e capacità nel complesso più che sufficiente e se si riscontra ancora qualche incertezza nella preparazione generale di pochi elementi, questa non è tale da compromettere la preparazione professionale specifica del Tecnico all'accoglienza turistica, per cui anche per quei pochi alunni che si presentano con qualche fragilità, si può esprimere un giudizio di complessiva accettabilità. Tutti gli alunni, infine, hanno colmato, nel corso dell'ultimo trimestre, le carenze evidenziate nel secondo scrutinio trimestrale.

# CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

## 1^ simulazione

04.04.2016	simulazione 1^ prova scritta
06.04.2016	simulazione 2^ prova scritta
08.04.2016	simulazione 3^ prova scritta

## 2^ simulazione

27.04.2016	simulazione 1^ prova scritta
29..04.2016	simulazione 2^ prova scritta
03.05.2016	simulazione 3^ prova scritta



# **PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI – ACCOGLIENZA**

## **TURISTICA**

### **CLASSE V/A Tecnico dei Servizi Turistici**

**ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

### **PERCORSO FORMATIVO**

La formazione del tecnico dei servizi turistici – Accoglienza turistica avviene a due livelli:

–Livello teorico culturale: consente l'acquisizione di una cultura di base ampia e polivalente, su cui si devono inserire competenze scientifiche, tecniche ed informatiche tali da consentire di operare consapevolmente nel settore lavorativo di indirizzo.

–Livello pratico: permette la verifica delle conoscenze teoriche, attraverso il tirocinio, ed ha lo scopo di preparare gli studenti all'esercizio della professione, sperimentando in modo graduale le tecniche apprese. Le esercitazioni pratiche potranno svolgersi anche in forma di "stages", soprattutto nel quarto e quinto anno conclusivo in apposite strutture per consolidare e mettere in pratica le conoscenze teoriche acquisite teoricamente e consolidare le competenze comunicative, relazionali ed organizzative.

### **ABILITÀ E COMPETENZE**

Il Tecnico dei servizi turistici – Accoglienza Turistica a conclusione del percorso deve pertanto essere in grado di:

- Individuare le tendenze del mercato Locale, Nazionale e Internazionale
- Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali
- Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
- Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino.
- Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
- Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari
- Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
- Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

# CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

Per quanto riguarda i criteri di valutazione degli alunni, il consiglio di classe adotta quanto fissato dal POF d'istituto:

Per **valutazione globale** s'intende sostanzialmente la valutazione dell'insieme dei seguenti dati raccolti durante il corso dell'anno scolastico:

- a) la partecipazione al dialogo educativo
- b) l'impegno
- c) il metodo di studio
- d) il profitto

Essa, pertanto non si limita alla valutazione del bagaglio cognitivo, ma investe l'intera personalità dell'alunno, almeno per gli aspetti che si sono evidenziati nel curriculum scolastico:

## **a) Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione è intesa come capacità dello studente di partecipare alla vita della classe e di contribuire al dialogo educativo.

## **b) Impegno**

Nella valutazione dell'impegno s'intende rilevare la linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto all'adempimento dei doveri di studio e all'esercizio della volontà.

## **c) Metodo di studio**

Il criterio per valutare il metodo di studio è quello di rilevare la maggiore o minore capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro sulla base di scelte selettive.

## **d) Profitto**

Nella valutazione del profitto si analizzano gli obiettivi cognitivi raggiunti dallo studente. Sono stati individuati sei indicatori: conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi, capacità valutativa; che permettono di definire gli aspetti diversi del processo mentale dell'apprendimento, che è comunque unitario. A livello minimale (voto 5-6) il significato attribuito agli indicatori è il seguente:

**CONOSCENZA:** intesa come capacità dello studente di richiamare alla memoria dati, fatti, nozioni, modelli, strutture, classificazioni;

**COMPRESIONE:** intesa sia come l'apprendimento del significato e delle relazioni semplici che spiegano concetti, meccanismi, fatti, ecc. anche nelle loro interazioni più elementari, sia come capacità di conoscere ciò che è appreso in modo logico e non meccanico;

**APPLICAZIONE:** intesa come capacità di utilizzare le conoscenze acquisite con riferimento a casi particolari e concreti;

**ESPRESSIONE:** intesa come capacità di comunicare correttamente ed efficacemente utilizzando un linguaggio appropriato;

**ANALISI:** intesa sia come capacità di scomporre un contenuto, un concetto, un fenomeno nei suoi costituenti fondamentali sia come capacità di individuare le relazioni più semplici tra i singoli elementi; procedimento, quest'ultimo, rivolto a rendere esplicito quanto vi è d'implicito in una comunicazione;

**SINTESI:** intesa come capacità di riunire, collegare parti e/o elementi per formare un tutto, una struttura che, all'inizio, non appariva chiaramente.

