

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

sede associata I.P.S.S.A.R.

A.S. 2018-19



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IST. PROF. PER I SERV. ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO
DI**

CLASSE V[^]D

***SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA***

settore

ACCOGLIENZA TURISTICA

*Anno scolastico
2018-2019*

Dirigente Scolastico Prof.ssa Anna Maria Bianco

Coordinatrice di classe Prof.ssa Clara Labbate

INDICE

1. INDICE	pag. 1
2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 2
3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 3
4. ELENCO ALUNNI CLASSE	pag. 4
5. Candidati esterni	pag. 5
6. Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2016-17 e a.s. 2017-18	pag. 6
7. Situazione al 15 maggio 2019 Debito Formativo	pag. 7
8. Situazione al 15 maggio 2019 Profitto	pag. 8
9. Situazione al 15 maggio 2019 Frequenza	pag. 9
10. PECUP E QUADRO ORARIO	pag. 10 - 11
12. Quadro Orario	pag. 12
13. PERCORSO FORMATIVO E TAVOLE SINOTTICHE	pag. 13
14. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) : ATTIVITA' NEL TRIENNIO	pag. 14 - 15
16. ATTIVITA' E PROGETTI	pag. 16 - 17
18. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE	pag. 18
19. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 19 - 25
26. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	pag. 26 - 27
28. ALLEGATI	pag. 28

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V^A D

materie	docenti	firme
Religione	Montagano Maria Antonietta	Montagano
Italiano e Storia	Labbate Clara	Clara Labbate
Matematica	Ricci Maria Rosaria	M. Ricci
Lingua Francese	Ceglia Maria Rosa	M. Ceglie
Lingua Tedesca	Trigiani Marisa	Marisa Trigiani
Lingua Inglese	De Luca Maria Giovanna	M. De Luca
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Albanese Matteo Mauro	M. Albanese
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Di Bitetto Vincenzo	V. Di Bitetto
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	Catanese Filomena	F. Catanese
Tecniche di comunicazione e relazioni	Labbate Clara	Clara Labbate
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	M. Sirignese
Potenziamento	Carella Antonietta	A. Carella



IL DIRETTORE DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria BIANCO

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di 20 alunni di cui 19 ragazze e 1 ragazzo tutti provenienti dalla 4 D dello scorso anno che hanno seguito un corso di studi e un iter formativo regolare. Durante l'anno un'alunna Martino Antonella si è ritirata anche se è stata più volte sollecitata a frequentare.

Nel corso del quinquennio non è sempre stato possibile garantire la continuità didattica in tutte le discipline. Il Consiglio di Classe ha sempre cercato di valorizzare le risorse di tutti gli allievi favorendo la partecipazione ad attività didattiche curriculari ed extracurriculari, di approfondimento e ampliamento di diversi interesse anche se non sempre tutti hanno collaborato con molto entusiasmo.

Dal punto di vista didattico spicca un buon numero di studenti che, durante l'intero corso di studi, hanno sempre partecipato prontamente al dialogo educativo evidenziando un metodo di lavoro autonomo e produttivo corroborato da sistematico impegno. La maggior parte degli alunni hanno costantemente dato prova di possedere più che buone capacità di analisi, di sintesi, logico-espressive ed operative. Un ristretto numero di alunni in alcune discipline hanno raggiunto livelli discreti a causa di carenze pregresse. Le programmazioni si sono svolte con una certa difficoltà a causa delle molteplici attività (viaggi d'istruzione, incontri, visite guidate, progetti, ecc.).

Dal punto di vista disciplinare, la classe è vivace ma, è sempre stata rispettosa delle norme che regolano il comportamento in ambiente scolastico. Il gruppo classe nel corso del triennio è stato sempre poco coeso. Le attività didattiche, consistenti in lezioni frontali supportate da strumenti informatici o appunti forniti dal docente sono state sempre di tipo collaborativo, fondate sul dialogo, nella piena consapevolezza che il processo di apprendimento ha inizio in classe durante le attività di spiegazione, a cui sono state sempre affiancate attività di esercitazione, nella piena attuazione della didattica laboratoriale. Si è cercato di educare non solo all'ascolto ma anche al dialogo, allo scambio di idee e nel rispetto degli altri.

**ELENCO ALUNNI CLASSE V D
ACCOGLIENZA TURISTICA**

1	Antonaccio Bianca		Numero di alunni ripetenti
2	Barbaro Carmela		
3	Barbarossa Francesca Pia		
4	Ciavotta Sara		
5	Codianni Elisa		/
6	De VitaMarco Mario		Numero di alunni promossi in 5^ per meriti propri
7	Di Rienzo Maria Antonietta		
8	Frazzano Desire'		
9	Graziano Desire'		
10	Inglese Giulia Antonia		18
11	Mangiacotti Chiara Mattea		Numero di alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
12	Marino Melissa		
13	Martino Antonella		
14	Pacifico Federica		
15	Palumbo Selene		
16	Russo Nilde		
17	Salinno Lidia Maria		
18	Salvatore Melania		
19	Sessa Sonia		
20	Valentino Martina		
		2	
		Numero alunni diversamente abili	
		/	
		Numero alunni con D.S.A.	

5. CANDIDATI ESTERNI

Alla classe V D non è stato assegnato alcun candidato privatista

6. Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2016-2017 e A.S. 2017-2018

alunni	credito scolastico 3°	credito scolastico 4°	Totale credito	credito convertito
1. Antonaccio Bianca				
2. Barbaro Carmela				
3. Barbarossa Francesca Pia				
4. Ciavotta Sara				
5. Codianni Elisa				
6. De Vita Marco Mario				
7. Di Rienzo Maria Antionietta				
8. Frazzano Desire'				
9. Graziano Desire'				
10. Inglese Giulia Antonia				
11. Mangiacotti Chiara Mattea				
12. Marino Melissa				
13. Martino Antonella				
14. Pacifico Federica				
15. Palumbo Selene				
16. Russo Nilde				
17. Salinno Lidia Maria				
18. Salvatore Melania				
19. Sessa Sonia				
20. Valentino Martina				

7. Situazione al 15 Maggio 2019

DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Fr.	Ted	Dir. tecn Am.	Lab Acc. Tur.	Sc.e cult. Alim.	Tec. Com Rel	Sc. Mot.	Reli gio ne
1.Antonaccio Bianco												
2.Barbaro Carmela												
3.Barbarossa Francesca Pia												
4.Ciavotta Sara												
5.Codianni Elisa												
6.De Vita Marco Mario												
7.Di Rienzo Maria Antonietta												
8.Frazzano Desire'												
9.Graziano Desire'												
10.Inglese Giulia Antonia												
11.Mangiacotti Chiara Mattea												
12.Marino Melissa												
13.Martino Antonella												
14.Pacifico Federica												
15.Palumbo Selene												
16.Russo Nilde												
17.Salinno Lidia Maria												
18.Salvatore Melania												
19.Sessa Sonia												
20.Valentino Martina												

