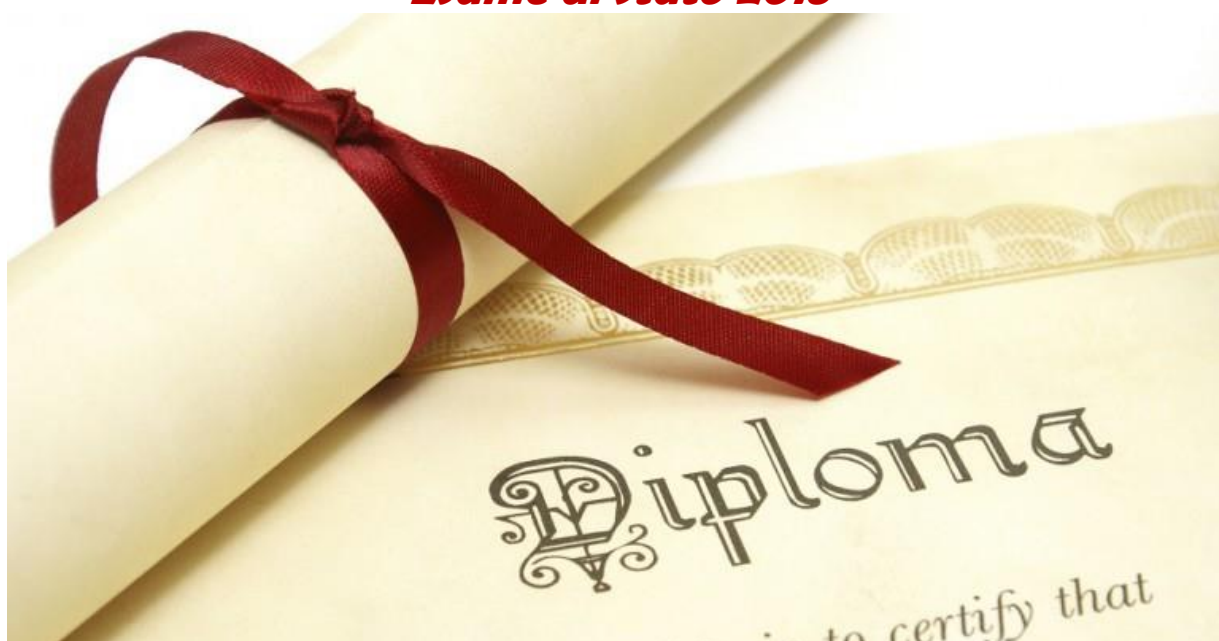




Esame di Stato 2018



Documento Finale della Classe

5[^]C

Accoglienza Turistica

a.s.2017-2018



CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^A SEZ. C

Nome Docente	Materia Insegnamento	Ore Sett.li	Verifiche
LA PORTA GIOVANNA	Italiano	4	S. O.
LA PORTA GIOVANNA	Storia	2	O
CESARI ANNA GIULIA	Inglese	3	S. O.
VALENTINO MIRIAM	2° Lingua Spagnolo	3	S. O.
DIOLAIUTI ALESSANDRO	Matematica	3	S. O.
TRONCI PATRIZIO	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva	6	S. O.
CAMPIONI SILVIA	Scienze dell'Alimentazione	2	S. O.
FRANCHI NICOLETTA	Laboratorio accoglienza	4	O. P.
ZAMPI CHIARA	Tecniche della comunicazione	2	O.
VIVIANO SACHA	Educazione fisica	2	P.
LORENZI FILIPPO	Religione	1	O.
GENNAI ILARIA	3° Lingua Tedesco	2	S.O.
MARINELLI LORENZINA	3° Lingua Francese	2	S.O.

1) PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, operante su tre sedi scolastiche – Via Galilei, La Querceta e Via Garibaldi – è situato in un territorio a vocazione prettamente turistica e ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento per le agenzie educative e le associazioni professionali del comparto turistico commerciale della Toscana.

L'Istituto professionale "F. Martini" è associato a AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme), fa parte di CIPAT (Consorzio Istituti Alberghieri Professionali della Toscana).

Le attività dell'Istituto sono prioritariamente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo produttivo e tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie, accompagnate da un'intensa attività di alternanza scuola lavoro, sia in Italia che all'estero, per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nelle attività lavorative.

Per un più stretto collegamento, al fine di una sinergia più stringente con il mondo del lavoro, l'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" svolge anche un'intensa attività formativa come agenzia accreditata presso la regione Toscana.

Gli studenti frequentanti provengono da un bacino di utenza molto ampio delle provincie di Pistoia, Lucca, Prato, Firenze e Pisa, il che comporta una programmazione didattica complessa e articolata, finalizzata alla soddisfazione delle diverse esigenze e di bisogni formativi non sempre omogenei degli utenti provenienti da territori eterogenei.

Vision

La precipua finalità della scuola è la formazione educativa, non solo scolastica e professionale, ma anche e soprattutto civile e morale dello studente, chiamato alla partecipazione sociale e al suo dovere di cittadino responsabile e consapevole. In questo ambito rientra il sistema dei valori della comunità sociale che la scuola ha fatto propri e che concerne l'identità, l'accettazione e il rispetto dell'altro, l'integrazione del diverso, i diritti individuali e collettivi, il riconoscimento, la condivisione e il rispetto delle più elementari regole di convivenza civile, la sensibilità e la considerazione dei sentimenti e degli affetti.