**La valutazione globale finale**, attuata attraverso apposite griglie elaborate dai docenti e portate a conoscenza dei discenti, è funzione dei risultati descritti ai punti a, b, c, d. Nella valutazione globale ha valenza anche la considerazione della progressione del percorso che lo studente è in grado di compiere rispetto ai livelli di partenza e nel percorso di recupero e/o di approfondimento e il voto di comportamento.

## RELAZIONE FINALE- STAGE

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CLASSE V A

Le modalità di apprendimento in alternanza, perseguono le seguenti finalità:

- a – attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b – arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c – realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro.

Tutti gli alunni della classe VA (settore Accoglienza Turistica) sono stati coinvolti nelle varie attività pratiche organizzate nel corso dell'anno (alternanza scuola-lavoro). Hanno effettuato lo stage obbligatorio per le classi 4 e 5 in strutture appositamente selezionate nei periodi; ( 15 giugno/15 luglio o 15 luglio/15 agosto).

Il tutor formativo interno, ha svolto il ruolo di assistenza e guida degli studenti che seguono percorsi in alternanza scuola/lavoro e verificato, con la collaborazione del tutor esterno, il corretto svolgimento del percorso in alternanza.

Il progetto curricolare mira a dare la possibilità di un ulteriore sbocco nel mondo del lavoro. Le finalità generali che si intende perseguire con il percorso formativo sono le seguenti:

- 1 – fornire ai giovani studenti esperienze dirette delle realtà lavorative con le quali entreranno in contatto al termine del percorso scolastico;
- 2 – sviluppare e consolidare saperi tecnico professionali in contesti produttivi;
- 3 – consolidare le competenze relazionali, comunicative ed organizzative, sempre più richieste nel mondo del lavoro;
- 4 – coinvolgere il mondo del lavoro nei percorsi formativi a forte connotazione tecnico-professionale;
- 5 – sviluppare e consolidare saperi e competenze tecnico-professionali allo scopo di acquisire maggiore padronanza e autonomia nel lavoro.

Tutti gli studenti della classe VA hanno effettuato lo stage presso strutture Alberghiere, agenzie di viaggio, villaggi turistici, per un totale minimo di 135 ore , collaborando nella programmazione e nel coordinamento del personale addetto nei reparti e settori di appartenenza.

**ATTIVITÀ PREVISTE DAL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

**CLASSE V/A TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI – ACCOGLIENZA TURISTICA  
ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

ATTIVITÀ	PARTECIPANTI
ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO	TUTTA LA CLASSE
Giornata delle forze Armate Convegno presso la palestra dell'Istituto  Giornata della memoria Visione del film – documento (aula magna)  Orientamento universitario e lavorativo (aula magna)	<b>TUTTA LA CLASSE</b>
Partecipazione Convegni sulla sicurezza, legalità e <b>ECONOMIA</b>	TUTTA LA CLASSE
Progetto sulla Prima Guerra Mondiale	TUTTA LA CLASSE
Corso di psicologia	TUTTA LA CLASSE

PERCORSI FORMATIVI  
CON INDICAZIONE DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI, I  
METODI, LE VERIFICHE E LE VALUTAZIONI PER  
CIASCUNA DISCIPLINA

## PERCORSO FORMATIVO

### IIS "C. BARONIO" di SORA - CLASSE V A INDIRIZZO ALBERGHIERO

DISCIPLINA: MATEMATICA    DOCENTE: prof. Vicini Enrico

#### PERCORSO FORMATIVO DI MATEMATICA

##### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni ha dimostrato di aver raggiunto in modo sufficiente gli obiettivi mi-nimi programmati, quali l'utilizzo delle tecniche e delle procedure del calcolo matematico.

Gli obiettivi massimi programmati, quali: l'acquisizione del linguaggio specifico della disciplina, la capacità di formalizzare problemi in termini matematici e la capacità di operare in modo autonomo nell'ambito degli argomenti trattati, sono stati raggiunti solo in modo parziale e da una minoranza degli allievi.

##### CONTENUTI

Equazioni razionali. Sistemi di equazioni. Disequazioni e sistemi di disequazioni. Il dominio di una funzione. Il segno di una funzione. Limiti, forme indeterminate. Continuità e discontinuità. Asin-toti. Calcolo della derivata di una funzione. Massimi e minimi di una funzione.

##### METODI

Gli argomenti sono stati introdotti in forma problematica, partendo da esempi quanto più concreti. Alcune dimostrazioni più semplici sono state solo impostate e non interamente sviluppate, in modo da attivare e stimolare lo spirito di scoperta e di ricerca degli studenti. Alla fine di ogni lezione è stato lasciato ampio spazio per lo svolgimento di esercizi applicativi inerenti l'argomento trattato al fine di verificare, con una certa immediatezza, la comprensione dello stesso. Spesso, durante lo svolgimento di nuovi argomenti sono stati proposti esercizi per consentire il recupero di competenze eventualmente carenti.