Legenda: D.F.: A (superato) - D.F.: A* (non superato) - D.F.: P (parzialmente supera

8. Situazione al 15 Maggio 2019

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto	Livello Medio	Livello Basso
	Voto > 7	$6 \leq \text{voto} \leq 7$	voto < 6
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
LINGUA FRANCESE			
LINGUA TEDESCA			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
EDUCAZIONE FISICA			

9. Situazione al 15 Maggio 2019

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
ANTONACCIO BIANCA				
BARBARO CARMELA				
BARBAROSSA FRANCESCA PIA				
CIAVOTTA SARA				
CODIANNI ELISA				
DE VITA MARCO MARIO				
DI RIENZO MARIA ANTONIETTA				
FRAZZANO DESIRE'				
GRAZIANO DESIRE'				
INGLESE GIULIA ANTONIA				
MANGIACOTTI CHIARA MATTEA				
MARINO MELISSA				
MARTINO ANTONELLA				
PACIFICO FEDERICA				
PALUMBO SELENE				
RUSSO NILDE				
SALINNO LIDIA MARIA				
SALVATORE MELANIA				
SESSA SONIA				
VALENTINO MARTINA				

Legenda:

ASSIDUA:	numero ore di assenze <88
REGOLARE	numero ore di assenze compreso tra 88 e 150 escluso
DISCONTINUA	numero ore di assenze compreso tra 150 e 264 incluso
IRREGOLARE	numero ore di assenze > 264

10. PECUP

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali (PECUP)

Indirizzo:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

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.

Risultati di apprendimento COMUNI

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
2. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
3. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
4. riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
5. riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
6. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
7. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
8. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
9. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
10. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
11. riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
12. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
13. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
14. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
15. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

16. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
17. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
18. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Risultati di apprendimento Settore SERVIZI

19. riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
20. cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
21. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
22. sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
23. svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
24. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
25. applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
26. intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Risultati di apprendimento Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

27. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
28. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
29. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
30. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
31. comunicare in almeno due lingue straniere;
32. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
33. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
34. - 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.

12 QUADRO ORARIO

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area Comune	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
ITALIANO	4	4	s.o.
STORIA	2	2	o.
LINGUA INGLESE	3	3	s.o.
MATEMATICA	3	3	s.o.
EDUCAZIONE FISICA	2	2	p.
RELIGIONE (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	o.
totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA FRANCESE	3	3	s.o.
LINGUA STRANIERA TEDESCA	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	5	6	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	6	5	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	2	s.o.
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	2	2	o.p.
totale h.	17	17	

13. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA.

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e Civiltà Francese

TAV 6: Lingua e Civiltà Tedesca

TAV 7: Lingua e Civiltà Inglese

TAV 8: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

TAV 9: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

TAV 10: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Accogl. Turistica

TAV 11: Tecniche di comunicazione e relazione

TAV 12: Scienze Motorie

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L' UOMO E LA RICERCA DELLA VERITÀ 2. LE RELAZIONI INNAMORAMENTO E AMORE 3. L' ETICA SOCIALE: PACE, GIUSTIZIA E SOLIDARIETÀ	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze ⑩ Linee fondamentali sul rapporto tra fede, scienza, arte e verità in prospettiva esistenziale: ⑩ concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; ⑩ linee essenziali del Magistero sociale della Chiesa; rapporto col mondo contemporaneo riguardo la pace, la giustizia e la solidarietà; forme di impegno Competenze ⑩ sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto del messaggio cristiano, aperto alla verità, al prospettive dell'amore, nell'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà.
	OBIETTIVI CONSEGUITI ⑩ Saper agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, coniugando il riconoscimento dell'alta dignità dell'uomo e del suo bisogno di trascendenza e di salvezza, al fine di un pieno e libero sviluppo dell'identità di ciascuno; ⑩ Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, del matrimonio e della famiglia alla luce, anche, della concezione cristiano-cattolica, per la realizzazione di un personale progetto di vita; Poter partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, nel riconoscimento e nella stima dei valori umani e cristiani, attraverso l'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.			Abilità ⑩ Riconoscere differenze e punti di incontro tra fede e ragione, fede e scienza; ⑩ riconoscere e stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la famiglia, la solidarietà, la pace, la giustizia, il bene comune, la mondialità, la promozione umana.
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: 4 Orali: 2

TAV. 2 5 D a.s. 2018/19 Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		Prof.ssa Labbate Clara	
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica
1. IL '900 : DECADENTISMO ,SIMBOLISMO ED ESTETISMO: - Carducci - Pascoli 2. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE ED INNIVAZIONE: - Giuseppe Ungaretti: Ungaretti in Puglia: I versi dedicati alla fortezza di Lucera 3. IL TEMA: l'IO PROTAGONISTA DEL ROMANZO DEL '900" 4. LA MEMORIA RENDE LIBERI: - Primo Levi: Se questo è un uomo - Italo Svevo - Eugenio Montale 5. IL TERRORISMO E I SUOI SAPORI: - Giovanni Verga: Nedda, La lupa, I Malavoglia - Luigi Pirandello: La giara - Edoardo De Filippo: Questi fantasmi 6. IL GENERE: LA SCRITTURA MEMORIALISTICA 7. SCRIVERE PER L'ESAME DI STATO	[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [x] Elaborazione di mappe concettuali [x] Metodi di ricerca [x] Attività di laboratorio [x] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [X] Percorsi differenziati [] Altro	[x] Libri di testo Barbieri - Squarotti Autori e Opere Della Letteratura 3 Atlas [x] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [x] Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. [x] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [x] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario Scritto [x] Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico,tema a carattere generale) [x] Riassunto [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [] Problema [x] Esercizi [x] lavori di gruppo [x] realizzazione di lavori multimediali
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente dalla gran parte degli studenti. Molti hanno raggiunto ottime competenze e conoscenze ,alcuni hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza. Tutti hanno partecipato in modo attivo e collaborativo alla vita scolastica .		Competenze •Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. •Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. •Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete •Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento • Riconoscere persistenze e variazioni tematiche e formali nell'ambito del genere attraverso il tempo • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale. • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica Conoscenze • Storia, cultura e letteratura tra ottocento e novecento • Significative produzioni letterarie artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio • Processo storico e tendenze evolutive della Letteratura italiana . • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale ed internazionale ,culturale nelle varie epoche • Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - Orali 4	