Mission

Come già detto, la scuola si pone innanzitutto l'obiettivo di fornire agli studenti una solida formazione culturale di base e gli strumenti necessari per esercitare in modo consapevole i diritti e i doveri connessi ad una cittadinanza attiva e responsabile. In modo più specifico, si prefigge lo scopo di fornire ai propri allievi le conoscenze e le competenze professionali necessarie per l'accesso al mondo del lavoro non solo in ambito regionale, ma anche nazionale e internazionale. Il motto della scuola per esprimere compiutamente la propria mission è *Formazione a 5 stelle*, nel quale si concentra la vocazione alla ricerca della migliore qualità formativa, compreso il recupero e la valorizzazione delle situazioni individuali di svantaggio con progetti mirati di reintegro nel percorso scolastico e di inserimento specializzato nel mondo produttivo.

A tal fine gli studenti vengono educati al rispetto delle norme della buona educazione, alla cortesia, al decoro, all'ordine e alla pulizia della persona e dell'abbigliamento.

Tutti i docenti sono chiamati a concorrere, innanzitutto con l'esempio, al successo di questo modello educativo.

Ai fini di un supporto accurato degli obiettivi formativi dell'Istituto e di consulenza per i contenuti didattici professionali, è costituito un Comitato Tecnico Scientifico composto dai collaboratori del dirigente scolastico, quali rappresentanti dell'Istituto, da rappresentanti tecnici dell'Amministrazione Provinciale, da rappresentanti dell'Università e da rappresentanti territoriali delle attività professionali del comparto turistico.

Molte sono le attività programmate ed organizzate, considerato che la scuola è aperta tutti i giorni (ad eccezione del sabato che ha orario ridotto) dalle 8 alle 19 e che agli studenti viene offerta ampia possibilità di aggregazione.

Tra queste iniziative è indispensabile ricordare l'approccio all'informatica, l'inserimento all'interno del curriculum scolastico di una terza lingua negli indirizzi di Accoglienza (classi terze, quarte e quinte) e di Sala –Vendita (classi quarte e quinte), i corsi di HACCP per tutti di settori di specializzazione, la creazione di un numeroso gruppo sportivo, l'approfondimento di tecniche e tematiche professionali grazie anche alla presenza di due biblioteche di cui una tematica della ristorazione (corsi di pasticceria, di sommelier, ecc.), l'organizzazione di corsi di specializzazione professionale come il *flair*, il caffè e il cappuccino. Il giornalino scolastico on line e la pagina facebook forniscono informazione sugli eventi e le attività che riguardano la scuola e il mondo del lavoro.

La peculiarità del nostro Istituto e il forte inserimento nella realtà del territorio hanno favorito la creazione di un proficuo rapporto tra i nostri educatori e le forze economiche presenti. In particolare la collaborazione fra gli insegnanti tecnico-pratici, le associazioni di categoria, come l'A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani), la F.I.S.A.R. (Associazione Italiana Sommelier Addetti Ristorazione), l'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), la F.I.P.A. (Federazione Italiana Portieri Albergo), l'A.I.D.A. (Associazione Italiana Direttori Albergo), l'A.P.C (Associazione Professionale Cuochi Italiani),

la F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) e le aziende del settore ha permesso di individuare gli interlocutori indispensabili per la realizzazione di stage, tirocinio, corsi, esperienze varie, finalizzate al raggiungimento di conoscenze, abilità e competenze necessarie per un futuro e produttivo inserimento nel mondo del lavoro.

L'Istituto Martini ha instaurato una rete di collaborazioni nazionali ed internazionali che si fonda su una forma di mutuo partenariato. E che consente l'organizzazione degli stage estivi. Ogni anno nel mese di ottobre iniziano le interviste di orientamento condotte dai tutor scolastici che hanno lo scopo di precisare le aspettative degli studenti. All'intervista segue una verifica del tutor con i docenti di lingua, con i docenti dell'area professionale ed una verifica di tipo psicologico/attitudinale, condotta mediante colloqui con i docenti responsabili degli stage. Dopo questa prima fase vengono effettuati gli incontri con i genitori, a cui segue l'organizzazione dello stage in collaborazione con le aziende.

Durante lo stage gli studenti vengono seguiti dai tutor ed al rientro viene compiuto un attento monitoraggio dell'attività, compresa la valutazione aziendale che viene considerata come primo voto dell'anno del Laboratorio Tecnico-Pratico.

Vengono considerate attività di alternanza:

- Stage aziendali lunghi
- Stage aziendali brevi
- manifestazioni interne alla scuola
- manifestazioni esterne di rappresentanza della scuola
- work experience
- stage linguistici all'estero
- uscite didattiche per visite aziendali del settore di riferimento

Il corso di studi consente il conseguimento del diploma di:

Istruzione e Formazione Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione:

- **ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Il biennio comune, obbligo di istruzione, si pone l'obiettivo di dare allo studente quelle conoscenze di base, quella flessibilità e dinamicità che lo renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

Gli ultimi tre anni, ricchi di particolari specializzazioni del settore turistico - alberghiero, si concludono con l'esame di Stato propedeutico all'inserimento nel mondo del lavoro oppure al proseguimento degli studi universitari.