Si è tenuto conto della diversità di tempi e modalità di apprendimento degli studenti, modulando il ritmo delle lezioni in modo che tutti hanno potuto seguire.

##### MEZZI-STRUMENTI

Libro di testo, altri libri contenenti esercizi, materiale fornito dall'insegnante, schede, lavagna.

##### STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Interesse, partecipazione, impegno. Conoscenza dei contenuti. Capacità di applicazione dei contenuti. Progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.

##### TIPOLOGIE DELLE PROVE

La verifica formativa è stata svolta in modo continuo mediante interventi dal posto, facendo svolgere esercizi alla lavagna, mediante esercitazioni e correggendo i compiti assegnati per casa. Come verifica finale sono state svolte due prove scritte per trimestre, generalmente a risposta aperta e due interrogazioni orali per ogni trimestre.

##### SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

Sono state effettuate due simulazioni della terza prova.

##### ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO

Non sono state effettuate.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

## Conoscenze

- Conoscere le principali tematiche comunicativo-relazionali attinenti al settore professionale

## Capacità

- Comprendere l'importanza, complessità e dimensioni comunicative e relazionali della realtà di vita quotidiana, sociale e lavorativa
- Riconoscere l'importanza del fattore umano nella relazione interpersonale
- Saper individuare le tipologie di relazione rintracciabili in una struttura organizzativa ed i comportamenti corrispondenti allo stato e al ruolo.

## Competenze

- Saper usare in modo appropriato linguaggio e atteggiamenti con la consapevolezza dell'importanza delle norme, delle convenzioni sociali e del relativismo culturale.
- Sapersi orientare all'interno delle diverse organizzazioni con adeguate forme di comunicazione aziendale-
- Saper organizzare in linea teorica combinazioni efficaci di marketing.
- Saper applicare strategie per la soluzione di semplici problemi concreti.

**CONTENUTI**

- Comunicare se stessi agli altri
- Le relazioni e i gruppi
- Le relazioni umane: status e ruolo
- La comunicazione aziendale
- Il Marketing

**METODI**

- Lezioni frontali/argomentative
- Lezioni partecipate
- Esercitazioni

**MEZZI-STRUMENTI**

- Libro di testo: R. Simoncini – “Conoscersi comunicando” ed. Cappelli
- Appunti, schemi e mappe concettuali
- Simulazioni

**STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

- Interrogazioni orali e colloqui guidati
- Discussioni ed interventi dal posto
- Colloqui brevi
- Esercitazioni
- Prove semistrutturate: quesiti a risposta multipla e domande a risposta aperta.

La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle prove svolte in itinere, del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati e dell'impegno, della partecipazione e della progressione rispetto al livello di partenza-

**SIMULAZIONE PROVE D'ESAME**

Quesiti a risposta multipla e a risposta aperta.

PERCORSO FORMATIVO ITALIANO  
V A a.s. 2015/2016

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- CONOSCENZE:** 1. conoscenze delle cornici storico-culturali che fanno da sfondo alla letteratura del '900  
2. conoscenza della poetica degli autori studiati
- COMPETENZE:** : 1. stabilire rapporti tra testo ed extratesto  
2. saper contestualizzare un autore nella sua epoca  
3. confrontare consapevolmente opere di uno stesso autore e autori diversi  
4. produrre un testo aderente alla consegna, coerente, con accettabile correttezza morfo-sintattica  
5. esporre correttamente
- CAPACITA':** 1. individuare i rapporti tra opere letterarie e realtà contemporanea  
2. utilizzare in modo logico e pertinente le informazioni e collegarle all'argomento richiesto  
3. formulare giudizi e valutazioni personali

**CONTENUTI**

**MODULO 1: Decadentismo: temi e poetiche**

- G. Pascoli
- G. D'Annunzio

**MODULO 2:**

- Italo Svevo
- L. Pirandello

**MODULO 3:**

- G. Ungaretti
- E. Montale

Le tipologie testuali per l'Esame di Stato: l'analisi del testo, il saggio breve, il tema storico.  
Didattica della scrittura

<b>METODI</b>	Analisi diretta dei testi, discussioni e confronti, lezione frontale
<b>MEZZI STRUMENTI</b>	Testo in adozione, schede interpretative tratte anche da altre antologie letterarie, appunti, mappe concettuali
<b>VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interrogazioni</li><li>• Produzione guidata dei vari tipi di testo in relazione alle tipologie delle prove d'esame</li><li>• Colloqui guidati</li><li>• Lettura ed interpretazione di testi</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Griglie tarate in relazione a vari livelli di conoscenza-competenza-capacità</li><li>• Livello delle conoscenze acquisite</li><li>• Coesione, coerenza della produzione ed esposizione</li></ul>
<b>SIMULAZIONE PROVA ESAME</b>	Sono state svolte 2 prove simulate programmate nel rispetto della normativa vigente.