TAV. 3 CLASSE 5^D Disciplina: STORIA a.s. 2018/2019 Prof.ssa Labbate Clara	
Macro Argomenti	Mezzi Strumenti Strumenti di Verifica
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro ☒ Libri di testo: De Vecchi-Giovanetti, Storia In Corso 3, Il Novecento e la Globalizzazione, Bruno Mondadori ☒ Quaderno degli Appunti/mappe concettuali ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Internet: siti web Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico,tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ Altro: realizzazione di lavori multimediali ☒ Altro: testimonianze
2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA	
3. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE (La Prima guerra mondiale)	
4. LA MEMORIA RENDE LIBERI (La Seconda guerra mondiale, Le Leggi razziali, La Shoah)	
5. IL MONDO DIVISO	
6. IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI (Il mondo globalizzato)	
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente dalla gran parte degli studenti. Molti hanno raggiunto ottime competenze e conoscenze ,alcuni hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza. Tutti hanno partecipato in modo attivo e collaborativo alla vita scolastica .	
Competenze - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell' apprendimento permanente - Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell' ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Abilità - Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità - Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un' ottica storico-interdisciplinare - Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. - Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte - costituzionali - Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze - Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali - Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. - Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy Numero verifiche effettuate durante l' anno scolastico: Orali 4	

TAV. 4 CLASSE 5[^]D a.s. 2018/2019 Disciplina: MATEMATICA Prof. RICCI MARIA ROSARIA

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado ; MODULO n. 2 Insiemi numerici e funzioni algebriche ; MODULO n.3 Limiti di funzioni algebriche ; Modulo n.4 Derivata di funzioni algebriche; MODULO n. 4 Approccio allo studio di una funzione.	• Lezione frontale • Didattica breve • Gruppi di lavoro • Esercitazioni guidate • Discussione guidata • Elaborazione di mappe concettuali • Problem solving • Collegamenti interdisciplinari • Percorsi differenziati	• Libro di testo: Appunti di matematica - percorsi f / Analisi infinitesimale di FRAGNI ILARIA (CEDAM) • Quaderno-degli appunti • Computer / L.I.M • Sussidi audiovisivi	Orale • Interrogazioni • Colloquio • Questionario Scritto • Prove strutturate • Prove semistrustrate • Esercizi	Competenze Utilizzare il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative. Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentare il grafico di semplici funzioni Conoscenze Funzioni reali a variabile reale. Funzioni polinomiali: funzioni razionali e irrazionali. Concetto di limite. Concetto di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di limiti e derivate di semplici funzioni polinomiali. Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione. Rappresentazione di semplici funzioni polinomiali elementari attraverso l'uso di programmi informatici.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Un modesto gruppo padroneggia i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni in maniera approfondita e conosce tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici esercizi. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria, per scarso impegno e interesse.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4

TAV. 5 **Disciplina : Lingua e Civiltà Francese Accoglienza Turistica Prof. Maria Rosa CEGLIA**

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• L'Accueil touristique • Géographie touristique	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi ☒ Altro	Competenze * Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali . Abilità * Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti professionali. Conoscenze * Conoscere la micro lingua del settore dell'accoglienza turistica nei vari aspetti ad essa correlati.
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
	Gli alunni hanno conseguito una buona competenza linguistico - comunicativa. Hanno raggiunto gli obiettivi delle quattro abilità di base della L2 comprensione e produzione scritta-comprensione e produzione orale. Sanno esprimersi in maniera sufficientemente corretta in lingua straniera utilizzando il lessico appropriato del settore della ristorazione.			
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:				
Scritte 4				
Orali 4				

TAV.6 . Disciplina: Lingua tedesca

Prof. ssa Trigiani Marisa

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Le città d'arte italiane	[x] Lezione frontale [x]x Didattica breve [] Gruppi di lavoro [] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [] Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca	[xx] Libri di testo [] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [x] Computer [x] Attrezzature di lab. [x] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [] Interrogazioni [x] Colloquio [x] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [] Riassunto [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [] Prove semistrustrate [] Problema [] Esercizi [] Altro	Conoscenze Acquisizione dei contenuti relativi alle tematiche proposte Competenze Utilizzo delle conoscenze acquisite in maniera personalizzata Capacità -capacità di interazione rispetto agli argomenti acquisiti
MODULO n.2 Le città principali dei paesi di lingua tedesca	[x] Attività di laboratorio [] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro			
MODULO n.3 La shoha				
OBIETTIVI CONSEGUITI				
Sono in grado di comprendere e riferire la descrizione delle più importanti città d'arte italiane e delle principali città, della Germania e dell'Austria. In ambito interdisciplinare conoscono e sanno riferire sui principali avvenimenti storici che hanno caratterizzato il periodo storico del nazismo con particolare riferimento alla Shoha				
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:	
			Scritte 3	
			Orali 4	
			Libro di testo: Reisezeit neu	

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Italy's tourism promotion - Camogli, Naples MODULE 2 - The British Isles: London, Edinburgh MODULE 3 - New York, the Big Apple, San Francisco MODULE 4 - Sustainable Tourism MODULE 5 - Activity and special interest holidays	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [*] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Competenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative.. Abilità - Saper utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina - Saper comprendere il significato di testi orali, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Saper leggere e capire il senso di testi scritti generali e specifici - Saper interpretare mappe concettuali - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Conoscenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Competenze Un piccolo gruppo padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio. Sa integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Sa valorizzare e promuovere il territorio locale, nazionale e internazionale individuando le nuove tendenze di mercato. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera quasi completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo pochissimi alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria per scarso impegno e interesse. Abilità Il primo gruppo sa usare il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha buone capacità di comprensione e produzione; il secondo conosce il linguaggio tecnico, ma non sempre lo usa in modo corretto, con una sufficiente capacità di comprensione e produzione; il terzo sa usare il linguaggio tecnico solo in situazioni di vita reale e professionale molto semplici. Conoscenze Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente, ma comunque efficace dal punto di vista funzionale; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa che spesso rispecchia il sistema linguistico di appartenenza.				
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:	
			Scritte 4	
			Orali almeno 4	

TAV. N .8		Disciplina: Diritto e tecniche amm.ve delle strutt. ricettive		Prof. Matteo Mauro Albanese	
Macro Argomenti		Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Il mercato turistico interno e internazionale		☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ quotidiano il sole24ore ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☒ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☒ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze I contenuti essenziali dell'economia e gestione di una impresa turistica Competenze Redigere un piano di marketing turistico; ; elaborare una strategia di lancio di un nuovo prodotto; procedere ad una elaborazione semplice di un budget di previsione Capacità - operare scelte operative nel settore delle aziende turistiche; analizzare la tendenza dei mercati turistici
MODULO n.2 Il Marketing aziendale e in particolare nel settore turistico					
MODULO n.3 il budget e la programmazione aziendale					
MODULO n. 4 I contratti del settore turistico					
OBIETTIVI CONSEGUITI					
La classe è in grado presentare e analizzare le caratteristiche del mercato turistico compreso le nuove tendenze, utilizzando un linguaggio semplice ma appropriato. Inoltre è capace di elaborare un piano di marketing e di investimento in maniera semplice .					
Numero-verifiche effettuate durante l'anno scolastico: 4 + 4					
Scritte 2					
Orali 2					