I risultati di apprendimento attesi dagli studenti, a conclusione dei percorsi quinquennali del settore, sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alle filiere. E' molto importante, quindi, che i curricoli siano orientati a facilitare l'acquisizione di apprendimenti più efficaci e stabili nel tempo mediante approcci fondati sull'osservazione del reale e su esperienze in contesti lavorativi, indispensabili per affrontare le problematiche professionali in una prospettiva dinamica.

Le discipline di indirizzo sono presenti nel percorso, fin dal primo biennio, in funzione orientativa e concorrono a far acquisire agli studenti i saperi e le competenze relativi all'obbligo di istruzione; si sviluppano, nel secondo biennio e quinto anno, con gli approfondimenti necessari per sostenere gli studenti nelle loro successive scelte di studio e di lavoro.

Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione, che ne risulta progressivamente potenziato. Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro. L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", gli studenti acquisiscono 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. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

Al fine di garantire una formazione adeguata e più completa, è previsto lo svolgimento di attività di stage di accoglienza, della durata minima complessiva di 400 ore lavorative e continuative presso aziende del settore in Italia e all'estero.

2) Presentazione sintetica della classe

La classe è formata da 22 alunni (5 maschi e 17 femmine), tutti provenienti dalla 4^AE dello scorso anno, settore operativo "ACCOGLIENZA". L'Inglese e lo Spagnolo sono rispettivamente la prima e la seconda lingua straniera per tutta la classe a partire dal primo anno, mentre dalla classe terza gli studenti hanno scelto francese (8 alunni) e tedesco (14 alunni) come terza lingua.

Nella classe sono presenti n. 2 alunni DSA. E' inoltre inserito n. 1 alunno certificato ai sensi della legge 104/92 (percorso A). L'1 alunno ha seguito un programma educativo individualizzato i cui contenuti e obiettivi didattici e formativi, sono corrispondenti ai programmi della classe di appartenenza. Sosterrà pertanto l'esame con prove identiche a quelle della classe. Per quanto riguarda le strategie da adottare, si rimanda alla relazione di presentazione del caso (strumenti dispensativi, sostitutivi e compensativi).

Per ciascuno il consiglio di classe ha predisposto i PDP, per i quali si rimanda alla documentazione allegata al presente documento ai sensi art 6 DPR 323/1998.

In questo ultimo anno scolastico, nel consiglio di classe si sono avvicinati i docenti delle seguenti materie: Diritto e Tecnica Amministrativa, Accoglienza Turistica, Scienze degli Alimenti, Educazione Fisica, Tedesco e una delle due insegnanti di sostegno. La classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto ed ha mostrato interesse verso le attività didattiche ed extradidattiche proposte, alle quali ha partecipato con crescente

autonomia e motivazione. Il coinvolgimento degli alunni, infatti, è stato positivo e il rapporto con i professori cordiale, aperto ed impostato al dialogo. Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno maturato un atteggiamento di maggiore fiducia e consapevolezza e si sono lasciati guidare nel cammino di crescita e formazione, perseguendo gli obiettivi previsti, anche se non sono mancati momenti di flessione nello studio da parte di alcuni che, prontamente sostenuti e stimolati, sono riusciti a superare le criticità emerse.

I risultati raggiunti appaiono differenziati: molto buoni per un ristretto numero di alunni, che si sono maggiormente impegnati durante tutto il percorso scolastico, per valorizzare le proprie capacità e sviluppare competenze più valide, anche attraverso una rielaborazione autonoma e critica dei contenuti; più che sufficienti/discreti per la maggioranza della classe ed accettabili per alcuni alunni che si sono applicati più superficialmente durante il primo quadrimestre ma che, con atteggiamento più responsabile, sono riusciti a recuperare le carenze nella parte finale dell'anno.

La frequenza alle lezioni è stata costante per la maggior parte degli alunni e ciò ha permesso un regolare svolgimento dei programmi e delle attività previste. La classe ha mostrato predisposizione verso le esperienze di settore, ed ha partecipato ad attività pratiche e a stage professionali al di fuori dell'ambito scolastico, facendosi apprezzare per la preparazione e le competenze professionali acquisite.

3) **Obiettivi trasversali (educativi e formativi), effettivamente raggiunti.**

Il progetto didattico dell'Istituto tende a favorire una proficua integrazione con il territorio, considerando anche la vocazione prettamente turistica di questa area, nella quale molti studenti andranno ad operare.

In questa ottica la scuola tende anche a potenziare le attitudini operative degli studenti, dotandoli di abilità e competenze professionali specifiche, prerequisiti indispensabili per un proficuo inserimento nel mondo del lavoro anche all'estero.

L'individuo in possesso di buone conoscenze culturali e capacità professionali sa realizzare, attraverso le prestazioni, una sintesi concreta tra creatività e standardizzazione.

Conoscenze – competenze – capacità acquisite

- Comprendere e conoscere i contenuti previsti dal curriculum
- Esprimersi in modo corretto e pertinente
- Collegare concetti
- Individuare un metodo di lavoro proficuo
- Analizzare le problematiche proposte utilizzando gli strumenti acquisiti
- Rielaborare le conoscenze acquisite
- Utilizzare gli strumenti tecnologici e multimediali
- Operare produttivamente nell'indirizzo prescelto, utilizzando anche le lingue straniere
- Sapersi inserire proficuamente in un team di lavoro.

4) **Tematiche pluridisciplinari**

*Storia e Spagnolo: Guerra Civile Spagnola, Seconda Guerra Mondiale, La Dittatura in Spagna, differenze fra la Costituzione Italiana e Spagnola

*Inglese e Scienze dell'Alimentazione: I disturbi alimentari

*Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva, Laboratorio di Accoglienza Turistica e Teorie e Tecniche della Comunicazione: Marketing Relazionale e Web Marketing

5) **a) Metodi e metodologie, interventi finalizzati al recupero delle insufficienze**

Fermi restando gli obiettivi educativi e formativi comuni, i singoli docenti hanno fatto uso nel processo di insegnamento-apprendimento e nella gestione del gruppo classe di varie metodologie che hanno illustrato nei rispettivi piani didattici e nelle relazioni finali.

In base alla normativa in materia di debiti scolastici (D.M.3/10/2007 e O.M.92 del 5/11/2007) sono stati predisposti, **dal 1 febbraio al 7 marzo 2018**, corsi di recupero in tutte le discipline, sia scritte che orali, svolti a discrezione degli insegnanti durante le ore curricolari, sulla base di un programma concordato in occasione delle riunioni per materia. I corsi hanno avuto la durata di 6 o di 3 ore, in base al numero delle ore settimanali delle singole materie. Al termine di questa attività di recupero, entro e non oltre il 7 marzo, è stata somministrata una verifica scritta a tutti gli studenti con insufficienza.

b) Spazi - Laboratori e aule speciali

La specificità della scuola ha reso necessaria la creazione di laboratori per realizzazione delle ore di lezione delle materie pratiche. Sono stati quindi realizzati i seguenti laboratori:

- n. 3 laboratori di cucina
- n. 1 laboratorio per pane, pasta, pasticceria
- n. 4 laboratori di sala - vendita
- n. 4 laboratori fissi di bar – vendita
- n. 1 laboratorio portatile di bar – vendita
- n. 2 laboratori di accoglienza – ricevimento

Sono presenti anche aule speciali, destinate sia ad attività curricolari che integrative e precisamente:

- n. 3 laboratori di cucina
- n. 1 laboratorio per pane, pasta, pasticceria
- n. 4 laboratori di sala - vendita
- n. 4 laboratori fissi di bar – vendita
- n. 1 laboratorio portatile di bar – vendita
- n. 2 laboratori di accoglienza – ricevimento
- n. 2 aule di informatica
- n. 2 palestre
- n. 1 biblioteca
- n. 1 aula video
- n. 2 spazi polifunzionali multimediali per incontri e assemblee
- n. 4 aule per il C.I.C. e per le attività integrative e di sostegno didattico

- n. 1 piccola serra per piante officinali
- n. 1 "giardino sensoriale"

Preparazione all'Esame di Stato

Nel corso dell'anno sono stati proposti agli alunni vari modelli di prima e di seconda prova, conformemente alle linee guida fornite dal M.P.I. Sono state inoltre effettuate due simulazioni di **Terza Prova** in maniera congiunta tra le materie interessate (**Inglese, Laboratorio di Accoglienza, Scienze degli Alimenti e Matematica**), in coerenza con la progettazione espressa a livello di Istituto nell'ambito del POF e con il percorso formativo a forte caratterizzazione professionalizzante del corso di studi.

Come tipologia di terza prova è stata scelta la **tipologia B (3 quesiti a risposta singola per ogni materia, con un max di 10 righe a domanda)**, le quattro materie coinvolte in tale prova sono state scelte all'unanimità dal Consiglio di Classe.

Le prove si sono svolte in tre ore, con una mezz'ora in più per i ragazzi DSA. Per lo svolgimento della prova di lingua straniera, inglese, è previsto l'uso del dizionario bilingue. Per le prove di Accoglienza Turistica e Matematica è previsto l'uso della calcolatrice.

6) Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari

- ✓ Partecipazione a manifestazioni e stage in Italia durante il quarto anno e il quinto anno a carattere professionalizzante
- ✓ Partecipazione ad incontri con manager e responsabili di strutture di spicco del settore turistico (resort , hotel stellati, spa)
- ✓ Stage linguistico a Valencia, nell'a.s. 2016-2017
- ✓ Stage linguistico in Inghilterra, nell'a.s. 2015-2016
- ✓ Partecipazione al progetto AAA Acqua, Ambiente, Accoglienza organizzato dal Comune di Montecatini Terme
- ✓ Partecipazione a Scenari del XX Secolo (Pistoia, approfondimenti di storia contemporanea a cura della Provincia)
- ✓ Partecipazione, durante il terzo, quarto e quinto anno, ai corsi per le certificazioni linguistiche in Spagnolo (DELE) e Inglese (FIRST e PET)
- ✓ Partecipazione ad un incontro di formazione e simulazione professionale con una guida inglese dell'Agenzia Internazionale Guide Turistiche a Firenze e Tour didattico-culturale in lingua
- ✓ Partecipazione al corso ECDL
- Partecipazione al progetto pilota Italiano Im-Peer
- ✓ Partecipazione ai corsi e all'esame lePF per il conseguimento della certificazione professionale
- ✓ Partecipazione al teatro interattivo in lingua Spagnola
- ✓ Nell'ambito della materia di Accoglienza Turistica partecipazione a 4 incontri/lezioni con un'esperta esterna (direttrice d'albergo e consulente marketing per strutture ricettive) sulle tematiche del marketing, web marketing, web reputation e del segmento wedding
- ✓ Viaggio d'istruzione a Trieste, con visita al museo di Svevo e Joyce, a Pola, alla Risiera di San Sabba, al Sacratio di Redipuglia ed altri luoghi di interesse storico - culturale
- ✓ Visita professionalizzante al Four Seasons di Firenze e incontro con il manager di ricevimento
- ✓ Partecipazione ad un incontro con la Polizia Municipale sul tema La Violenza sulle Donne
- ✓ Partecipazione al progetto "Martina" per la prevenzione dei tumori
- ✓ Incontro con il poeta Alessandro Cenni
- ✓ Incontro con esperto inerente a economia finanziaria e all'introduzione dell'euro
- ✓ Partecipazione al corso di Primo Soccorso
- ✓ Approfondimento sul web marketing con un esperto di settore
- ✓ Incontro alla biblioteca San Giorgio di Pistoia nel giorno della Memoria, con interventi inerenti la tematica della "banalità del male" .
- ✓ Partecipazione al ricevimento al Quirinale in occasione delle celebrazioni del Festa della Repubblica del 2 Giugno
- ✓ Partecipazione al corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e conseguimento dell'attestato
- ✓ Partecipazione al corso per il conseguimento dell'attestato HACCP
- ✓ Partecipazione alla selezione per il progetto Intercultura nel corso del quarto anno
- ✓ Partecipazione al progetto Erasmus Plus, per stage all'estero postdiploma

Queste esperienze costituiscono momenti importanti perché favoriscono la socializzazione sia tra gli studenti, sia tra questi e gli insegnanti, hanno determinato un approccio diretto alle lingue straniere, nonché un arricchimento dal punto di vista culturale e professionale attraverso la conoscenza di strutture alberghiere e ristorative europee, contribuendo alla formazione di futuri imprenditori, pronti ad affrontare realtà lavorative diverse, anche all'estero.

Criteri e strumenti della misurazione delle valutazioni (formulazione dei giudizi e attribuzione dei voti)

Per la necessaria valutazione del profitto degli studenti, nel corso dell'anno scolastico sono effettuate verifiche periodiche sugli apprendimenti acquisiti in ciascuna disciplina didattica, secondo le tipologie più appropriate.

L'esigenza di individuazione di criteri di valutazione omogenei e condivisi ha portato il Collegio dei Docenti a deliberare quanto segue:

Per giungere all'espressione della valutazione quadrimestrale è necessario che:

→esista un congruo numero di voti secondo quanto specificamente previsto dal Collegio dei docenti

→siano utilizzati i seguenti standard di valutazione:

- conoscenza dei contenuti disciplinari,
- competenze applicative dei contenuti appresi,
- capacità di rielaborazione autonoma delle conoscenze;

→sia data opportuna considerazione:

- ai progressi realizzati dallo studente rispetto ai livelli di partenza,
- alle problematiche di tipo sanitario, economico – sociale e personale che possono influire in modo determinante sui risultati scolastici.

Tabella generale di corrispondenza tra voto e descrittori dell'apprendimento*:

Voto	Descrittori
9-10	Conoscenza completa e rielaborata in modo organico e personale. Eccellente capacità di analisi e sintesi delle tematiche affrontate. Ottima padronanza dei linguaggi specifici.
7-8	Conoscenza sostanzialmente completa degli argomenti, rielaborati con ordine e chiarezza. Discreta capacità di analisi e sintesi. Utilizzo corretto ed appropriato dei linguaggi specifici.
6	Conoscenza essenziale degli argomenti trattati, rielaborati in modo non sempre autonomo. Sufficiente, ma superficiale capacità di analisi e sintesi. Uso sostanzialmente corretto, ma non sempre appropriato dei linguaggi specifici.
4-5	Conoscenza lacunosa degli argomenti fondamentali. Scarsa capacità di rielaborazione delle tematiche trattate. Uso scorretto dei linguaggi specifici.
1-2-3	Incoerente e frammentaria conoscenza degli argomenti svolti. Sostanziale incapacità di rielaborazione dei contenuti. Utilizzo di una terminologia fortemente inadeguata.

Nella valutazione sommativa di fine quadrimestre, il Collegio dei Docenti ha tuttavia deciso di non utilizzare, in ciascuna disciplina curricolare, voti inferiori al tre, che potrebbero risultare inutilmente umilianti e demotivanti.

Per ogni disciplina esistono analoghe tabelle di corrispondenza redatte dai docenti della materia nel corso delle riunioni per materia.

Tabella di corrispondenza tra giudizio e descrittori dell'apprendimento per Religione:

Giudizio	Descrittori
Ottimo	Impegno ed interessi seri e continui. Partecipazione attiva e costruttiva. Livelli pienamente soddisfacenti in termini di conoscenze, abilità, competenze
Buono	Impegno ed interessi continui. Partecipazione attiva e regolare. Livelli soddisfacenti in termini di conoscenze, abilità, competenze.
Sufficiente	Partecipazione, impegno ed interessi presenti, ma limitati. Partecipazione attiva e costruttiva. Conoscenze, abilità, competenze appena soddisfacenti.
Non sufficiente	Partecipazione, impegno ed interessi molto limitati o inesistenti. Conoscenze, abilità, competenze assolutamente inadeguate.

7) Criteri di valutazione delle esperienze che danno luogo a crediti formativi

Saranno considerate utili ai fini del credito formativo tutte le esperienze qualificanti previste dall'art. 12 Legge 10/12/ '97.

8) Criteri e strumenti della misurazione delle valutazioni (formulazione dei giudizi e attribuzione dei voti)

Le verifiche effettuate durante l'anno scolastico, tradizionali e non, sono state valutate utilizzando la scala docimologica da 1 a 10.

La valutazione è stata effettuata tenendo conto delle conoscenze – competenze – capacità dimostrate.

Le griglie che seguono possono essere considerate come ipotesi per una valutazione collegiale.

Per le singole discipline facciamo riferimento alle relazioni finali delle stesse

**Griglia per la valutazione della prima prova
Tipologia A: analisi del testo**

Candidato _____ Classe 5[^] _____

Punteggio	Correttezza e proprietà linguistica	Comprensione dei contenuti (e/o parafrasi)	Analisi formale del testo	Interpretazione complessiva e approfondimenti
1 punto	Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi.	Comprensione errata e lacunosa. Vaste parti del testo vengono fraintese.	Sviluppo dell'analisi lacunoso e disorganico. Mancato riconoscimento degli aspetti tecnici stilistici e retorici.	Contestualizzazione ed interpretazione assenti o completamente inadeguate.
2 punti	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Comprensione parzialmente corretta; i punti essenziali del testo vengono capiti.	Sviluppo dell'analisi semplice, lineare. Riconoscimento dei principali aspetti tecnici stilistici e retorici.	Contestualizzazione ed interpretazione parzialmente adeguate e/o superficiale.
3 punti	Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.	Comprensione corretta, dettagliata ed esauriente del testo.	Sviluppo dell'analisi puntuale, approfondito. Completo riconoscimento degli aspetti tecnici stilistici e retorici.	Contestualizzazione ed interpretazione pertinenti anche se generiche.
4 punti	Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole.			Contestualizzazione ed interpretazione organiche e sviluppate.
5 punti				Contestualizzazione ed interpretazione approfondite, complete, significative. Rielaborazione personale efficace e complessa.

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA _____/15

**Griglia per la valutazione della prima prova
Tipologia B: saggio breve o articolo di giornale**

Candidato _____ Classe 5[^] _____

Punteggio	Aderenza alla traccia e utilizzo dei documenti	Correttezza e proprietà linguistica	Contenuti informativi e culturali	Capacità di argomentazione
1 punto	Mancato rispetto della traccia, i documenti della traccia vengono quasi ignorati e/o travisati, non utilizzati in modo efficace.	Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi.	Scarsità di contenuti.	Mancanza di organicità, chiarezza e coerenza logica tra le parti.
2 punti	Elaborato coerente con la traccia proposta; utilizzo dei documenti pertinente e corretto.	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Contenuti poveri, frammentari, superficiali.	Impianto logico talvolta debole ma in generale accettabile, nonostante alcune parti risultino slegate.
3 punti		Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.	Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.	Impianto logico generale discreto: discorso coerente anche se talvolta semplice nella costruzione logica.
4 punti		Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole.	Contenuti variati e pertinenti. Rielaborazione efficace.	Coerenza e organicità generale: gli argomenti sono connessi in modo articolato, convincente ed efficace.
5 punti			Contenuti ricchi, approfonditi, originali, che dimostrano lo spessore umano e culturale dello studente. Piena capacità interpretativa ai fini dell'efficacia interpretativa.	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA _____/15

**Griglia per la valutazione della prima prova
Tipologia C e D: Tema storico e Tema di ordine generale**

Candidato _____ Classe 5[^] _____

Punteggio	Rispondenza alla traccia	Correttezza e proprietà linguistica	Contenuti informativi e culturali	Capacità logiche, argomentative, critiche
1 punto	Non rispondente alle richieste della traccia o parzialmente rispondente.	Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi.	Scarsità di contenuti o contenuti completamente non pertinenti alla traccia.	Strutturazione carente dal punto di vista logico, confusa e/o frammentaria.
2 punti	Rispondente alle richieste della traccia.	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Contenuti poveri, frammentari, superficiali.	Strutturazione logica lineare ma sufficientemente coerente.
3 punti		Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.	Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.	Strutturazione logica coerente e organica.
4 punti		Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole.	Contenuti variati e abbastanza vasti, che attestano un discreto livello informativo e culturale.	Strutturazione logica pienamente coerente, organica, articolata.
5 punti			Contenuti vasti, approfonditi, originali, che documentano lo spessore culturale dello studente, nonché l'utilizzo ottimale dei materiali studiati e/o delle informazioni di attualità.	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA _____/15

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE

PARAMETRI E INDICATORI	LIVELLI DI PRESTAZIONE	MISURAZIONE E VALUTAZIONE		Punti max	Punti proposti
1. Uso del linguaggio tecnico <ul style="list-style-type: none"> ▪ Corretto ▪ Appropriato ▪ Chiaro 	A. Rivela padronanza della terminologia di settore che usa in modo dettagliato, approfondito e pertinente.	Ottimo	3	3	
	B. Usa un lessico corretto, la terminologia tecnica è appropriata	Buono	2,5		
	C. Esprime i contenuti con un linguaggio abbastanza corretto ed appropriato	Sufficiente	2		
	D. Usa un lessico con varie improprietà, utilizza raramente una terminologia appropriata	Insufficiente	1,5		
	E. Usa raramente un linguaggio tecnico corretto ed appropriato	Gravemente insufficiente	1		
2. Contenuto <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenze ▪ Comprensione ▪ Collegamenti, ▪ Completezza 	A. Conosce approfonditamente gli argomenti e li collega in modo opportuno	Ottimo.	6	6	
	B. Conosce gli argomenti e li tratta con coerenza.	Buono	5		
	C. Comprende la problematica proposta, mostra conoscenze sufficienti al riguardo	Sufficiente	4		
	D. Conosce parzialmente l'argomento ed ha difficoltà nell'effettuare collegamenti	Insufficiente	3		
	E. Mostra notevoli difficoltà nella trattazione dell'argomento e le conoscenze sono limitate	Gravemente insufficiente	2		
1. Applicazione e organizzazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Operatività ▪ Pertinenza ▪ Congruenza ▪ Organicità 	A. Sviluppa la tecnica in modo pertinente ed organico	Ottimo	5	5	
	B. Opera in modo chiaro ed appropriato	Buono	4,5		
	C. Organizza e applica le conoscenze in modo sufficiente	Sufficiente	3,5		
	D. Applica le conoscenze in modo non sempre adeguato	Insufficiente	3		
	E. Mostra notevoli difficoltà nell'applicare i concetti teorici	Gravemente insufficiente	2,5		
4. Rispetto di vincoli dati	A. In modo completo.	Buono/ Ottimo	1	1	
	B. In modo parziale.	Sufficiente	0,5		
	C. Non rispettati.	Insufficiente	0		

Nome e cognome candidato _____

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

Discipline coinvolte: Accoglienza, Alimentazione, Inglese, Matematica

Nome e cognome candidato _____

Indicatori	Livello di valutazione	INGLESE	ALIMENTAZIONE	MATEMATICA	ACCOGLIENZA
Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari	Gravemente insufficiente	1	1	1	1
	Insufficiente	2	2	2	2
	Scarsa	3	3	3	3
	Sufficiente	4	4	4	4
	Buona	5	5	5	5
	Ottima	6	6	6	6
Capacità di rielaborazione e sintesi	Gravemente insufficienti	1	1	1	1
	Insufficienti	2	2	2	2
	Sufficienti	3	3	3	3
	Buone/Ottime	4	4	4	4
Correttezza formale	Gravemente insufficiente	1	1	1	1
	Insufficiente	2	2	2	2
	Sufficiente	3	3	3	3
	Buona	4	4	4	4
	Ottima	5	5	5	5
Punteggio singole discipline	Punteggi in 15-esimi				
Punteggio totale	Somma punteggio singole prove				
Media	Punteggio totale diviso per 4				
Voto in 15-esimi	Media approssimata				

NOTA. Sarà effettuata la seguente approssimazione finale: se le cifre decimali risultano inferiori a 0,5 il voto sarà approssimato per difetto; se le cifre decimali risultano superiori o uguali a 0,5 il voto sarà approssimato per eccesso.

Corrispondenza voti

Descrittori	Grav.insuff.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
voto: /15	1-4	5-7	8-9	10	11-12	13	14-15
voto :/10	1-3	3.50 -4.50	5-5.50	6	6.50-7	8	9-10

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valore / valutazione	Punteggio corrispondente ai diversi livelli
Padronanza della lingua, capacità espressive e logico linguistiche	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarsa Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 2-3 4 5-6 7 8 9 10
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarsa Sufficiente Discreto Buona Ottima	1 2-3 4 5-6 7 8 9 10
Capacità di elaborazione personale e critica, anche in ambito interdisciplinare	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarsa Sufficiente Discreto Buono Ottimo Eccellente	1 2-3 4 5 6 7 8 9 10

Nome e cognome candidato _____

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

CLASSE 5^C

2^ SIMULAZIONE
TERZA PROVA ESAME DI STATO
ACCOGLIENZA TURISTICA

Candidato: _____

- 1) L'HOTEL GREEN PALACE HA 65 XX E 12X ED HA UNA APERTURA ANNUALE.
NEL CORSO DELL'ANNO PRECEDENTE HA VENDUTO 24.822 CAMERE, HA AVUTO 42.867 PRESENZE E IL FATTURATO CAMERE E' STATO 3.350.970,00€. CALCOLA (FORNENDO ANCHE LA FORMULA DELL'OPERAZIONE):

Capacità ricettiva

Formula = _____

Calcolo = _____

Risultato = _____

Tasso di occupazione

Formula = _____

Calcolo = _____

Risultato = _____

RMC

Formula = _____

Calcolo = _____

Risultato = _____

- 2) COME PUÒ ESSERE VALUTATA LA CUSTOMER SATISFACTION DURANTE IL SOGGIORNO DEL CLIENTE IN HOTEL? _____

- 3) AL FINE DI VALUTARE I RISULTATI DEL FATTURATO DEL SETTORE CAMERE UN ALBERGO PUÒ AVVALERSI DI 3 FONDAMENTALI INDICI DI RENDIMENTO. SPIEGA QUALI SONO E COME VENGONO CALCOLATI.

NB: e' consentito l'uso della calcolatrice.

*I° Simulazione Terza Prova Esame di Stato
Lingua Inglese
tip B
Class 5^C Accogl. Turistica*

Name:.....