PERCORSO FORMATIVO STORIA  
V A a.s. 2015/2016

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

**CONOSCENZE:** La situazione sociale-politica italiana prima e dopo i due conflitti mondiali

**COMPETENZE:**

- Saper enucleare i contenuti essenziali da un testo storiografico
- Saper situare le conoscenze nel tempo e nello spazio
- Saper comprendere e memorizzare le informazioni
- Saper individuare elementi di contemporaneità, continuità o discontinuità fra fatti e fenomeni
- Adoperare concetti e termini storici in rapporto con gli specifici contesti

**CAPACITA':**

- Utilizzare il lessico specifico della disciplina
- Collegare le conoscenze storiche con quelle letterarie

**CONTENUTI**

**MODULO 1:** La prima guerra mondiale

**MODULO 2:** Il primo dopoguerra  
I Totalitarismi

**MODULO 3:** La seconda guerra Mondiale  
Lo sterminio degli Ebrei

**MODULO 4:** Il Dopoguerra- La nascita della Repubblica- I due blocchi e la Guerra Fredda

<b>METODI</b>	Analisi diretta dei testi, discussioni e confronti, lezione frontale
<b>MEZZI STRUMENTI</b>	Testo in adozione, schede interpretative tratte anche da altre antologie letterarie
<b>VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interrogazioni</li><li>• produzione guidata dei vari tipi di testo in relazione alle tipologie delle prove d'esame</li><li>• colloqui guidati</li><li>• lettura ed interpretazione di testi</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• griglie tarate in relazione a vari livelli di conoscenza-competenza-capacità</li><li>• livello delle conoscenze acquisite</li><li>• coesione, coerenza della produzione ed esposizione</li></ul>
<b>SIMULAZIONE PROVA ESAME</b>	Sono state svolte 2 prove simulate programmate nel rispetto della normativa vigente.

---

---

## PERCORSO FORMATIVO

DOCENTE: Enrico Porretti

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

**CLASSE: 5A**

**Anno scolastico 2015/2016**

N. ore settimanali nella classe 6

L'insegnamento della disciplina in intestazione indicata si è sviluppata in ossequio a quanto previsto dagli strumenti di programmazione collegiale ed individuale e si è sviluppata avendo come oggetto i seguenti profili relativamente a conoscenze ed abilità

### CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;
- Tecniche di marketing turistico e di web marketing;
- Fasi e procedure di redazione di un business plan, in forma discorsiva;
- Prodotti a chilometri zero;
- Normativa di settore: i pacchetti turistici ed i contratti di trasporto;
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti;
- Lessico e fraseologia di settore;
- Elementi di congiuntura economica;

### ABILITA'

- Analizzare il mercato turistico ed analizzarne le dinamiche;
- Individuare le risorse per promuovere il turismo;
- Utilizzare tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitale;
- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan;
- Individuare i prodotti a chilometri zero come strumenti di marketing;
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto;
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti;
- Riconoscere gli eventi di natura macroeconomica, giuslavoristica e geopolitica in grado di influenzare le dinamiche del turismo;
- Riconoscere gli elementi caratterizzanti la pianificazione turistica regionale
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

Il programma svolto è risultato strutturato come di seguito ed in ottemperanza alla programmazione proposta ad inizio anno; anzi ampliandola con lo studio di alcuni aspetti del Piano triennale per il turismo della Regione Lazio e di alcuni aspetti del Jobs Act.

<p>mod. 1 Normative di settore nazionali e comunitarie</p>	<p>u.d.1. I contratti del turismo organizzato u.d.2. I contratti di trasporto u.d.3. I prodotti tipici locali u.d. 4 Marchi di tutela e tracciabilità dei prodotti alimentari</p>
<p>mod. 2 Le dinamiche del turismo internazionale e nazionale</p>	<p>u.d.1. La domanda turistica mondiale, europea e nazionale u.d. 2. L'evoluzione del sistema d'offerta in Europa e in Italia u.d.3 La congiuntura economica – questa unità è spalmata su tutto l'anno s u.d.4 Il Piano triennale per il turismo della Regione Lazio</p>
<p>mod. 3 Tecniche di marketing del prodotto turistico</p>	<p>u.d.1. Il marketing del turismo e della ristorazione u.d.2. I prodotti turistici u.d.3. La domanda turistica e di ristorazione u.d.4 Le strategie di marketing u.d.5 Distribuzione e promozione dei prodotti turistici u.d.6 Il marketing plan u.d.7 aspetti del Jobs Act</p>
<p>mod. 4 Tecniche di web marketing</p>	<p>u.d.1. Il web marketing u.d.2. Pianificazione del web marketing strategico u.d.3. Promozione e comunicazione sul web u.d.4 Marketing virale sul web</p>
<p>mod. 5 Redazione del business plan</p>	<p>u.d.1. Definizione e funzioni del business plan u.d.2. Elaborazione ed articolazione del business plan u.d.3. Il piano economico finanziario</p>

PERCORSO FORMATIVO  
CULTURA E SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE  
Classe V sez. A (Accoglienza turistica)  
Docente: Marta Croce

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

**CONOSCENZE:**

Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità;  
Caratteristiche alimentari e culturali del cibo;  
Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza;  
Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali;  
Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici;  
Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti;  
Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche;  
Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione;  
Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.

**COMPETENZE:**

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;  
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;  
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, 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;  
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo;  
Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

**CAPACITÀ:**

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;  
Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;  
Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale;  
Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela;  
Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.

**CONTENUTI**

**MODULO: Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: dieta nell'età evolutiva; dieta del lattante; dieta dell'adolescente; dieta dell'adulto; dieta in gravidanza; dieta della nutrice; dieta nella terza età.  
La dieta mediterranea e vegetariana  
Reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche; allergie alimentari; intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia.

Alimentazione e malattie cronic-degenerative. Malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, iperlipidemie, aterosclerosi, il diabete mellito.

**MODULO: Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.**

Aspetti generali sulla salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.

Requisiti generali in materia d'igiene; sistema HACCP; controllo ufficiale degli alimenti; certificazioni di qualità.

METODI MEZZI STRUMENTI	Lezione frontale e dialogata. Distribuzione di schede riassuntive semplificate, schemi e mappe concettuali, e proiezione di documentari inerenti la disciplina. Libro di testo: Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione – Accoglienza turistica, Vol. 5. Poseidonia Scuola
VERIFICHE	Le tipologie delle prove di verifica effettuate durante il corso comprendono prove scritte strutturate e verifiche orali.
VALUTAZIONE	Nella valutazione si è tenuto conto del livello di apprendimento (come definito dai criteri di valutazione stabiliti dal collegio dei docenti), delle capacità di rielaborare ed interpretare, dell'uso corretto e rigoroso dei termini scientifici, dell'impegno, dell'interesse e della disponibilità dimostrati nella vita scolastica.
SIMULAZIONE PROVA ESAME	Sono state svolte due prove simulate programmate nel rispetto della normativa vigente.
OSSERVAZIONI GENERALI	In quest'ultimo anno di corso, il cambio di docente avvenuto a metà del primo trimestre ha determinato un iniziale disorientamento negli alunni che si sono mostrati in leggera difficoltà, in seguito hanno, però, dimostrato la disponibilità necessaria per proseguire il percorso formativo e svolgere il programma previsto. Gli studenti presentavano una preparazione di base sufficiente e un atteggiamento non sempre rispettoso delle regole tanto che in più occasioni è stato necessario richiamarli ad assumere un comportamento più idoneo al luogo ed una maggiore partecipazione al dialogo educativo. Nonostante questi aspetti disciplinari e uno scarso interesse mostrato per la disciplina, buona parte degli studenti ha raggiunto sufficienti livelli di apprendimento dimostrando di aver fatto propri i contenuti disciplinari mentre un ristretto gruppo presenta una preparazione disomogenea a causa di un impegno e di una partecipazione non sempre costanti.

---

---

## PERCORSO FORMATIVO

**DOCENTE: Elisa Framondi**

**MATERIA: Scienze Motorie**

**CLASSE: 5A**

**Anno scolastico 2015/2016**

N. ore settimanali nella classe 2

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Rafforzamento delle capacità motorie di base:

Miglioramento delle potenzialità cardio-respiratorio

Aumento del lavoro aerobico con miglioramento di tutti i processi fisiologici

Collegamenti con i saperi scientifici che guidano l'interpretazione della motricità umana

---

### **CONTENUTI (schema sintetico)**

I contenuti della disciplina sono stati organizzati e schematizzati unità:

1. Esercizi di coordinazione e piccole combinazioni
  2. Esercizi agli attrezzi (piccoli e grandi a disposizione)
  3. Test attitudinali
  4. teorie delle principali attività sportive
  5. Conoscenza della motricità ed i suoi collegamenti
  6. Pallavolo: "fondamentali" di gioco e regolamento
  7. Ginnastica Aerobica: a corpo libero e con tappetini
- 

<b>METODI</b>	Metodo globale e analitico con interventi individualizzati
<b>MEZZI / STRUMENTI</b>	Palestra e attrezzi a disposizione
<b>STRUMENTI DI VALUTAZIONE</b>	Verifica costante con richiesta

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### COMPETENZE

- Saper informare i clienti sui diversi mezzi di trasporto, orari e tariffe
- Saper chiedere informazioni all'hotel
- Saper proporre un prodotto turistico
- Saper dare informazioni sul patrimonio culturale di una città, di una regione

### CAPACITA'

- Comprendere messaggi e informazioni veicolati da testi scritti e orali, di diversa tipologia in modo adeguato.
- Utilizzare lo strumento linguistico e i diversi codici per comunicare, scambiare, discutere informazioni, idee ed opinioni in modo adeguato al contesto.
- Conoscere gli aspetti caratteristici di alcune regioni della Francia, dell'Italia e i prodotti enogastronomici più significativi di quel territorio.
- Dare informazioni e spiegazione su argomenti generali e professionali.

## CONTENUTI

- La France physique et politique
- Les ressources touristiques de la France : Paris et ses monuments - L'Alsace - La Loire et ses châteaux - La région Paca
- Les ressources touristiques de l'Italie : Rome et ses alentours - Florence et la Toscane - Milan-
- La Francophonie

METODI	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezioni frontali sugli aspetti teorici</li> <li>▪ Lezione / applicazione (spiegazione seguita da esercizi applicativi).</li> <li>▪ Lettura guidata dei materiali ed individuazione dei contenuti da apprendere</li> </ul>
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche formative effettuate in classe attraverso lo svolgimento di esercizio specifici a domanda o richiesta di intervento orali.</li> <li>- Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell'unità didattica.</li> <li>- Prove strutturate con quesiti a risposta multipla, a risposta aperta - completamento, comprensione di testi, questionari</li> </ul>
VALUTAZIONE	<p>La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle verifiche svolte in itinere e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati ma anche dell'impegno, della partecipazione e della progressione rispetto al livello di partenza.</p> <p>La classe ha raggiunto nel complesso un più che sufficiente livello di preparazione.</p>
SIMULAZIONE PROVE D'ESAME	Non sono state effettuate simulazioni di terza prova in quanto la disciplina non è oggetto d'esame

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

<b>CONOSCENZE:</b>	Conosce il ruolo e le mansioni svolte nel Front office; il lessico professionale; conosce le tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con i clienti.
<b>COMPETENZE:</b>	Utilizza le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera; utilizza le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
<b>CAPACITA'</b>	Propone indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro; utilizza le strategie di vendita nel proporsi al cliente valorizzando il prodotto/servizio offerto.

**CONTENUTI**

L'ufficio del personale;  
 Il reclutamento e la selezione del personale;  
 Il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro;  
 Le tipologie contrattuali;  
 Il concetto di marketing;  
 L'orientamento al marketing;  
 Il marketing mix;  
 Il web marketing;  
 Il piano di marketing;  
 Tariffe e politiche di pricing in albergo;  
 Tipologie di tariffe alberghiere;  
 Che cos'è lo yield management;  
 Gli obiettivi dello yield management;  
 La qualità in albergo;  
 Standard minimi di qualità alberghiera tipici delle catene alberghiere internazionali

<b>METODI</b>	Analisi diretta dei testi, discussioni e confronti, lezione frontale
<b>MEZZI- STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione, modulistica di settore, role play, aula computers</li> </ul>
<b>VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazioni tradizionali</li> <li>• Esercitazioni pratiche con modulistica di settore</li> <li>• Colloqui guidati</li> <li>• Prove strutturate</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griglie tarate in relazione a vari livelli di conoscenza- competenza- capacità</li> <li>• Livello delle conoscenze acquisite</li> <li>• Coesione, coerenza della produzione ed esposizione</li> </ul>
<b>SIMULAZIONE PROVE D'ESAME</b>	Sono state effettuate due simulazioni di terza prova

**PERCORSO FORMATIVO DI RELIGIONE CATTOLICA**

**OBIETTIVI RAGGIUNTI  
COMPETENZE**

- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo
- Riconoscere l'amore come dono
- Apprezzare l'opera della Chiesa e dei cristiani nella società



- Riconoscere nelle beatitudini la carta d'identità del cristiano

### **CAPACITA'**

- Rielaborare le conoscenze operando collegamenti e confronti
- Integrare le informazioni contenute nei materiali forniti con conoscenze personali
- Formulare giudizi personali

### **CONTENUTI**

- L'uomo immagine di Dio
- La donna partner dell'uomo
- L'amore come dono
- I cristiani e l'impegno sociale
- Le dieci parole
- La nuova legge di Gesù

### **METODI**

- Lezioni frontali
- Lettura e commento dei materiali proposti dall'insegnante

### **MEZZI**

- Libro di testo
- Bibbia
- Documenti conciliari
- Art. di giornali

### **VERIFICHE**

- Verifiche domande-risposte
- Colloqui

### **VALUTAZIONE**

- qualità della partecipazione e dell'impegno
- uso del linguaggio specifico
- conoscenza degli argomenti trattati

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	CONOSCENZE	COMPETENZE
<b>MODULE 1 Marketing Tourism Abroad</b>	<b>Unit 1 Exploring London</b>  <b>Unit 2 -A Taste of the British Isles</b>	Principali attrazioni di Londra.  I mezzi di trasporto londinesi.  La geografia delle Isole Britanniche	Conoscere le principali mete turistiche a Londra  Sapersi muovere all'interno della città con i diversi mezzi di trasporto.  Conoscere la geografia delle isole britanniche.
<b>MODULE 2 The British Isles</b>	<b>Unit 3 Literary England: -Canterbury Geoffrey Chaucer: The Canterbury Tales</b> <b>Unit 4 -A taste of Scotland  Ireland Dublin</b>	Gli aspetti storici e letterari delle più famose destinazioni turistiche .	Conoscere la storia e la letteratura inglese delle località turistiche.
<b>MODULE 3: Destination America</b>	<b>Unit 5 A Larger –than-life land -Facts and figures about the USA</b>  <b>The History of New York</b>  <b>Unit 6 Florida, the Sunshine State</b>	Diversi modi di visitare l'America.  Storia di New York.  Florida famosa destinazione turistica.	Conoscere i diversi modi di visitare l'America.  Conoscere la storia di New York.  Conoscere l'aspetto turistico della Florida.

# GRIGLIE

Di seguito sono indicate le griglie utilizzate dal consiglio di classe nel corso dell'anno, e in particolare per le due simulazioni delle prove d'esame effettuate. Inoltre viene anche fornita la tabella di conversione dei punteggi che è stata utilizzata.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO  
 TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO

C O N O S C E N Z A	Comprensione del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Individuazione formale dei livelli di stile e di registro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inadeguata</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• Poco puntuale</li> <li>• <b>Adeguata, ma talvolta superficiale</b></li> <li>• Appropriata, con qualche discontinuità</li> <li>• Appropriata ed approfondita</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T Á	Rielaborazione critica e/o contestualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva.</li> </ul>	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

DATA ...../...../.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO  
TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Rispondenza alla consegna e rigore argomentativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inadeguati</li> <li>• Molto limitati</li> <li>• Superficiali e/o non sempre evidenti</li> <li>• <b>Evidenti ma poco efficaci</b></li> <li>• Soddisfacenti, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Appropriata ed esauriente</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T À	Rielaborazione critica e/o personale Individuazione tesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scarsamente presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• Presente, pur se piuttosto schematica</li> <li>• <b>Adeguata, ma non molto articolata</b></li> <li>• Valida e significativa</li> <li>• Completa ed esauriente</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione quasi esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva.</li> </ul>	p. 1  p. 2  p. 2,5  p. 3	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> s  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

DATA ...../...../.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO  
TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile</li> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Capacità interpretativa dei fatti. originalità	<p>Apporti valutativi personali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presenti</li> <li>• Appena accennati</li> <li>• <b>Presenti, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguati, ma non molto articolati</li> <li>• Validi e significativi</li> </ul>	p. 0 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

DATA ...../...../.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO  
TIPOLOGIA: TEMA STORICO

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A.	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile</li> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C	Attualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	p. 0 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE.....

CLASSE.....

DATA ...../...../.....

ALUNNO: \_\_\_\_\_

CLASSE 5A

DATA \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

## Griglia di valutazione della seconda prova scritta

INDICATORI	DESCRITTORI	ELABORATO 2				ELABORATO 1		
			PUNTI ASSEGNATI					PUNTI ASSEGNATI
			1	2	3	4		
Svolgimento della traccia	Traccia svolta per tutti i punti richiesti	0,3					3,5	
	Traccia svolta per la maggior parte dei punti richiesti	0,2					2,5	
	Traccia svolta per pochi dei punti richiesti	0,1					1,5	
	Traccia non svolta	0					0	
Contenuti	Ampi e approfonditi per tutti i punti trattati	0,4					4	
	Ampi e approfonditi per la maggior parte dei punti trattati ovvero soddisfacenti per tutti i punti trattati	0,3					3	
	Contenuti parziali e non sempre corretti ovvero soddisfacenti solo per alcuni dei punti trattati	0,2					2	
	Pochi contenuti	0,1					1	
	Traccia non svolta	0					0	
Espressione	Si esprime con linguaggio adeguato, corretto e fluido	0,3					3,5	
	Si esprime in modo non sempre corretto ed appropriato	0,2					2,5	
	Si esprime in modo non corretto e non appropriato in molte parti	0,1					1,5	
	Traccia non svolta	0					0	
	<b>TOTALE DI COLONNA</b>							
	<b>TOTALE ELABORATO 2</b>					<b>TOTALE ELABORATO 1</b>		
						<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>		

La Commissione

1)	4)
2)	5)
3)	6)
Il Presidente della Commissione	



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA D'ESAME"

Tipologia mista: n. 9 quesiti a risposta aperta + n. 18 quesiti a scelta multipla

**TEMPO 90 MINUTI**

Discipline	Tipologia B risposta aperta		Tipologia C Scelta multipla						totale
Lab. Ser. Acc. Tur.									/15
Scienze e cult. Dell'Alim.									/15
Tecniche di Comunicazione									/15
Lingua straniera Inglese									/15

Totale \_\_\_\_\_/60

Totale della prova \_\_\_\_\_/

ALUNNO \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

### ISTRUZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA ( Tipologia mista)

Quesiti a risposta multipla :

- ✓ Per ogni quesito sono formulate quattro risposte tra le quali il candidato identifica l'unica corretta.
- ✓ Non è consentito segnare più risposte in tal caso la domanda sarà considerata errata.
- ✓ Non è ammesso rettificare la risposta data.

Quesiti a risposta aperta:

- ✓ Rispettare gli spazi di risposta.

### PROSPETTO PER LA VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

In questa prova, la commissione intende verificare, oltre alle conoscenze specifiche dell'argomento, anche i seguenti obiettivi:

1. Padronanza della lingua italiana
2. Capacità espressive
3. Capacità logico linguistiche
4. Libera espressione della creatività personale
5. Capacità di organizzazione di un'argomentazione tecnica
6. Comprensione della lingua straniera e accuratezza lessicale

I criteri utilizzati per la valutazione saranno (per tutte le discipline escluso Inglese):

- |                    |                                                   |
|--------------------|---------------------------------------------------|
| per la tipologia B | (quesiti a risposta singola)                      |
| Punti 0            | per ogni risposta nulla o errata                  |
| Punti 1,5          | per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata  |
| Punti 2            | per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia |
| Punti 2,5          | per ogni risposta esaustiva ma con errori         |
| Punti 3            | per ogni risposta corretta e completa             |
| per la tipologia C | (quesiti a scelta multipla)                       |
| Punti 0            | per ogni risposta nulla o errata                  |
| Punti 1,5          | per ogni risposta esatta                          |
| Per Inglese        | (solo tipologia B)                                |
| Punti 0            | per ogni risposta nulla o errata                  |
| Punti 2/2,75       | per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata  |
| Punti 3/3,75       | per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia |
| Punti 4/4,75       | per ogni risposta esaustiva ma con errori         |
| Punti 5            | per ogni risposta corretta e completa             |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI

Argomento presentato dal candidato.  TEMPO 5' -10'	..... ..... ..... .....		
Argomenti proposti al candidato  TEMPO 25' - 35'	..... ..... ..... .....		
Discussione delle prove scritte  TEMPO 5' -10'	..... ..... .....		
<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>	Punti attribuibili	Punti attribuiti
<b>Conoscenza degli argomenti</b>	Completa ed approfondita	12	
	Completa con qualche imprecisione	10-11	
	Corretta ed essenziale	8-9	
	Superficiale e/o frammentaria	6-7	
	Scarsa e confusa	3-5	
<b>Competenza linguistica</b>	Esposizione fluida e appropriata	8	
	Esposizione scorrevole e corretta	7	
	Esposizione non sempre chiara e corretta	5-6	
	Esposizione confusa e scorretta	3-4	
<b>Capacità d'analisi e di sintesi</b>	Sa effettuare analisi e sintesi coerenti ed autonome	5	
	Sa effettuare analisi e sintesi, anche se talvolta parziali ed imprecise	4	
	Effettua analisi e sintesi inadeguate	2-3	
<b>Competenza a rielaborare dati e informazioni</b>	Ha competenze rielaborative spiccate e creative	5	
	Organizza dati ed informazioni in modo semplice	4	
	Organizza dati ed informazioni con difficoltà	2-3	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI</b>			/30

## RATIFICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE V A

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>
<b>Italiano e Storia</b>	<b>Orsini Giuseppina</b>
<b>Inglese</b>	<b>Capuano Iole</b>
<b>Francese</b>	<b>Quadrini Giuseppa</b>
<b>Religione</b>	<b>Carbone Luisa</b>
<b>Lab. dei serv. enog. sett.acc. turistica</b>	<b>Danesi Luca</b>
<b>Matematica</b>	<b>Vicini Enrico</b>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>CROCE MARTA</b>
<b>Scienze motorie e sportive</b>	<b>Framondi Elisa</b>
<b>Diritto e tecnica amministrativa</b>	<b>Porretti Enrico</b>