Macro Argomenti

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Cibo, turismo e cultura Il cibo nella cultura antica; il valore simbolico del cibo nella pittura religiosa; la natura morta; i déjeuners impressionisti; il cibo in letteratura; il cibo al cinema. Modulo N 2: Turismo enogastronomico in Europa e in Italia - Turismo e gastronomia in Europa: Francia, Spagna, Grecia, Germania, Inghilterra - Turismo e gastronomia in Italia. Modulo N 3: Dietologia - Alimentazione nelle varie fasi della vita e tipologie dietetiche (mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e crono dieta). Doppia piramide alimentare e piramide alimentare transculturale. Modulo N 4: Dietoterapia - Alimentazione e malattie cronico-degenerative (malattie cardiovascolari, diabete mellito, tumori, osteoporosi) - Alimentazione, obesità e disturbi alimentari - Allergie e intolleranze alimentari.	X Lezione frontale X Didattica breve X Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate X Discussione guidata X Elaborazione di mappe concettuali X Metodi di ricerca X Attività di laboratorio X Problem solving X Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	X Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche X Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. X Sussidi audiovisivi X Cartine geografiche X Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale X Interrogazioni X Colloquio ☐ Questionario Scritto X Tema ☐ Saggio breve X Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate X Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi X Altro	Competenze - saper illustrare la rilevanza che negli ultimi anni la ristorazione e le sue figure professionali, in particolare gli chef, hanno assunto nella letteratura e nella cinematografia internazionale - saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Saper descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse fasi della vita - Saper riconoscere i fattori di rischio e di prevenzione delle principali malattie connesse con l'alimentazione Abilità - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - individuare risorse naturali e beni culturali per lo sviluppo storico – culturale del territorio. - descrivere l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata durante tutte l'età. - distinguere le varie tipologie di malattie predisponendo menù funzionali alle esigenze della clientela Conoscenze - Conoscere gli argomenti svolti. - Turismo e gastronomia in Europa e in Italia. - Alimentazione e salute nelle diverse fasi della vita e tipologie dietetiche. - Le principali malattie associate con l'alimentazione.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Un gruppo di alunni, usando il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha mostrato di aver acquisito approfondite conoscenze e competenze disciplinari; ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari. La maggior parte degli alunni conosce il linguaggio tecnico e lo usa in modo corretto; ha acquisito un buon livello di conoscenze e di competenze disciplinari complete. Ha partecipato alle attività e riesce a fornire adeguate valutazioni.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:				
Scritte				4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. La vendita dei servizi alberghieri 2. Il turismo sostenibile e il turismo accessibile 3. Il marketing alberghiero 4. Il web social media marketing 5. La qualità in albergo 6. Le rilevazioni statistiche 7. La progettazione d'impresa	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo "Hotel Italia Buongiorno! 2° biennio e 5° anno" ☒ Quaderno degli appunti ☒ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Altro (Dispense)	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ Altro	Competenze • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Adeguare i servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. Abilità 1. Simulare la promozione e vendita del prodotto turistico attraverso i principali canali offerti dalla nuova tecnologia. Comprendere i calcoli dei principali indici di revenue management. Comprendere l'efficacia delle nuove forme di intermediazione. 2. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio e/o costruiti su specifiche esigenze della clientela. 3. Simulare l'applicazione delle regole del marketing all'azienda alberghiera. 4. Utilizzare internet per monitorare il grado di soddisfazione della clientela. Analizzare i siti web delle imprese turistiche per valutare l'efficacia. 5. Comprendere l'elaborazione di un sistema di qualità aziendale. Comprendere l'importanza della certificazione dell'azienda alberghiera e del rilascio dei marchi di qualità. 6. Simulare ricerche statistiche relative all'attività alberghiera. 7. Comprendere l'organizzazione e il funzionamento operativo di una struttura ricettiva. Conoscenze 1. La comunicazione d'impresa. Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri. I servizi di intermediazione sul web. 2. Tecniche di gestione del cliente ed ecoturismo. 3. Il marketing applicato al settore ricettivo. 4. L'uso di internet come strumento di marketing. 5. La qualità aziendale e i sistemi di qualità. Il ciclo di Deming. Le norme e le certificazioni di qualità. I marchi di qualità nel settore ricettivo italiano. 6. L'importanza delle ricerche statistiche nelle decisioni gestionali dell'impresa. 7. Sistema di gestione e progettazione del servizio alberghiero.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Tutta la classe ha mostrato vivo interesse per gli argomenti ed ha collaborato con entusiasmo al lavoro svolto durante l'intero anno scolastico, raggiungendo una buona conoscenza della disciplina per diversi alunni ed un'ottima preparazione per altri. Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei due anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura professionale. A conclusione del 5° anno le competenze ed abilità raggiunte sono state rispettate, in base al Programma Ministeriale previsto. Per quanto riguarda le mete educative raggiunte, gli alunni si sono inseriti nel gruppo classe coordinando il proprio lavoro, acquisendone conoscenza, abilità e competenza e dimostrando progressi lineari nell'acquisizione dei nuovi contenuti.				

Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:
 Scritte 2 - Pratiche 2 - Orali 2

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. Il turismo e le sue caratteristiche 2. Il marketing 3. Il web 4. La globalizzazione 5. Le tecniche di comunicazione	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo "Hotel Italia Buongiorno! 2° biennio e 5° anno" ☒ Quaderno degli appunti ☒ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Altro (Dispense)	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario	Competenze - Riconoscere le linee essenziali dei processi comunicativi e orientarsi nella dinamica relazionale di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche in riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Abilità - Individuare, in prospettiva interculturale gli elementi di identità e diversità tra la cultura italiana e quella di altri paesi. - Conoscere le dinamiche del marketing - Utilizzare internet per monitorare il grado di soddisfazione della clientela e i principali canali offerti dalla nuova tecnologia. Conoscenze - Linee essenziali della comunicazione interpersonale - Elementi di identità e di diversità tra le culture italiane e le culture di altri paesi. - Maggiori tipologie e caratteri comunicativi. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: 2
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe ha mostrato grande interesse per gli argomenti svolti, raggiungendo una ottima conoscenza della disciplina. Gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi l'anno precedente e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito maggiori competenze ed abilità, in base al Programma Ministeriale previsto.				

TAV. 12 Disciplina: Scienze motorie e sportive

Prof.ssa Sirignese Maurizia

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Ampliamento delle capacità coordinative e condizionali - Affinamento ed integrazione degli schemi motori di base - Sport di squadra: pallacanestro, pallavolo - Informazioni sulla tutela della salute. Cibo, corpo e salute; alimentazione ed attività fisica.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libro di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☒ Palestra ☒ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario ☐ Power point Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi pratici	Conoscenze Conoscenza della propria corporeità e dei fondamenti tecnici; conoscenza delle norme a tutela della salute. Competenze Comprensione della fisiologia umana di base; padronanza corporea; competenza nel prevenire semplici traumi. Capacità Utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite e trasferirle in ambiti diversi; effettuare collegamenti ed interrelazioni. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Pratiche: 4
OBIETTIVI CONSEGUITI				
	- Consolidamento del carattere; capacità relazionale; conoscenza delle attività sportive; consolidamento della fiducia in se stessi; comprensione degli elementi e delle informazioni per migliorare e mantenere il benessere psico-fisico.			

14. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) : ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107;
- la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n.81, attuativo del JOBS ACT.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola-lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015, n.107, recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dell'alternanza scuola lavoro nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio, che per tutte gli indirizzi della nostra scuola è pari a ben 400 33 ore da svolgersi nel triennio conclusivo, per attivare le esperienze di alternanza che dal corrente anno scolastico 2015/16 coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione. Con queste nuove modalità di attivazione, le caratteristiche intrinseche dell'alternanza scuola lavoro delineate dalle norme in precedenza emanate cambiano radicalmente: quella metodologia didattica che le istituzioni scolastiche avevano il compito di attivare in risposta ad una domanda individuale di formazione da parte dell'allievo, ora si innesta all'interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione "al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti". Per evidenziare la portata dei cambiamenti, si ritiene utile proporre alle scuole una "rilettura" organica delle norme sull'alternanza, che richiede ai docenti e ai dirigenti scolastici una piena consapevolezza della propulsione innovativa che può efficacemente imprimere sulla didattica e sulla qualità della formazione dei nostri studenti. Per cogliere analogie e differenze tra l'alternanza e le altre modalità (es. stage, tirocini formativi e di orientamento), finalizzate a rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro, occorre fare riferimento alla legge 24 giugno 1997, n.196 (cd. Pacchetto Treu) e al successivo regolamento emanato con il Decreto interministeriale 25 marzo 1998, n.142. Ognuno di questi strumenti formativi presenta caratteristiche proprie. In comune, le esperienze di stage, tirocinio e alternanza scuola lavoro hanno la concezione del luogo di lavoro come luogo di apprendimento. L'organizzazione/impresa/ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell'aula e del laboratorio. Attraverso la partecipazione diretta al contesto operativo, quindi, si realizzano la socializzazione e la permeabilità tra i diversi ambienti, nonché gli scambi reciproci delle esperienze che concorrono alla formazione della persona.

Relativamente alle classi quinte si è data priorità alle aziende presenti sul territorio, dando la possibilità agli studenti di individuare autonomamente l'azienda in cui svolgere il periodo di stage. Le attività di alternanza scuola-lavoro possono essere realizzate anche in risposta a specifiche esigenze espresse dai nostri studenti e finalizzate a favorire il raggiungimento del successo scolastico di ogni allievo, in armonia con le sue specifiche necessità, interesse e inclinazione professionale.

Modalità di svolgimento

Gli allievi hanno svolto attività operativa presso aziende del settore o strutture ricettive (alberghi, ristoranti, villaggi turistici, mense universitarie) per non più di otto ore giornaliere in gruppi di minimo due o massimo di quattro e sono stati affiancati da un tutor aziendale e/o colleghi di reparto.



PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - CLASSE 5^D

COGNOME	NOME	TRAVEL GAME (20-25 aprile 2017)	AZIENDA	CITTA'	DENOMINAZIONE SEDE STAGE	CITTA' STAGE	PERIODO	ORE SVOLTE IN AZIENDA 2016/17	ORE DI FORMAZIONE	ALTRO	ORE SVOLTE IN AZIENDA A.S. 2017/18	ORE SVOLTE IN AZIENDA A.S. 2018/19	TOTALE ORE SVOLTE
ANTONACCIO	BIANCA		ASSOCIAZIONE ASTER VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI DI MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Cirelli Antonio G.O.L.A. s.r.l.s. LIFE ANIMATION S.R.L.S. VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI DI MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Cirelli Antonio	LUCERA (FG) LUCERA (FG) LUCERA (FG)	ORIENTAPUGLIA VILLAGGIO CLUB DEGLI ULIVI - LITORANEA VIESTE - PESCHICI	FOGGIA	dal 25/11/2017 al 31/08/2018 dal 06/04/2018 al 31/08/2018 dal 01/06/2018 al 31/08/2018	16/10/2018		10	138 60 160		442
BARBARO	CARMELA	20	ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO ARTISTICHE ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO ALBATROS Viaggio Resort CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) LUCERA (FG) PALERMO LUCERA (FG) FILETTOLE VECCHIANO (PI) LUCERA (FG) LUCERA (FG) MARINA DI LESINA (FG) SAN SEVERO (FG)	TEATRO DELL'OPERA ORIENTAPUGLIA LUCERA (FG) FOGGIA TEATRO GIUSEPPE GARIBALDI LUCERA (FG)	LUCERA (FG) FOGGIA	dal 06/04/2019 al 07/04/2019 16/10/2018 03/12/2017 dal 16/03/2018 al 18/03/2018 dal 13/04/2018 al 15/04/2018 dal 18/05/2018 al 20/05/2018 dal 12/06/2017 al 31/08/2017 21/02/2017	26	20	20 8			
BARBAROSSA	FRANCESCA PIA		ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO TRAVEL GAME GRECIA ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO CAMERA A SUD - Affittacamere di Filomena Marotta MHG s.r.l. presso GUSMAY RESORT CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) LUCERA (FG) LUCERA (FG) BOVINO (FG) PESCHICI (FG) SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA MARINA DI LESINA (FG)	FOGGIA	dal 13/04/2018 al 15/04/2018 dal 26/04/2018 al 01/05/2018 dal 18/05/2018 al 20/05/2018 dal 20/06/2018 al 31/08/2018 dal 14/06/2017 al 31/08/2017 21/02/2017	272	20	8			398
CIAVOTTA	SARA	20	ASSOCIAZIONE ASTER BESTAR S.R.L. MHG s.r.l. presso GUSMAY RESORT CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) SAN SEVERO (FG) PESCHICI (FG) SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA ALBATROS Viaggio Resort LESINA (FG)	FOGGIA MARINA DI LESINA (FG)	dal 15/06/2018 al 03/09/2018 dal 24/06/2017 al 31/08/2017 21/02/2017	250	20	10	300		588
CODIANINI	ELISA		ASSOCIAZIONE ASTER RELAIS SAN PIETRO SRL CANTINE TEANUM RELAIS SAN PIETRO SRL	CELENZA VALFORTORE (FG) SAN SEVERO (FG) CELENZA VALFORTORE (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA	FOGGIA	dal 12/06/2018 al 31/08/2018 21/02/2017 dal 15/07/2017 al 31/08/2017	150	20	10	222		410
DE VITA	MARCO MARIO		ASSOCIAZIONE ASTER AGENZIA VIAGGI STRAVEL NETWORK S.R.L. ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI DI MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Cirelli Antonio CHIOMAR CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) SAN BENEDETTO DEL TRONTO BOLOGNA LUCERA (FG) LORETO (AN) SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA	FOGGIA	dal 03/02/2018 al 31/08/2018 22/03/2018 23/03/2018 dal 30/03/2017 al 30/06/2017 dal 10/06/2017 al 31/07/2017 21/02/2017	16 170	20	20 8	166		424
DI RIENZO	MARIA ANTONIETTA		IMMOBILIARE STEFANIA SAS di Capobianco Donato - HOTEL SORISO MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF" ASSOCIAZIONE ASTER AGENZIA VIAGGI E TURISMO POMPA s.r.l.s.	LUCERA (FG) LUCERA (FG) LUCERA (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA	FOGGIA	12/04/2019 al 30/04/2019 12/03/2019 16/10/2018 dal 03/02/2018 al 31/08/2018		6 10		124		