Date: 16th March 2018

Il candidato risponda ai seguenti quesiti in un massimo di dieci righe.
E' consentito l'uso del vocabolario bilingue.

1. What essential information does a market research provide?

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

2. What should the behaviour of the good tourist be to limit mass tourism negative effects ?

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

**3. Illustrate the features of the following types of non-hotel accommodation:
self-catering rented accommodation, timeshare schemes and camping.**

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

2° Simulazione Terza Prova Esame di Stato
Lingua Inglese
tip B
Class 5[^]C Accogl. Turistica

Name:.....

Date: 20th April 2018

Il candidato risponda ai seguenti quesiti in un massimo di dieci righe.
E' consentito l'uso del vocabolario bilingue.

1. What is the system of rating like in Europe?

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

2. How would you illustrate your guests the typical British meals?

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

3. Replying a tour guide job offer, which information would you include in the body of the application letter.

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

Candidato:

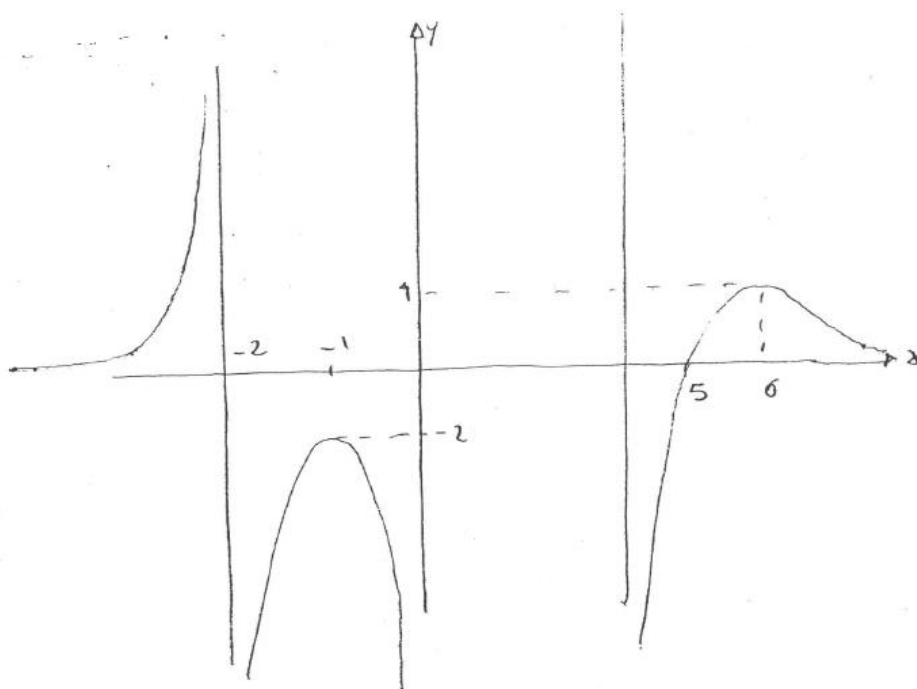
Classe:

Data:

Punteggio raggiunto:

Materia: Matematica

1) Dato il seguente grafico determinare:



- A. Dominio
- B. Codominio
- C. Limiti agli estremi del dominio
- D. Crescenza e decrescenza
- E. Massimo e minimo

!) Data la seguente funzione: $y = \frac{x^2-4}{x-1}$, trova la retta tangente nel suo punto di ascissa $x=2$

!) Ricerca gli asintoti della funzione: $y = \frac{x^2-5x+6}{x-2}$

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

Candidato:

Classe:

Data:

Punteggio raggiunto:

Materia: Matematica

1) Data la funzione $y = \frac{2x^2-3x-4}{x^2-3x+2}$ determinare i rispettivi asintoti

2) Data la funzione $y = \frac{x^2-1}{x^2-3}$, determinare se esistono massimi e minimi

3) Calcolare i seguenti limiti:

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^2+3x}{x^4-7x}$$

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^2-7}{7+3x+3x^2}$$

$$\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2-4x-4}{x^2-3x+2}$$

$$\lim_{x \rightarrow 0} \frac{x^3+7x^2+x}{x+x^2-3x^3}$$

Come previsto dall'O.M. n°40 dell' 8 aprile 2009, è stata consultata la componente studentesca in merito al documento in oggetto, su cui non ci sono state osservazioni od obiezioni. Altrettanto è stato fatto per la componente genitori rappresentanti di classe.

ALLEGATI:

- Relazioni finali disciplinari con relativi programmi svolti
- Giudizi riportati dagli studenti della classe 5[^] sez. C nello stage estivo
- Documentazione alunni DSA / 104
- Elenco alunni che hanno conseguito certificazioni linguistiche

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	FIRMA
BALDINI RITA	
BUONAMICI LUNIA	
CAMPIONI SILVIA	
CESARI ANNA GIULIA	
DIOLAIUTI ALESSANDRO	
FRANCHI NICOLETTA	
GENNAI ILARIA	
LA PORTA GIOVANNA	
LORENZI FILIPPO	
MARINELLI LORENZINA	
TRONCI PATRIZIO	
VALENTINO MIRIAM	
VIVIANO SACHA	
ZAMPI CHIARA	

Montecatini Terme, li 15/05/2018

Esame di Stato 2018

5[^] C

Accoglienza Turistica