DI RIENZO	MARIA ANTONIETTA	ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEatraLE ALTER EGO LIFE ANIMATION S.R.L.S. VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI di MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Circelli Antonio	LUCERA (FG) LUCERA (FG) LUCERA (FG) LUCERA (FG)	VILLAGGIO CLUB DEGLI ULIVI - LITORANEA VIESTE - PESCHICI	dal 13/04/2018 al 13/04/2018 dal 01/06/2018 al 31/08/2018 dal 01/07/2017 al 30/08/2017	112	426
FRAZZANO	DESIRE'	ASSOCIAZIONE ASTER IMMOBILIARE STEFANIA SAS di Capobianco Donato - HOTEL SORRISO BESTAR S.R.L. IMMOBILIARE STEFANIA SAS di Capobianco Donato - HOTEL SORRISO CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) LUCERA (FG) SAN SEVERO (FG) LUCERA (FG) SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA LE CALE D'OTRANTO - BEACH RESORT OTRANTO	dal 16/10/2018 dal 25/11/2017 al 31/08/2018 dal 15/06/2018 al 03/09/2018 dal 01/04/2017 al 31/05/2017	272 38	448
GRAZIANO	DESIRE'	ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE I PERFORMERS - PRODUZIONI ARTISTICHE ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO BESTAR S.R.L. ALBATROS Village Resort CANTINE TEANUM	FILETTOLE VECCHIANO (PI) SAN BENEDETTO DEL TRONTO BOLOGNA SAN SEVERO (FG) MARINA DI LESINA (FG) SAN SEVERO (FG)	TEATRO GIUSEPPE GARIBALDI LUCERA (FG) S. P. 35 PER TORRE FORTORE	dal 16/03/2018 al 18/03/2018 dal 22/03/2018 dal 23/03/2018 dal 15/06/2018 al 03/09/2018 dal 12/06/2017 al 31/08/2017	295	666
INGLESE	GIULIA ANTONIA	ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE I PERFORMERS - PRODUZIONI ARTISTICHE ASSOCIAZIONE PRO-LOCO VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI di MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Circelli Antonio CANTINE TEANUM	FILETTOLE VECCHIANO (PI) LUCERA (FG) LUCERA (FG) LUCERA (FG) SAN SEVERO (FG)	TEATRO GIUSEPPE GARIBALDI LUCERA (FG)	dal 16/03/2018 al 18/03/2018 dal 15/06/2018 al 31/08/2018 dal 30/05/2017 al 30/08/2017	200	408
MANGIACOTTI	CHIARA MATTEA	ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEatraLE ALTER EGO ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEatraLE ALTER EGO VOIA VIA VIAGGI s.a.s. ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEatraLE ALTER EGO ANTONIO BASTA S.R.L. CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) LUCERA (FG) FOGGIA LUCERA (FG) FOGGIA SAN SEVERO (FG)	TEATRO DELL'OPERA LUCERA (FG)	dal 06/04/2019 al 07/04/2019 dal 03/12/2017 dal 16/02/2018 al 31/08/2018 dal 18/05/2018 al 20/05/2018 dal 12/06/2017 al 31/07/2017	100	346
MARINO	MELISSA	BAR CLUNY di DI PAOLA FILOMENA & C. s.a.s. ASSOCIAZIONE ASTER SALA RICEVIMENTI INTERNATIONAL di Maria Rosaria Morra MHG s.r.l. presso HOTEL CLUB VILLAGE MARITALIA CANTINE TEANUM	TROIA (FG) TROIA (FG) FOGGIA PESCHICI (FG) SAN SEVERO (FG)	CLUNY AMERICAN BAR di DI PAOLA FILOMENA & C. s.a.s. FOGGIA	dal 23/02/2019 al 30/04/2019 dal 16/10/2018 dal 31/03/2017 all' 11/06/2017 dal 14/06/2017 al 31/08/2017	93	401
MARTINO	ANTONELLA	CANTINE TEANUM MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA	dal 21/02/2017 dal 12/03/2019	28	
PACIFICO	FEDERICA	ASSOCIAZIONE ASTER LUDO ALBATROS di DEVECCCHIO SALVATORE MHG s.r.l. presso HOTEL CLUB VILLAGE MARITALIA CANTINE TEANUM	MARGHERITA DI SAVOIA (FG) PESCHICI (FG) SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA	dal 20/06/2018 al 31/08/2018 dal 14/06/2017 al 31/08/2017	102	416
PALUMBO	SELENE	ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEatraLE ALTER EGO HOTEL MICHELANGELO - MERITE sas di Agostinelli Donato ZI TOSCA s.n.c. di Sandra Lapini e Nicolo' Simoni & C. CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) SAN BARTOLOMEO IN GALDO (BN) MONSUMMANO TERME (PT) SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA	dal 16/10/2018 dal 03/12/2017 dal 15/06/2018 al 31/08/2018 dal 30/06/2017 al 31/08/2017	250	480
RUSSO	NILDE	ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEatraLE ALTER EGO ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEatraLE ALTER EGO	LUCERA (FG) LUCERA (FG)	ORIENTAPUGLIA FOGGIA	dal 16/10/2018 dal 03/12/2017 dal 13/04/2018 al 15/04/2018	184	

		11 NAVEI GRAVIE GRECIA ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO BESTAR S.R.L. CANTINE TEANUM	LUCERA (FG) SAN SEVERO (FG)	ALBATROS Village Resort LESINA (FG)	MARINA DI LESINA (FG)	dal 18/05/2018 al 20/05/2018 dal 15/06/2018 al 03/09/2018 21/02/2017	20 8	300		
SALINNO	LIDIA MARIA	ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO IMMOBILIARE STEFANIA SAS di Capobianco Donato - HOTEL SORRISO	LUCERA (FG) LUCERA (FG)	ORIENTAPUGLIA CAMPING 5 STELLE	FOGGIA CAGNANO VARANO (FG)	dal 25/01/2018 al 31/08/2018 dal 24/06/2018 al 31/08/2018 21/02/2017	10 8 28	200 200		466
SALVATORE	MELANIA	GARGANO VACANZE GROUP SRL CANTINE TEANUM MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF" HOTEL IL GIARDINO DEGLI ARANCI di Sorrentino Carmela GRAND HOTEL VIGNA NOCELLI s.r.l. CANTINE TEANUM	20 NOLA - loc. Piazzolla LUCERA (FG) SAN SEVERO (FG)			12/03/2019 dall'01/06/2018 al 31/08/2018 dal 25/03/2017 al 30/05/2017 21/02/2017	6 8	272		406
SESSA	SONIA	MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF" ASSOCIAZIONE ASTER ASSOCIAZIONE CULTURALE I PERFORMERS - PRODUZIONI ARTISTICHE ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO BED & BREAKFAST "CATERINA" di Antonella Cericio VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI di MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Circeili Antonio	FILETTOLE VECCHIANO (PI) SAN BENEDETTO DEL TRONTO BOLOGNA BICCARI (FG) LUCERA (FG) SAN SEVERO (FG)	ORIENTAPUGLIA TEATRO GIUSEPPE GARIBALDI FOGGIA	LUCERA (FG)	dal 16/03/2018 al 18/03/2018 dal 25/05/2018 al 31/08/2018 dal 30/05/2017 al 30/08/2017 21/02/2017	5 10 20 6 8 20	267		450
VALENTINO	MARTINA	ASSOCIAZIONE CULTURALE E TEATRALE ALTER EGO LE NICCHIE GUEST HOUSE - Albergo sri VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI di MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Circeili Antonio	LUCERA (FG) LUCERA (FG) LUCERA (FG)	TEATRO DELL'OPERA	LUCERA (FG)	dal 06/04/2019 al 07/04/2019 dal 20/06/2018 al 31/08/2018 dal 30/03/2017 al 30/06/2017	20	0		115
			LUCERA (FG)				75	20		

16. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

Attività di Orientamento

- OTTOBRE 2018: partecipazione a Orientapuglia presso ente fiera di Foggia
- MARZO 2019: incontro sul tema "avviamento alla Carriera Militare - aula magna "Mariani" – sede Ipia
- MARZO 2019: partecipazione all'OPEN DAY presso l'Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Economia
- Alcuni alunni hanno frequentato i moduli formativi del percorso DI.OR ADVANCED 2018/19, I semestre, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Foggia, sostenendo test di verifica finale dei moduli in oggetto.

Attività ed esperienze extrascolastiche di Orientamento e Alternanza Scuola-Lavoro

- 27 febbraio 2019 Attività di orientamento " HIGH SCHOOL GAME "
- 22 – 23 MARZO 2018: Progetto "In Viaggio per Orientarsi nell'Agroalimentare Italiano" - Viaggio di Istruzione a San Benedetto del Tronto e Bologna. Visita della scuola di alta cucina "Accademia Chefs" e del parco gastronomico "Fico Eataly"
- 16 Aprile 2019 Incontro di informazione-orientamento alle dinamiche del mercato del lavoro
25 Marzo 2019 Incontro informativo rete Eures(Germania)

Attività e progetti attinenti a cittadinanza e costituzione

- 9 ottobre 2019 Progetto “Moro Vive”
- 30 novembre 2018 Progetto “Eroi quotidiani”-Paola Catapano ricercatrice del CERN
- 9 GENNAIO 2019: Progetto “Sophia” organizzato dal Lions Club Lucera Incontro con il dott.re F. Pastore “Manovre di Disostruzione in caso di soffocamento da corpo estraneo, supporto di base in caso di arresto respiratorio e circolatorio, utilizzo del defibrillatore, primo soccorso” aula magna “Mariani” – sede Ipia
- 9 Marzo Progetto “Legalità e costituzione” – “Violenza di genere”
- 11 Aprile 2019 Progetto “La memoria rende liberi”
- 16 marzo 2019 Conferenza “Costituenti di Capitanata”
- MARZO 2019: Incontro con il Vescovo della Diocesi Lucera-Troia Sua Eccellenza Mons. Giuseppe Giuliano e visita del Museo Diocesano.
- 13 APRILE 2019: incontro “ALCOL? NO GRAZIE! Preferisco vivere” aula Magna Mariani – sede Ipia
- 9 MAGGIO 2019: Convegno Anoressia, bulimia, alimentazione incontrollata: un'emergenza sociale. Che fare? organizzato dal Lions Club Lucera. Relatori il dott. Antonio Finaldi Nutrizionista e Dott.ssa Albacenzina Borrelli Neuropsichiatra infantile e dell'adolescente.

Viaggi di Istruzione e Uscite Didattiche

Dal 18 al 24 marzo ,viaggio d'istruzione Progetto “La memoria rende liberi”

23 e 24 novembre 2018 FAI : Apprendisti Ciceroni

19 ottobre 2018 Manifestazione Convento San Pasquale Anno del caso italiano

08 febbraio Opera San Giuseppe Visione del film :Il viaggio di Adele

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Non sono stati attivati corsi di recupero. Il recupero è stato effettuato in itinere.

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI: UDA

- 1- La memoria rende liberi
- 2- Il territorio e i suoi sapori
- 3- Ristorazione e turismo tra tradizione e innovazione

7.1 SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

Prova scritta di italiano

Tipologia A (analisi del testo letterario)

Tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazione I prova nazionale

Data 19/02/2019 svolta come esercitazione in altra data

Data 26/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale

<i>TIPOLOGIA</i>	<i>Livello Alto voto > 7</i>	<i>Livello Medio $6 \leq \text{voto} \leq 7$</i>	<i>Livello Basso voto < 6</i>
A	/	3	/
B	3	/	/
C	2	11	/

Simulazione II prova nazionale

Data 28/02/2019 svolta come esercitazione in altra data

Data 02/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale

	<i>Livello Alto voto > 7</i>	<i>Livello Medio $6 \leq \text{voto} \leq 7$</i>	<i>Livello Basso voto < 6</i>
	4	15	/

Simulazione Colloquio orale

Entro il 31 maggio si prevede una giornata da dedicare alla simulazione del colloquio che coinvolgerà tutti gli alunni delle classi quinte e tutte le discipline oggetto d'esame di Stato

Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della prima prova degli esami di Stato 2018/19

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna(ad esempio indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	Parziale/incompleto	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	Nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	Nel complesso presente	Parzialmente presente	Scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	Parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	presente	Nel complesso presente	parziale	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Nel complesso presenti	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SECONDA PROVA DEGLI ESAM
DI STATO 2018/2019**

	ISTITUTO PROFESSIONALE – INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA DISCIPLINE COINVOLTE: CLASSE 5^ SEZ. INDIRIZZO:		CANDIDATO/A _____ _____	
Indicatori <i>(correlati agli obiettivi della prova)</i>	Live llo	Descrittore/Evidenza	PUNTEGGIO	
Comprensione nel testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	Il caso è stato sviluppato in maniera completa e articolato in ogni sua parte. La struttura è coerente con il contesto del problema		
	2	Il caso è stato sviluppato in maniera semplice ma corretta con piccole omissioni. La struttura è globalmente adeguata		
	1	Il caso è stato sviluppato in maniera parziale non affrontando qualche punto della traccia. La struttura non è adeguata		
	0	Il caso non è stato affrontato		
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e.	6	Denota conoscenze esaustive ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni con collegamenti interdisciplinari		
	5	Denota conoscenze complete ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni		
	4	Denota conoscenze adeguate dei concetti chiave e delle informazioni		
	3	Denota conoscenze essenziali dei concetti chiave e delle informazioni		
	2	Denota conoscenze lacunose o limitate dei concetti chiave e delle informazioni		
	1	Denota conoscenze frammentarie dei concetti chiave e delle informazioni		
	0	Denota una mancanza di conoscenze dei concetti chiave e delle informazioni/ non svolge la prova		
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione e originalità le varie fasi di lavoro		
	7	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione le varie fasi di lavoro		
	6	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti impostando opportunamente le fasi di lavoro		
	5	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti in maniera non sempre adeguata alle fasi di lavoro		
	4	Individua strategie risolutive semplici. Applica i modelli noti alle fasi di lavoro a livello essenziale		
	3	Individua strategie risolutive parziali sviluppandole in modo poco coerente. Accenna ai modelli noti e individua le fasi di lavoro		
	2	Individua strategie risolutive poco pertinenti. Non applica i modelli noti e accenna alle fasi di lavoro		
	1	Individua strategie risolutive scorrette. Non applica i modelli noti e non individua le fasi di lavoro		
	0	Non individua alcuna strategia risolutiva. Non applica alcun modello noto e non prevede fasi di lavoro		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo preciso, coerente e accurato con un lessico specifico accurato		
	2	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo coerente, con un lessico specifico adeguato		
	1	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo generico, con un lessico specifico che presenta qualche inesattezza		
	0	Non argomenta le informazioni e dimostra un'assenza di lessico specifico		
TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO			___/20	

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DEL
COLLOQUIO ORALE DEGLI ESAMI DI STATO 2018/2019**

<i>Fasi</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggi o assegnat o</i>
Argomento proposto dalla Commissione	Acquisizione contenuti e metodi delle singole discipline	Autonoma, approfondita, consapevole ed efficace	4	
		completa, corretta e adeguata	3	
		accettabile e sostanzialmente corretta	2	
		inadeguata, limitata e superficiale	1	
	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e collegarle tra loro	autonoma, completa ed articolata	4	
		adeguata e coerente	3	
		accettabile	2	
		disorganica e superficiale	1	
	Capacità di argomentare in maniera critica e personale con padronanza della lingua	corretta, appropriata e fluente	4	
		chiara e scorrevole	3	
		semplice ma corretta	2	
		incerta e approssimativa	1	
		TOTALE	12	
Esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali	Descrizione dell'attività svolta individuazione delle competenze acquisite e riflessione critica sulla significatività e sulla ricaduta delle attività svolte	completa, ampia e approfondita	3	
		sufficientemente completa	2	
		superficiale e frammentaria	1	
		TOTALE	3	
Cittadinanza e Costituzione	Conoscenze degli argomenti proposti	complete, ampie ed approfondite	3	
		essenziali, ma sostanzialmente corrette	2	
		imprecise e frammentarie	1	
		TOTALE	3	
Discussione sugli elaborati	Capacità di autocorrezione e di autovalutazione	adeguata	2	
		inefficace	1	
		TOTALE	2	
		TOTALE COLLOQUIO	20	

24. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato i seguenti criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità

VOTO IN DECIMI	LIVELLO DI PROFITTO	SITUAZIONE RILEVATA
1	Del tutto negativo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di non possedere alcuna conoscenza dei contenuti. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di non possedere in alcun modo le abilità richieste.
2-3	Gravemente Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere scarse conoscenze e competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere notevoli difficoltà nelle abilità richieste.
4	Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze frammentarie e competenze superficiali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo evidenzia minime abilità richieste.
5	Mediocre	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze parziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di aver acquisito parzialmente le abilità richieste.
6	Sufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze essenziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere abilità accettabili.
7	Discreto	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una sicura conoscenza dei contenuti e discrete competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con sicurezza e responsabilità.
8	Buono	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere complete conoscenze ed apprezzabili competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica in maniera autonoma e proficua.
9	Ottimo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una preparazione organica e ben strutturata. le competenze acquisite risultano ottime. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con efficacia, autonomia e sicurezza nelle attività tecnico-pratiche.
10	Eccellente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze ampie, complete ed approfondite. le competenze acquisite risultano considerevoli. <i>prova pratica:</i> l'allievo si applica con estrema precisione ed originalità

Relativamente alla valutazione di ogni disciplina si fa riferimento alle griglie di valutazione elaborate dai Dipartimenti Disciplinari ed allegati ai curricolo.

25. LIVELLI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

A	Avanzato	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando padronanza e consapevolezza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste	9 - 10
B	Intermedio	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	7 - 8
C	Base	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali	6-7
D	Iniziale	L'alunno, se opportunamente guidato, svolge il compito assegnato mostrando di possedere alcune delle conoscenze e abilità richieste	5-6

10. Criteri per l'attribuzione del Credito

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2018-19

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal Collegio dei docenti (delibera n° .):

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
❖ Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0,20
❖ Frequenza ,Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nell'arco dell'anno accumulano un numero di assenze(non documentate) maggiori di 15 a quadrimestre ,di uscite anticipate maggiori di 10 a quadrimestre o ritardi maggiori di 10 a quadrimestre	0,20
❖ Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti (almeno 1 attività) -Conseguimento del I premio in un concorso -Conseguimento ECDL -Certificazioni linguistiche (Trinity, Delf, ecc..) e certificazioni similari -Partecipazione per almeno 20 ore a manifestazioni -Progetti eTwinning -Progetti Pon e similari -Attività sportive agonistiche svolte all'interno della scuola -Partecipazione a Moduli Universitari	0,30
❖ Giudizio del docente di religione o dell'attività alternativa	0,10
CREDITO FORMATIVO: -Attività culturali -Attività sociali -Attività sportive agonistiche N.B. Per gli alunni che si avvalgono della religione cattolica o di attività alternativa si assegna al credito formativo la frazione 0.20; nel caso in cui gli alunni non si avvalgono delle religione cattolica, si assegna la frazione 0.30 al credito formativo.	0,20/0,30

COME DETERMINARE IL CREDITO

Si determina la differenza tra la media effettiva dello studente e il minimo della fascia (la media va calcolata con una cifra decimale).

- Si calcola la somma S (media in eccesso + punteggio attività) e si opera come segue:

a) **se la media è ≤ 9**

se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia

se $S \geq 0,5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

b) **se la media è > 9** , viene assegnato comunque il punteggio massimo della fascia

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

Qualora vengano compiuti aggiustamenti dei voti prevalentemente in eccesso, al fine di portare la media nella fascia superiore, in tale nuova fascia non sarà possibile superare il punteggio minimo.

ESEMPIO: uno studente al termine dello scrutinio del terzo anno ha una media di 7,6 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche.

Fascia della media: 11-12; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 11.

L'eccesso di media è $7,6 - 7 = 0,6$

$S = 0,6 + 0,2 = 0,8$. Poiché S supera 0,5 gli verrà attribuito il massimo della fascia prevista.

Il suo credito scolastico del terzo anno sarà pertanto di 12 punti.

1. ALLEGATI: