



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Esami di Stato conclusivi del corso di studi

I.S.I.S. "DEL ROSSO - DA VERRAZZANO"
Prot. 0004662 del 15/05/2024
IV (Uscita)

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA ORBETELLO

Classe V sezione A

Indirizzo SALA E VENDITA

**Documento del consiglio di classe
Anno scolastico 2023/2024**

Orbetello, 14/05/2024



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

INDICE

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI.....	4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	4
PROFILO DELL'ISTITUTO, CORSO DI STUDI E QUADRO ORARIO	5
BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE	7
PREMESSA.....	7
I DOCENTI.....	8
ATTIVITÀ	9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO(PCTO).....	9
AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE	10
COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE, CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE	13
COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO	17
MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)	18
PROGETTI SCOLASTICI	18
VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE	19
PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO	20
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA.....	20
OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI RELATIVI A CAPACITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE.....	21
METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO	21
STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI	22
CAP. 2 SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE	24
ELENCO DELLE DISCIPLINE.....	24
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	25
DISCIPLINA:STORIA.....	37
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	42
DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO.....	49
DISCIPLINA: FRANCESE.....	54
DISCIPLINA:LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	59



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

DISCIPLINA: RELIGIONE.....	64
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA.....	67
DISCIPLINA: MATEMATICA.....	73
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	77
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	86
DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA.....	91
CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME.....	94
CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI.....	94
SIMULAZIONI DELLA PRIMA E DELLA SECONDA PROVA.....	94
CRITERI DI VALUTAZIONE, GRIGLIA UTILIZZATA PER LA PRIMA E PER LA SECONDA PROVA	94
SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE, GRIGLIA DI VALUTAZIONE E NODI CONCETTUALI.....	95
NODI CONCETTUALI:	95
ALUNNI CON BES	95
ALLEGATI.....	96



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Dirigente Scolastico	Prof.ssa Luisa Filippini
Italiano	Prof.ssa Livia Spano
Storia	Prof.ssa Livia Spano
Matematica	Prof. ssa Simona Di Fonzo
Lingua Francese	Prof.ssa Susanna Attanasio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. ssa Laura Zandonai
Lingua Inglese	Prof. ssa Luigia Del Monte
Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva	Prof.ssa Ursula Magnani
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Prof.ssa Jennifer Siedlaczek
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e vendita	Prof. Tommaso Di Maio
Scienze motorie e sportive	Prof. ssa Angela Zolesi
Insegnamento Religione Cattolica	Prof. ssa Antonella Solari
Sostegno	Prof.ssa Alice Collantoni
Sostegno	Prof. ssa Paola Collantoni
Sostegno	Prof.ssa Antonella Raparelli

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

PROFILO DELL'ISTITUTO, CORSO DI STUDI E QUADRO ORARIO

L'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "R. Del Rosso- G. Da Verrazzano" nasce dall'accorpamento dell'Istituto Statale di Istruzione Classica, Scientifica, Magistrale e Professionale "Raffaele Del Rosso" di Orbetello con l'Istituto Statale d'Istruzione Tecnica e Professionale "Giovanni Da Verrazzano" di Porto S. Stefano. Già nel 1999 erano stati accorpati da una parte il Liceo Classico "D. Alighieri" con l'Istituto Professionale per il Commercio e il Turismo "R. del Rosso" di Orbetello, dall'altra l'Istituto Tecnico Nautico "G. Da Verrazzano" con l'Istituto Professionale per le Attività Marinare di Porto S. Stefano e con l'Istituto Tecnico Commerciale di Albinia.

L'istituto è sorto da una forte volontà politica che ha deciso la costituzione di un'unica scuola superiore nella zona sud della provincia di Grosseto con vari indirizzi in tutti i settori, dai Licei ai tecnici ed ai professionali, al fine di venire incontro alle esigenze formative dell'utenza, a costituire un'entità che potesse avere un peso maggiore nei rapporti con enti ed istituzioni, a garantire una efficace rete di orientamento/ ri-orientamento e la costituzione di percorsi didattici (passerelle) da un tipo di scuola ad un altro, ad impedire il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e spopolata, a favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche, ad utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente, a sviluppare progetti che possano coinvolgere le varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi e utilizzate sinergicamente.

L'istituto, negli ultimi anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi, che ha incrementato notevolmente la popolazione scolastica.

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

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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.

Il percorso, sulla base delle linee guida del MIUR, prevede un primo biennio comune, al termine del quale gli allievi sono chiamati a scegliere tra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

La classe **V A** rientra nell'articolazione "Servizi di sala e vendita", attraverso la quale gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Il piano orario seguito nei cinque anni di corso è il seguente:

ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA					
Materie	I biennio		II biennio + V°		
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	3	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	2	2
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze informatiche	2	2			
Geografia	1				
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e	2	2			
Laboratorio di servizi e accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			6	6	6
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

PREMESSA

La classe è composta da 10 studenti, 3 maschi e 7 femmine. Si è dimostrata per tutto il triennio, in generale, aperta al dialogo educativo e partecipa alle attività scolastiche ed extrascolastiche.

Gli studenti sono di diversa provenienza, risiedendo, per lo più, nei comuni limitrofi ad Orbetello. Il gruppo non ha subito, negli ultimi tre anni, variazioni rilevanti: tre alunni hanno interrotto la frequenza durante il terzo (un alunno) e il quarto anno (due studenti) per motivi personali.

In generale, per numero di presenze scolastiche registrate alla fine di ogni anno del triennio, l'andamento è stato abbastanza regolare.

La classe, tuttavia, per conoscenze acquisite, per competenze e per abilità, è abbastanza disomogenea: gli studenti, nel complesso, hanno buone competenze nelle discipline di indirizzo, soprattutto in quelle pratiche (competenze dimostrate anche nelle diverse attività scolastiche e negli eventi extrascolastici a cui l'Istituto ha partecipato), mentre la maggior parte degli alunni risulta debole nelle materie in cui sono necessarie conoscenze teoriche e competenze di astrazione e/o rielaborazione dei contenuti.

Gli studenti pertanto possono essere suddivisi in tre fasce: la prima, composta da ragazzi interessati, partecipi, con buone competenze nella rielaborazione delle informazioni ed autonomia nello studio; la seconda da alunni che hanno bisogno di una costante guida da

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

parte del docente per raggiungere obiettivi pienamente sufficienti, e una terza fascia di studenti che, nonostante le continue sollecitazioni, hanno riportato risultati mediocri in alcune discipline, soprattutto laddove si prevedono conoscenze teoriche e competenze di analisi. Tuttavia la maggior parte nelle mansioni pratiche e di laboratorio dimostrano autonomia e sicurezza, gestendo nel migliore dei modi i diversi compiti "in situazione".

Nella classe, del resto, molti sono i soggetti con BES (3 DSA e 3 DVA per i quali sono stati predisposti PDP e PEI allegati) e diffuse, in generale, sono le carenze pregresse ed ormai consolidate, soprattutto per quanto riguarda le abilità nella produzione di un testo scritto o l'uso di un lessico specifico e/o articolato.

La composizione del consiglio di Classe, per quanto riguarda la componente docenti, è variata durante il corso del triennio ogni anno per gli insegnanti di Inglese, Matematica e Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, non permettendo agli studenti un consolidamento di alcune conoscenze e competenze.

I DOCENTI

Materie	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Rispoli	Spano	Spano
Lingua inglese	Francia	Starace	Del Monte
Storia	Rispoli	Spano	Spano
Matematica	Pantiglioni	Andreini	Di Fonzo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Luzzetti	Toninelli	Magnani
Scienza e cultura dell'alimentazione	Zandonai	Zandonai	Zandonai
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		Siedlaczek	Siedlaczek
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Di Maio	Di Maio	Di Maio
Seconda lingua straniera (francese)	Donati	Donati	Attanasio
Scienze motorie e sportive	Agostini	Agostini	Zolesi
Religione Cattolica o attività alternative	Solari	Solari	Solari
Sostegno	Collantoni Paola Collantoni Alice	Collantoni Paola Collantoni Alice	Collantoni Paola Collantoni Alice Raparelli Antonella

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ATTIVITÀ

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO(PCTO)

Il progetto triennale di Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) dell'Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" è stato articolato in un percorso distinto in diverse attività: stage in azienda, incontri con esperti del settore, corsi di formazione con enti turistici, concorsi, eventi sul territorio, orientamento. L'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posta nella progettazione è stato quello di trasformare i PCTO in un'attività curricolare vera e propria, che potesse rafforzare le competenze degli studenti.

Gli obiettivi e le finalità, in coerenza con i bisogni formativi del territorio, si sono basati sul:

- rafforzare i rapporti dell'Istituzione Scolastica con il territorio e il suo tessuto produttivo;
- favorire la conoscenza delle opportunità lavorative offerte dal territorio, del mondo del lavoro e delle sue dinamiche;
- superare la separazione tra momento formativo e momento applicativo favorendo anche l'acquisizione di competenze trasversali specifiche, indispensabili per un futuro inserimento in un ambiente di lavoro;
- innalzare la qualità dei servizi offerti dal territorio attraverso una maggiore qualificazione dei potenziali futuri lavoratori, anche incentivando l'abbattimento della dispersione scolastica;
- migliorare le competenze, conoscenze ed abilità dei profili professionali in uscita, rendendoli più attinenti alla realtà socio-economico e produttiva del territorio; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Le attività progettate sono state divise in attività comuni e attività diverse e/o diversificate in base alle specifiche esigenze di ogni tipologia di indirizzo.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Attività comuni:

- Sensibilizzazione e Orientamento: da svilupparsi in tutto il triennio con obiettivi diversificati di anno in anno
- Incontri con esperti
- Visite aziendali
- Partecipazione a conferenze e seminari
- Lezioni in situazione
- Formazione sulla Sicurezza

Attività diverse e/o diversificate:

Attraverso i Dipartimenti e i Collegi di Sezione, si sono individuate le forme più idonee ad ogni singolo Istituto, tra la pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro come gli stages in aziende e strutture del territorio, partecipazione ad eventi sul territorio e simulazione d'impresa.

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Progetto triennale a partire dall'A.S. 2021-2022

A.S. 2021/22 CLASSE III	Totale ore	A.S.2022/23 CLASSE IV	Totale ore	A.S. 2023/24 CLASSE V	Totale Ore
Corsi e certificazioni					
Corso Sicurezza sul lavoro	8	Corso BLS – Progetto “La scuola non si ferma”	2	Corso. Essere Barman: corso di formazione Martini&Rossi	16
Corso HACCP	12	Corso. Essere Barman: corso di formazione Martini&Rossi	16	Latte – Art	6
Realizzazione e partecipazione ad eventi					
Cena evento Torre di Cala Piccola	4	- Pranzo con le autorità locali - Cena di Natale e presentazione delle borse di studio Welcome Maremma	50	- Concorso Festival del gusto – Rotary Club - Conviviale Rotary Club Orbetello- Costa	42



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

		<ul style="list-style-type: none"> - Carnevaletto da 3 soldi - Valentine Dinner - Progetto "Gustatus" - (Partecipazione all'evento e apertura del ristorante didattico) - Concorso Festival del gusto - Rotary Club - Conviviale Rotary Club Orbetello- Costa d'Argento - Obiettivo Anguilla - Contest Martini & Rossi - Eventi Open Day (Promozione dell'Istituto per orientamento in entrata) - Trasmissione televisiva "Curiosando" 		<ul style="list-style-type: none"> d'Argento - Eventi Open Day (Promozione dell'Istituto per orientamento in entrata) - Trasmissione televisiva "Curiosando in Toscana" - Concorso nazionale IBA Drink "60 anni dell'Istituto Nautico G. Da Verrazzano" 	
Visite aziendali					
Birrificio Frank&Serafico, Alberese	4	Museo Lavazza, Torino Cantine Marchesi di Barolo, Barolo Azienda e museo Martini&Rossi, Pessione Museo Carpano, Torino Caseificio di Manciano, Manciano Cantina Sociale Morellino di Scansano, Scansano	20	Fiera Cibus tec, Parma Visita dell'azienda del Parmigiano Reggiano, Parma	15
Orientamento post diploma					



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



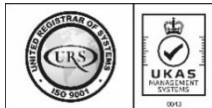
CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Orientamento al lavoro Dr.ssa Li Vigni	10	Orientamento: - Ready 2 Work - Incontro con ITS	4	Orientamento: Orientamento al lavoro - Dr.ssa Li Vigni -Colloqui di lavoro organizzati da EBTT -Campus Orienta – Roma -Orientamento post diploma e realizzazione del CV con il CPI -Open day - Università di Siena – Grosseto - Ready 2 work- Occasioni di formazione e lavoro all'estero - ITS	23
Stage		Incontri con gli esperti del mondo del lavoro			
Stage in azienda	132	- Progetto di sensibilizzazione "A scuola con la celiachia... per non farne una malattia". - Incontro con l'azienda ErQole - Incontro con esperti Sommelier Nicola Alocci e Daniele Amaddii	17	-Lezione teorico–pratica con il Maitre- Sommelier Nicola Alocci Golf Club Argentario Resort -Lezione teorico–pratica con il Maitre- Sommelier Daniele Amaddii - Lezione teorico–pratica con il Maitre Nicola Alocci sull'Olio.	12
Simulazione di impresa					
Open bar	22	Open bar	24		
Totale	192	Totale	133	Totale	124



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE, CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE

Livello	Classe	Competenze Specifiche Tecnico-Pratiche	Abilità	Conoscenze
3/4	Terza Sala e vendita	Gestire gli approvvigionamenti, conservare e trattare le materie prime fino al momento del loro utilizzo	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo Preservare la qualità di alimenti e bevande	Conoscere le caratteristiche qualitative, provenienza, deperibilità delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo Conoscere le tecniche e procedure di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa
		Predisporre gli ambienti di lavoro e monitorare lo stato degli utensili e delle attrezzature	Allestire la sala e il bar; riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti	Conoscere le figure professionali operanti nel settore; l'organizzazione e la disposizione dei reparti



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

				<p>Conoscere le caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti</p> <p>Conoscere la normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p>
		<p>Applicare tecniche adeguate nel servizio di ristorazione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Provvedere alle corrette operazioni di organizzazione del servizio.</p> <p>Organizzare in maniera funzionale il servizio comprendendo i tempi di esecuzione del lavoro</p>	<p>Conoscere le tecniche di servizio al tavolo e al bar</p> <p>Igiene personale e buone pratiche di lavorazione</p>
	<p>Quarta Sala e vendita</p>	<p>Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di</p>	<p>Predisporre buffet e organizzare banchetti</p>	<p>Conoscere i principali componenti di</p>



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

		riassetto di una sala ristorante in rapporto alla tipologia di struttura di azienda e di eventi (buffet e banchetti)	Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala	servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità Conoscere le tipologie di servizio banqueting e le tecniche avanzate di sala Conoscere principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative
		Applicare tecniche adeguate nella somministrazione di alimenti e bevande interpretando correttamente le esigenze della clientela e garantendone la soddisfazione	Eseguire in maniera autonoma le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati e garantendo l'efficienza del servizio Riconoscere e soddisfare le richieste del cliente, impiegando lo stile comunicativo	Conoscere le caratteristiche qualitative delle diverse tipologie di bevande Conoscere le tecniche di servizio al bar e al tavolo Conoscere le tecniche di comunicazione e



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



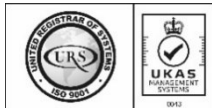
CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

			<p>adeguato alle varie fasi del servizio</p> <p>Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione</p>	<p>vendita per promuovere piatti e prodotti in risposta alle esigenze del cliente</p>
	Quinta Sala e vendita	<p>Organizzare informazioni e documentare esperienze</p>	<p>Relazionare sulle caratteristiche delle bevande somministrate valorizzandone gli aspetti legati alla tradizione e al territorio</p> <p>Organizzare le informazioni, documentare e riflettere sulle esperienze fatte</p>	<p>Conoscere le risorse enogastronomiche / culturali, territoriali e nazionali</p> <p>Conoscere la terminologia tecnica del Settore</p> <p>Conoscere le strategie di comunicazione e gli strumenti di promozione di prodotti e servizi</p>



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO

COMPETENZA	ARTICOLAZIONE IN TERMINI DI CAPACITÀ
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini ➤ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni ➤ Capacità di imparare sia in modalità collaborativa e sia in maniera autonoma ➤ Capacità di comunicare, comprendere e confrontare punti di vista diversi ➤ Capacità di concentrarsi, di riflettere e di prendere decisioni ➤ Capacità di gestire il proprio apprendimento
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Creatività e spirito di iniziativa per trasformare le idee in azioni ➤ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi ➤ Capacità di riflessione critica e costruttiva ➤ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa e costruttiva sia in maniera autonoma ➤ Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia ➤ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La valutazione delle competenze acquisite nel percorso PCTO è parte integrante della valutazione scolastica dell'allievo e, di conseguenza, tali competenze sono certificate negli scrutini finali negli anni scolastici del secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi, entrando nel curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di Classe procede:

- A. Alla valutazione degli esiti delle attività di PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta; le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono conto dei suddetti esiti;
- B. All'attribuzione dei crediti.

PROGETTI SCOLASTICI

a.s. 2021/2022

- Open Bar
- La parità di genere nel mondo del lavoro
- Sportello psicologico

a.s. 2022/2023

- Open Bar
- Essere Barman. Progetto Martini&Rossi (lezione di presentazione, attività d'orientamento e attività pratiche di laboratorio – Contest finale)
- Incontro formativo - ITS
- Gustatus
- A scuola con la Celiachia: per non farne una malattia (in collaborazione con AIC)
- Progetto Fondazione CR Firenze – La scuola non si ferma

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

a.s. 2023/2024

- Il centro per l'impiego: come entrare nel mondo del lavoro.
- Incontro formative – ITS
- Latte – Art
- Essere Barman. Progetto Martini&Rossi (lezione di presentazione, attività d'orientamento e attività pratiche di laboratorio)
- Gustatus
- Concorso nazionale IBA Drink – Cocktail's Competition – VII edizione Il confronto è crescita
- Concorso enogastronomico promosso dal Rotary Club Orbetello Costa D'Argento (Partecipazione e organizzazione)

VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE

Viaggio d'istruzione:

La storia d'Italia attraverso le aziende. Torino – Barolo – Grinzane Cavour – Pessione.

Visite aziendali della Lavazza, Martini&Rossi, Carpano e delle Cantine Marchesi di Barolo.

Parma – Cibus Tec

Visita Museo – Azienda del Parmigiano

Visite aziendali

Birrificio Frank & Serafico – Alberese (Gr)

Caseificio sociale di Manciano (Gr)

Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano (Gr)

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO

Durante tutto l'arco del triennio gli alunni hanno partecipato ad eventi organizzati sul territorio da parte di aziende, enti locali e della scuola. In queste importanti occasioni formative gli studenti hanno potuto mettere in campo le competenze professionali acquisite.

Tra gli eventi più significativi si segnalano:

- Gustatus (In collaborazione con il Comune di Orbetello e Welcome Maremma)
- Meeting obiettivo anguilla (in collaborazione Associazione culturale Laguna Art Factory, la cooperativa i pescatori di Orbetello e l'Università di Bologna)
- Cene di gala organizzate dalla scuola in diverse occasioni con la partecipazione di Associazioni o Autorità
- 60 anni dell'Istituto tecnico Nautico in occasione del 500enario dell'arrivo di G. Da Verrazzano nella Baia di Hudson. Aperitivo e Lunch sulla motonave Revenge
- Open Day dell'Istituto

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA

Nell'ambito dei percorsi PCTO la classe, in particolare nell'ultimo anno, ha partecipato a diversi incontri con esperti orientatori, relativi a:

- Opportunità lavorative (amministrative e operative)
- Compilazione Curriculum Vitae
- ITS e scuole di formazione post-diploma
- Centro dell'Impiego
- Progetto Ready 2 Work
- Partecipazione alle giornate di Open DAY delle facoltà universitarie (Salone dello Studente – Roma; Open Day UniSi)

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI RELATIVI A CAPACITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE

Obiettivi trasversali	raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Acquisizione del senso di responsabilità		X		
Potenziamento delle abilità di studio		X		
Ampliamento della capacità di confrontarsi e Interagire in maniera critica e costruttiva				X
Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline			X	
Potenziamento delle capacità espressive			X	
Potenziamento delle capacità di analisi e sintesi				X
Ampliamento culturale		X		
Acquisizione della capacità di rielaborazione Critica delle conoscenze acquisite			X	
Acquisizione della capacità di collegare tra di loro conoscenze e competenze relative alle varie discipline			X	

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO

Per le discipline tecnico-pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale che la classe ha effettuato sempre in presenza.

Per tutte le altre discipline si è ricorso principalmente alla lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi-commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi, esercitazioni in situazione.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato mediante:

- verifiche orali
- verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, analisi e produzione di testi argomentativi, riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).
- attività pratiche in laboratorio
- attività di preparazione alle prove d'Esame di Stato

I Criteri comuni di valutazione sono stati i seguenti:

- conoscenze specifiche relative alle singole discipline;
- capacità di collegamento, anche con discipline affini;
- comprensione ed utilizzo del lessico specifico;
- capacità di analisi e sintesi;
- partecipazione attiva all'attività didattica;

In relazione a ciò, il Consiglio di Classe ha poi adottato i seguenti criteri:

1. Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)
 - nessuna conoscenza
 - grave in capacità nell'esercizio delle competenze
2. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)
 - conoscenze frammentarie
 - scarse capacità nell'esercizio delle competenze
3. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)
 - conoscenze superficiali
 - mediocri capacità nell'esercizio delle competenze
4. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

- conoscenze sufficienti/discrete
 - sufficienti capacità nell'esercizio delle competenze
5. Per una valutazione ottima (voto tra 8 e 9)
- conoscenze approfondite
 - buone capacità nell'esercizio delle competenze
6. Per una valutazione eccellente (voto tra 9 e 10)
- conoscenze complete
 - ottime capacità nell'esercizio delle competenze

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

CAP. 2 SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

ELENCO DELLE DISCIPLINE

- Lingua e Letteratura Italiana
- Storia
- Lingua Inglese
- Lingua Francese
- Matematica
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Laboratorio di servizi enogastronomici (Cucina)
- Laboratorio di servizi enogastronomici (Sala e vendita)
- Scienze motorie e sportive
- Insegnamento Religione Cattolica
- Educazione Civica
- Alternativa all'Insegnamento della religione cattolica

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: LIVIA SPANO

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

La classe è composta da dieci studenti di cui sette femmine e tre maschi. Dal punto di vista disciplinare si è dimostrata per lo più aperta al dialogo educativo, seppur la maggioranza dei ragazzi ha necessità di essere sollecitata da parte dell'insegnante, perché si distrae con facilità non essendo abituata a mantenere l'attenzione e a studiare con costanza.

La classe, per interesse dimostrato alla disciplina, per abilità acquisite, per competenze e per metodo di studio, può essere suddivisa in due fasce: la prima composta da ragazzi per lo più interessati e con discrete competenze di rielaborazione delle informazioni; la seconda composta da alunni con sufficienti capacità, ma che hanno bisogno di una costante guida da parte del docente per giungere ad obiettivi di conoscenze e competenze sufficienti.

In generale gli alunni sono arrivati alla piena sufficienza con molto impegno e fatica a causa delle lacune pregresse ed, alcuni, per evidenti difficoltà nell'astrazione e nella rielaborazione delle informazioni. In generale molti di loro non possiedono un metodo di studio organico ed un vocabolario adatto a padroneggiare le discipline. Questo ha comportato che l'insegnante è stata per quasi l'intera classe una guida costante, in tutti i passaggi di lettura ed analisi del testo. La programmazione, pertanto, ha subito dei tempi lunghi e dei metodi che hanno insistito sul supporto di video e film per agevolare l'apprendimento delle narrazioni letterarie e dei contesti storici. Sono presenti in tutto 6 ragazzi con BES di cui 3 DVA (2 che hanno seguito un programma differenziato mentre un alunno ha raggiunto gli obiettivi minimi).

La classe nel suo complesso ha appreso solo sommariamente il metodo di analisi e comprensione del testo sia letterario che argomentativo. Inoltre si notano difficoltà



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



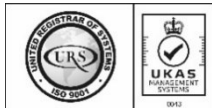
CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

diffuse nell'elaborazione delle informazioni con conseguente difficoltà sia nella produzione del testo scritto che orale, soprattutto per la mancanza di un lessico adeguato. Si è cercato di concentrarsi su argomenti adatti a collegamenti interdisciplinari così da stimolare l'interesse degli alunni.



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



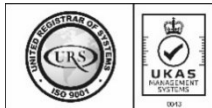
CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Obiettivi programmati in termini di competenze	TUTTI	MAGGIORANZA	META	ALCUNI
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti di vario tipo		X		
Redigere testi di vario tipo			X	
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà				X
Obiettivi programmati in termini di conoscenze				
Caratteristiche e struttura di testi scritti		X		
Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari			X	
Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta			X	
Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dalla seconda metà dell'Ottocento alla prima metà del Novecento		X		
Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi			X	



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie dell'Ottocento e del Novecento		X		
Obiettivi programmati in termini di abilità				
Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui	X			
Produrre testi scritti di diversa tipologia (analisi del testo, testo espositivo-argomentativo) e complessità, utilizzando i diversi registri linguistici con riferimento ai destinatari			X	
Consultare dizionari e altre fonti informative	X			
Identificare le tappe fondamentali dello sviluppo della cultura letteraria italiana dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento		X		
Identificare autori ed opere fondamentali italiani e stranieri nel periodo considerate		X		
Contestualizzare testi letterari, artistici della tradizione italiana nello scenario europeo			X	
Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche			X	
Contestualizzare l'evoluzione della civiltà				X

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

<p>artistica e letteraria italiana dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p>				
--	--	--	--	--

Per i contenuti disciplinari si rimanda al programma svolto

Metodologia

Lezione dialogata
interattiva Web quest
Cooperative
learning
Brainstorming
Debate

Strumenti e sussidi

Libri di testo adottati
Materiale di altri libri fornito in fotocopia
Vocabolari
Filmati-video (in particolar modo i video della Treccani-scuola per la trattazione della vita e delle opere dei principali autori affrontati)

Tipologia delle prove di verifica

Produzione e illustrazione di file multimediali (ppt) da far realizzare ai ragazzi come presentazione di approfondimenti e ricerche da esporre nelle verifiche orali
Verifiche orali singole (interrogazioni)
Produzione scritta delle tipologie A, B e C in previsione della produzione dell'Esame di Stato

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Criteria di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffuse
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

La valutazione ha tenuto conto della frequenza, dell'attenzione in classe, dell'interesse mostrato per la disciplina, della partecipazione attiva, della disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO DISCIPLINA: ITALIANO

Contenuti disciplinari programmati

MODULO I: Analisi, comprensione e produzione testuale.

MODULO II: La letteratura in Europa tra Otto e Novecento

MODULO III: Il romanzo psicologico in Italia.

MODULO IV: Un nuovo modo di fare poesia: dalle avanguardie alle esperienze di Ungaretti e Montale

(2 ore alla settimana – da settembre a aprile)

MODULO I: Analisi, comprensione e produzione testuale

Il testo argomentativo: caratteristiche e strategie compositive

Il testo espositivo: caratteristiche e strategie compositive

Il testo letterario: strategie di analisi e commento di testi letterari

(2 ore a settimana – da settembre a marzo)

MODULO II: La letteratura in Europa tra Otto e Novecento

L'età del positivismo in Europa.

Il Naturalismo in Francia: Zola e il romanzo sperimentale.

Il ciclo dei *Rougon-Macquart*. Struttura e tematiche. *L'Assommoir*: un romanzo contro

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

l'alcolismo. *Germinale*: il lavoro nelle miniere in Francia.

Il Verismo in Italia e l'esperienza di Giovanni Verga.

G. Verga: la vita; la produzione letteraria pre-verista, la conversione letteraria al Verismo; le tecniche stilistiche della narrativa verista; la concezione del progresso (l'ideale dell'Ostrica).

Nedda e *Rosso Malpelo*: le tappe verso la narrativa verista.

Rosso Malpelo e le novelle di *Vita dei Campi*

Il ciclo dei vinti con particolare attenzione a *I Malavoglia* e *Mastro-Don Gesualdo*

Letture ed analisi dei brani per lo più tratti dal libro di testo in adozione.

Nedda

Rosso Malpelo

Il progetto dei Vinti, Prefazione de' *I Malavoglia* *La famiglia Toscano*, 1° capitolo de' *I Malavoglia*

La morte di Gesualdo, parte IV del Cap. V del *Mastro-Don Gesualdo*

APPROFONDIMENTO PER ED. CIVICA

La narrazione come denuncia: il *Vajont* di Marco Paolini.

G. Carducci: il poeta dell'Italia Post-Unitaria La biografia, le fasi del pensiero, le scelte poetiche.

La Maremma di Carducci.

Letture ed analisi di:

Inno a Satana

Traversando la Maremma Toscana; San Martino.

Approfondimento: Carducci e il Vino

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Il Decadentismo

Oltre il Naturalismo.

La poesia simbolista: l'esperienza dei poeti maledetti in Francia.

Oscar Wilde e gli antecedenti inglesi del culto del bello.

Il Decadentismo in Italia: le esperienze di Gabriele D'Annunzio e Giovanni Pascoli.

Gabriele D'Annunzio: una vita vissuta come un'opera d'arte.

I temi del superomismo, dell'estetismo e del panismo.

Una variegata produzione: romanzi, novelle e la poesia.

Il Piacere: temi, struttura e trama.

Le laudi, con particolare attenzione ad *Alcyone*.

Giovanni Pascoli: la biografia, il tema del nido, la poetica del fanciullino, le principali tematiche e innovazioni formali della poesia pascoliana, le raccolte *Myricae* e *Canti di Castelvecchio*.

Approfondimento sulla produzione poetica di Pascoli dedicata ai prodotti enogastronomici della Romagna.

Letture ed analisi di:

C. Baudelaire, *Corrispondenze*

G. D'Annunzio, *Il conte Andrea Sperelli*, libro I, cap. II, da *Il Piacere*.

G. D'Annunzio, *La sera fiesolana*, da *Alcyone*

G. D'Annunzio, *La pioggia nel pineto*, da *Alcyone*

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

G. Pascoli, *Il fanciullino che è in noi*, da *Il Fanciullino*

G. Pascoli, *Lavandare*, da *Myrica*

G. Pascoli, *Il lampo*, da *Myrica*

G. Pascoli, *X Agosto*, da *Myrica*

G. Pascoli, *Il Gelsomino notturno*, da *I Canti di Castelvecchio*

Approfondimento: *La poesia enogastronomica di Pascoli*

(2 ore a settimana da marzo a giugno)

MODULO III: Il Novecento. Un nuovo modo di fare poesia

Il rifiuto della tradizione e la stagione delle avanguardie in letteratura.

Il futurismo: F.T. Marinetti e il Manifesto futurista;

Il manifesto della cucina futurista: andare contro ogni tradizione a tavola.

L'esperienza poetica di Giuseppe Ungaretti.

La vita, le innovazioni poetiche, la tematica della guerra, la centralità della parola. Le raccolte poetiche *Il porto Sepolto* e *Allegria di naufragi*.

Eugenio Montale:

La vita, il male di vivere e l'incomunicabilità del poeta, il correlativo oggettivo, la raccolta *Ossi di Seppia*.

Lettura ed analisi di:

G. Ungaretti, *Veglia*; *Soldati*; *Fratelli*; *San Martino del Carso*, da *L'allegria*

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

E. Montale, *Non chiederci la parola che squadri da ogni lato, da Ossi di Seppia*

E. Montale, *Spesso il male di vivere ho incontrato, da Ossi di Seppia*

(2 ore a settimana da marzo a giugno)

MODULO IV: La narrativa del primo Novecento. Il romanzo psicologico.

Il romanzo psicologico in Italia: Italo Svevo e Luigi Pirandello

Italo Svevo: la vita, Trieste e il ruolo della città nella letteratura di Svevo, i riferimenti culturali di Svevo, il tema dell'inetitudine. I romanzi sveviani a confronto: *Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno*.

Luigi Pirandello: la vita, il relativismo gnoseologico, il tema della maschera, l'umorismo ed il grottesco.

Una variegata produzione: novelle, romanzi ed opere teatrali.

Il Fu Mattia Pascal e Uno nessuno e centomila: la crisi dell'identità.

Novelle per un anno.

Lettura ed analisi

L. Pirandello, *Il treno ha fischiato; Un po' di vino; La patente*, da *Novelle per un anno*

I. Svevo, *Psico-analisi*, da *La coscienza di Zeno*

I. Svevo, *Il potere psicanalitico del vino*, da *La Coscienza di Zeno*

Per ogni autore si è approfondito l'inquadramento storico – culturale.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Laddove è stato possibile si è cercato di affrontare i diversi movimenti culturali in modo interdisciplinare.

Osservazioni:

La programmazione ha subito variazioni a causa delle necessità della classe di dover ritornare più volte sui medesimi argomenti con lezioni di ripasso e consolidamento.



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

DISCIPLINA:STORIA

DOCENTE: LIVIA SPANO

Obiettivi

Obiettivi programmati in termini di competenze	TUTTI	MAGGIORANZA	METÀ	ALCUNI
Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		X		
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche			X	
Obiettivi programmati in termini di conoscenze				
Principali persistenze e processi di trasformazione dalla fine del XIX al XX secolo in Italia, in Europa e nel mondo		X		
Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo Interculturale		X		
Lessico delle scienze storico – sociali			X	
Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale		X		
Radici storiche della Costituzione italiana		X		



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Obiettivi programmati in termini di abilità				
Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità			X	
Analizzare problematiche significative del periodo considerato.			X	
Utilizzare il lessico delle scienze storico – sociali			X	
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica per affrontare situazioni e problemi, anche in relazione ai campi professionali di riferimento.		X		

Metodologia

Lezione frontale (presentazione di contenuti)
Lezione dialogata
Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
Debate

Strumenti e sussidi

Libri di testo
Altri libri
Dispense, schemi, video
LIM

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Tipologia delle prove di verifica

Produzione di file multimediali (ppt) e lavori di ricerca
Prova semistrutturata (brevi trattazioni di argomento storico – analisi di documenti storici – domande a risposta aperta)
Interrogazioni

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
3	NEGATIVO. Esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale.
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Utilizzo del lessico specifico, seppur con qualche incertezza.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha tenuto conto anche di: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, progressi compiuti rispetto al livello di partenza, disponibilità al dialogo educativo.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO I

L'Italia post-unitaria:

(settembre-novembre, 2 ore a settimana)

Diverse condizioni economiche e sociali tra il nord ed il sud d'Italia

Il governo della destra e della sinistra storica

L'età giolittiana

Approfondimenti specifici:

I vini dell'Unità

L'impatto della seconda rivoluzione industriale sull'industria alimentare in Italia.

MODULO II: Il logoramento degli imperi centrali e la Prima guerra mondiale

(dicembre-gennaio, due ore a settimana)

L'Europa tra il logoramento degli antichi Imperi e il sistema di alleanze

La Prima guerra mondiale

Dalla Rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica

L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto

MODULO III: L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

(febbraio - maggio, due ore a settimana)

L'Unione Sovietica di Stalin

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

Il regime fascista in Italia

Dalla repubblica di Weimar all'avvento del nazismo

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

L'Europa e il mondo verso una nuova guerra

La Seconda guerra mondiale

L'Italia repubblicana

Approfondimenti specifici:

Guerra e Champagne

Guerra In-FAME: l'alimentazione durante la guerra.

L'autarchia alimentare. Produrre e mangiare italiano!

I saper bere: la nascita delle polibibite.

MODULO IV: EDUCAZIONE CIVICA: Il cittadino consapevole

DIRITTI, LIBERTÀ E TUTELE: UNA CONQUISTA STORICA SANCITA NELLA COSTITUZIONE ITALIANA.

Statuto Albertino e Costituzione italiana a confronto.

La Costituzione italiana: dall'elezione dell'assemblea costituente alla formulazione dei principi fondamentali.

Art. 9: La "strage annunciata" del Vajont e la tutela del paesaggio anche come memoria.



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: LAURA ZANDONAI

Obiettivi cognitivi:

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		X		
Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.		X		
Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare e nel settore della ristorazione.		X		
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.		X		
Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.		X		
Redigere un piano HACCP.				X

Contenuti disciplinari programmati

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle principali patologie

NUCLEO TEMATICO: LAVORO (la sicurezza alimentare)

Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate

Sicurezza alimentare

NUCLEO TEMATICO: TRADIZIONE E INNOVAZIONE (le nuove tendenze)

Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

MODULO EDUCAZIONE CIVICA

sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"

Metodologia

suddivisione in unità formative

Lezione frontale, lezione partecipata, videolezioni, attività individuali, ricerche informative,

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

proiezione di video, analisi di casi, saggi brevi.

Strumenti e sussidi

Utilizzo di appunti, libro e risorse digitali. Il libro di testo in uso è "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" per il Quinto anno autore Luca La Fauci edizioni Markes

Tipologia delle prove di verifica

Colloqui e/o verifiche formative durante le lezioni dedicate alle singole UF.

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di saggi brevi, ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze.

Criteri di valutazione

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE A DOMANDE APERTE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	5 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	5	
		Adeguate e pertinenti	4	
		Essenziale, non sempre precisa	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
		Gravemente lacunosa	0,5	
	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà nella sintesi e organizzazione parzialmente adeguata	2	

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Competenze disciplinari-uso delle conoscenze		Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla consegna	1	
Correttezza formale	2 PUNTI	Forma corretta e linguaggio generalmente appropriato	2	
		Forma abbastanza corretta, qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	1	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	0,5	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	4 PUNTI	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	4	
		Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	3	
		Conosce poco e in modo frammentario e scorretto l'argomento	2	
		Non conosce l'argomento	1	
Esposizione	3 PUNTI	Utilizza un linguaggio corretto e specifico	3	
		Utilizza un linguaggio semplice, il lessico è adeguato	2	
		Utilizza un linguaggio generico, il lessico è incerto	1	
		Esposizione confusa e linguaggio scorretto	0,5	
Capacità di analisi e approfondimento	1,5 PUNTI	È in grado di chiarire e approfondire	1,5	
		Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
		Non è in grado di chiarire	0,5	

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Capacità di rielaborazione e di collegamento	1,5 PUNTI	È in grado di collegare gli aspetti principali dell'argomento ed esprimere giudizi in modo autonomo	1,5	
		Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento ed è in grado di esprimere giudizi validi	1	
		Non è in grado di collegare gli aspetti dell'argomento né di rielaborare	0,5	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Nelle verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, dell'uso di una terminologia specifica e della capacità di approfondire, rielaborare e collegare tra di loro le varie tematiche affrontate.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, prende in considerazione anche la frequenza, l'attenzione in classe, l'interesse mostrato per la disciplina, lo svolgimento delle consegne, la partecipazione attiva, nonché la disponibilità al dialogo educativo ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

Sezione 1 *La Dieta in condizioni fisiologiche e modelli alimentari di riferimento*

(22 ore, periodo: settembre-dicembre)

CONOSCENZE	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Nuove tendenze alimentari. Dietetica applicata alla ristorazione collettiva
CONTENUTI FORMATIVI UF 1: principi di dietetica	Definizioni: alimentazione, nutrizione, dietologia, dietetica e dietoterapia Valutazione dello stato nutrizionale: IMC Bilancio energetico Metabolismo basale e fabbisogno energetico totale La ripartizione dei nutrienti La ripartizione dell'energia nella giornata

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

	<p>Le linee guida per una sana alimentazione La dieta mediterranea</p>
<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 2: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la dieta del lattante e del neonato - l'alimentazione complementare - la dieta del bambino - la dieta dell'adolescente - la dieta in gravidanza - la dieta della nutrice - la dieta nella terza età - alimentazione nello sport
<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 3: dietetica applicata alla ristorazione collettiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la ristorazione collettiva: definizione, caratteristiche, modalità di gestione, sistemi di produzione - la mensa scolastica - la ristorazione ospedaliera - le case di riposo
<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 4: modelli alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la dieta vegetariana e vegana - le diete iperproteiche - la dieta chetogenica

MODULO EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO TEMATICO: TRADIZIONE E INNOVAZIONE (le nuove tendenze)

Sezione 4 *Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari*

(4 ore a novembre 2023 e 2 ore a gennaio 2024)

L'impatto ambientale nelle filiere agroalimentari

Lo spreco alimentare

Sistemi produttivi sostenibili

Consumi etici (agricoltura sociale e slow food)

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

Sezione 2 *La dieta nelle principali Patologie*

(37 ore, periodo: dicembre-marzo)

<p>CONOSCENZE</p>	<p>Fattori in grado di influenzare lo stato di salute. Dietoterapie: caratteristiche generali, criteri di personalizzazione</p>
--------------------------	---



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

CONTENUTI FORMATIVI UF 1: dieta e obesità	<ul style="list-style-type: none"> - le cause dell'obesità - la diagnosi - i fattori di rischio correlati - la classificazione - la terapia
CONTENUTI FORMATIVI UF 2: La dieta nelle malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica	<ul style="list-style-type: none"> - le malattie cardiovascolari -dislipidemie - aterosclerosi - ipertensione arteriosa - il diabete mellito - la sindrome metabolica
CONTENUTI FORMATIVI UF 3: Tumori	<ul style="list-style-type: none"> - tumori: definizione e classificazione - fattori di rischio - cancerogenesi negli alimenti - prevenzione a tavola
CONTENUTI FORMATIVI UF 4: Allergie e Intolleranze Alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - reazioni avverse al cibo - allergie alimentari - intolleranze alimentari - intolleranza al lattosio - favismo - celiachia
CONTENUTI FORMATIVI UF 5: Disturbi del comportamento alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - definizione, caratteristiche comuni e fattori di rischio - anoressia nervosa - bulimia nervosa - altri disturbi del comportamento alimentare - uso e abuso di bevande alcoliche

NUCLEO TEMATICO: LAVORO (la sicurezza alimentare)

Sezione 3 *Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate e Sicurezza Alimentare*

(20 ore, periodo: marzo-maggio)

CONOSCENZE	Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni e di altre malattie di origine alimentare Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare Sistema HACCP, criteri operativi e ruolo degli OSA
CONTENUTI FORMATIVI UF 1:	<ul style="list-style-type: none"> - i contaminanti alimentari - i contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine nei prodotti

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

<p>Contaminazione fisico-chimica</p>	<p>vegetali e nei prodotti ittici - i contaminanti chimici sintetici: fitofarmaci, zoofarmaci, contaminati da processi di cottura e conservazione (acrilammide, IPA, Furano, nitrosammine, ammine eterocicliche aromatiche), sostanze cedute da MOCA, contaminati ambientali (metalli pesanti, diossine, PCB, PFAS) - contaminazione da radioattività</p>
---	---

<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 2: Contaminazione biologica</p>	<p>- i microrganismi: definizioni: endotossine ed esotossine, enterotossine e neurotossine, spore batteriche, scissione binaria; infezioni, intossicazioni e tossinfezioni; dose infettante, portatore sano. I fattori di crescita microbica, alcuni batteri patogeni (<i>Salmonella</i>, <i>Lysteria monocitogenes</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>Clostridium botulinum</i>) - i virus: definizione e riproduzione; alcuni virus di importanza alimentare (Epatite A ed E) - i prioni: definizione, il caso "mucca pazza" - parassitosi: Toxoplasmosi, Anisakiasi e Teniasi</p>
--	---

DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:

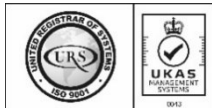
<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 3: Sicurezza alimentare e sistema HACCP</p>	<p>- il quadro legislativo -la tracciabilità e rintracciabilità di un alimento - il Pacchetto Igiene - l'autocontrollo e il sistema HACCP (i 7 principi) -le frodi - qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "made in Italy"</p>
--	---

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

Per quanto riguarda le conoscenze e i livelli di competenza la classe ha raggiunto un livello in generale sufficiente, in alcuni casi appena sufficiente e in altri anche più che discreto. Dal punto di vista del comportamento la classe si è dimostrata sempre corretta e partecipe; tuttavia, lo studio individuale è risultato non sempre adeguato e poco approfondito.



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO

DOCENTE: LUIGIA DEL MONTE

Complessivamente, sia dal punto di vista disciplinare che didattico, gli alunni hanno dimostrato un impegno costante e graduale che nel corso dell'anno scolastico è andato via via migliorando, facendo registrare un livello medio compreso nella fascia tra sufficiente e discreto. Due studenti, in particolare, hanno dimostrato di possedere ottime competenze. Il livello di partecipazione risulta, pertanto, soddisfacente.

Obiettivi Cognitivi:

Essere in grado di utilizzare la lingua inglese relativa al percorso di studi linguistici per interagire in ambiti e contesti diversi al livello B2 del QCER.

Competenze	Tutti	Maggioranza	Metà	Alcuni
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.				X
Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.			X	
Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni prese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa.			X	
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.				X
Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.			X	

Contenuti disciplinari:

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nella programmazione allegata.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Metodologia:

Le lezioni si sono svolte secondo una modalità combinata di metodologie didattiche: dalla lezione frontale alla lezione interattiva (attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali e digitali), all'apprendimento cooperativo. Non sono mancate le attività di autocorrezione e autovalutazione, così come le attività di peer tutoring, di discussioni guidate e di rielaborazione dei concetti tramite mappe concettuali. I sussidi didattici utilizzati sono stati i libri di testo, materiale fotocopiato dall'insegnante (mappe concettuali, dispense, approfondimenti vari) e materiale in formato digitale.

Strumenti e sussidi:

- Alison Smith, Katrin Morris, Mastering Cooking and Service, ELI editore.
- Materiale in formato digitale preparato dal docente attingendo a risorse con validità scientifica.

Tipologia delle prove di verifica:

Per quanto riguarda la valutazione, le tipologie di verifica sono state le seguenti: le verifiche orali sono state svolte attraverso colloqui, simulazioni, role-plays, attività di lettura e traduzione.

La valutazione sarà in itinere, per cui gli alunni verranno sottoposti a regolari verifiche scritte (almeno due per quadrimestre) e orali (almeno due a quadrimestre). I test somministrati alla classe sono stati di tipo strutturato, atti a verificare la conoscenza dei contenuti disciplinari, semi-strutturati e aperti, atti a verificare la competenza linguistico-comunicativa.

Criteri di valutazione:

La valutazione conclusiva, oltre ai seguenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe o durante le lezioni a distanza, interesse mostrato per la

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo. Comprensione e produzione scritta e orale; conoscenza dei contenuti/argomenti svolti.

1 - 2	VOTO NULLO - Non comprende il messaggio. Non individua il significato della richiesta e non riesce a formulare un messaggio comprensibile e coerente.
3 - 4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE - Comprende frammentariamente solo alcune informazioni. Si esprime in modo frammentario e con pronuncia e intonazione non adeguate. Conoscenza gravemente insufficiente dei contenuti e esposizione confusa e incompleta
5	INSUFFICIENTE - Incontra difficoltà, anche se guidato, a cogliere il significato globale del messaggio. Incontra difficoltà ad organizzare sintatticamente la frase e la pronuncia e l'intonazione sono incerte; l'espressione non è sempre comprensibile. Conoscenza insufficiente dei contenuti e esposizione lacunosa degli stessi.
6	SUFFICIENTE - Risponde in modo comprensibile anche se con errori di grammatica e di pronuncia che non incidono sulla comunicazione. Comprende globalmente il messaggio ma incontra qualche difficoltà nell'individuare le informazioni specifiche. Conoscenza essenziale dei contenuti e esposizione essenziale degli stessi.
7	DISCRETO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza dei contenuti e capacità di esposizione discrete.
8	BUONO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi senza difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza completa dei contenuti e buona capacità di esposizione.
9	OTTIMO - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione.
10	ECCELLENTE - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con pertinenza e buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione e rielaborazione.

PROGRAMMA SVOLTO



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Contenuti specifici	TEMPI (I o II QUADRIMESTRE o tutto l'anno)
<p>CONTENUTI LINGUISTICI:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ripasso di alcuni tempi verbali e delle principali funzioni grammaticali. <p><u>Contenuti di microlingua</u></p> <p>Unit 12: IN THE RESTAURANT</p> <ul style="list-style-type: none"> - The Service Brigade; - The waiter's uniform; - Mise en place and clearing front of house; - Service equipment; -The dining room; -Working with the staff <p>Unit 13: THE ART OF SERVICE</p> <ul style="list-style-type: none"> -Types of service; -Enhanced service techniques: flambé and flamed dishes; -filleting and carving; -serving wine; -pairing food and wine; -the different phases of service <p>Unit 14: BEVERAGES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wine; - Wine appellation; - Beer; - History of Beer - Cocktail <p>REVISION</p> <p>Ripasso degli argomenti in previsione dell'esame di Stato.</p>	<p style="text-align: center;">TUTTO L'ANNO</p>



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

EDUCAZIONE CIVICA

DURATE: 3 ORE.

CONTENUTI: Healthy eating: The Mediterranean diet



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: SUSANNA ATTANASIO

Breve descrizione della classe : si è registrato un livello di preparazione di base medio; il metodo di lavoro è andato a migliorarsi; discreto il livello di attenzione, il comportamento è stato generalmente corretto . In generale le abilità di comprensione e di espressione e produzione in lingua scritte ed orali si sono potenziate; il rinforzo e il recupero delle abilità di base e delle strutture grammaticali è avvenuto durante tutto l'anno scolastico.

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
- Interpretare i vari messaggi in maniera più analitica rispetto al biennio riconoscendo le espressioni caratteristiche e i vari tipi di messaggio anche di tipo professionale	X			
- Riconoscere dati, collegarli e formulare ipotesi		X		
- Saper mettere le idee in ordine e sintetizzare il contenuto		X		
- Saper organizzare il testo mediante tecniche di lettura silenziosa, estensiva ed intensiva		X		
- Saper esprimersi nel linguaggio formale ed informale per fini personali con maggiore scioltezza	X			
- Comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale e interagire in simulazioni di sala e vendita	X			
- Comprendere testi autentici provenienti dal settore professionale	X			
- Acquisire un linguaggio relativo alla sala	X			
- Sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando un lessico adeguato alla situazione	X			
- Descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa	X			
- Produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità	X			
- Riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate		X		

Contenuti disciplinari

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma .

Metodologia

Lezione interattiva, impostata con un metodo prevalentemente comunicativo nozionale-funzionale e lezioni frontali; le strutture linguistiche e grammaticali sono state reintrodotte con il metodo induttivo, alla scoperta della regola e con attività di fissazione e reimpiego per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità di base. Attività di lettura, ascolto, analisi e comprensione di brani orali e scritti sono stati effettuati per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità espressive, di comprensione e di produzione orali e scritte.

Strumenti e sussidi

Libro di testo, schede, video, altro materiale didattico fornito dall'insegnante.

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche in itinere e finali , scritte e orali, sono state effettuate attraverso prove di vario genere: interrogazioni orali con dialoghi in lingua, test, questionari, redazioni e descrizioni , esposizioni in lingua prima guidate ed in seguito più autonome.

CRITERI – GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Comprensione scritta e orale

1-2-3	Non comprende il messaggio
4	Comprende frammentariamente solo alcune informazioni
5	Incontra difficoltà, anche se guidato, a cogliere il significato globale di un messaggio
6	Comprende globalmente il messaggio ma incontra qualche difficoltà nell'individuare le informazioni specifiche
7-8	Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche
9-10	Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

	le informazioni specifiche
--	----------------------------

Produzione scritta e orale

1-2-3	Non individua il significato della richiesta e non riesce a formulare un messaggio comprensibile e coerente
4	Si esprime in modo frammentario e con pronuncia e intonazione non adeguate
5	Incontra difficoltà ad organizzare sintatticamente la frase e la pronuncia e l'intonazione sono incerte, l'espressione non è sempre comprensibile
6	Risponde in modo comprensibile anche se con errori di grammatica e di pronuncia che non incidono sulla comunicazione
7-8	Individua il significato della richiesta e sa esprimersi senza difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto
9-10	Risponde con pertinenza e con buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione.

PROGRAMMA SVOLTO

- **Modulo I SETT.-GENN. (1° quadr.) ore 40**

Revisione, consolidamento e potenziamento di strutture grammaticali e linguistiche di base.

Potenziamento delle abilità espressive scritte ed orali.

Dal testo in adozione "ECHANGES" Ed. Minerva Scuola:

Revisione dei dialoghi, funzioni e strutture grammaticali trattati nelle Unités, svolte gli scorsi anni.

Unité 9 " C'est un régal!"

Funzioni: parler de nourriture; prendre une commande et commander; donner son appréciation sur un plat ou un restaurant; payer au restaurant.

Grammaire: le partitif; le futur simple; le conditionnel présent de vouloir; il y a /dans; où et dont.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Les aliments; les boissons; les repas.

Les restaurants.

La cuisine française; les fromages; les vins.

Unité 10 “ Des spécialités pour tous”

- Funzioni: Annoncer une action future; parler de ses projets, souhaiter, parler d'un plat/ d'une recette, donner des instructions.

Grammaire: le futur simple (2).

Dal testo “ Coté cuisine Coté salle” Ed. Minerva Scuola:

Unité 6 En salle. Prendre une commande, decrire des plats, conseiller des clients.

Les différents types de service au restaurant.

Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert.

En stage (le métier du serveur).

DOSSIER: Sécurité. La sécurité sur le lieu du travail; La marche en avant; Les toxi-infections alimentaires collectives; nuisances par l'environnement.

Unité 7 Entrée en matière. Les cartes et le menu. Les repas français.

- Per quanto concerne l'Ed.Civica ;
in accordo con il Dipartimento Lingue: La santé à table.

Dal testo “ Coté cuisine Coté salle” Minerva Scuola : “Regards sur les rapports entre cuisine et santé” pag.220.

Modulo II FEBB.-MAGGIO (II° Quadr.) . ore 42

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Dal testo " Cotè cuisine Coté salle" Ed. Minerva Scuola:

- **Unité 9 Idées dessert. Visualiser les familles des fromages français.**
- **Unité 11 Cap sur les vins. Identifier une boisson. Parler du gout..Dècrire..Indiquer l'origine.. La France et ses vins.**
- **Unité 12 Derrière le comptoir. Prendre une commande. Parler d'un cocktail, encaisser. Equipments et ingrédients. Expliquer un cocktail.
Le travail du barman.**
- **Unité 13 Coté réception.une soirée speciale.Proposer, conseiller.La réception.
L'activité de traiteur. L'ABC des réceptions.**
- **Unité 14 Myriades de restos. Les différents types de restauration.**

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

DOCENTE: JENNIFER SIEDLACZEK

Gli allievi hanno partecipato in modo positivo al dialogo educativo, in alcuni casi la frequenza è stata discontinua. Il profitto è complessivamente più che discreto per la maggior parte della classe. Gli allievi si sono relazionati positivamente con l'insegnante, rispettando complessivamente le regole; hanno mostrato un maggiore interesse per la parte tecnico pratica.

Obiettivi cognitivi:

- Comprendere l'importanza della scheda tecnica di produzione quale strumento per standardizzare il lavoro e abbassare i costi.
- Conoscere la strutturazione dei menù fissi, conoscere i fattori che intervengono a determinare la costruzione di un menu, conoscere i principali tipi di buffet.
- Conoscere le caratteristiche generali della cucina regionale italiana.
- Conoscere le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni.
- Il cibo nelle culture del mondo.
- Conoscere le caratteristiche principali delle cucine principali trattate, alcuni ingredienti e alcuni piatti tipici.
- Conoscere i principi della cucina salutistica, le tecniche di adeguamento nutrizionale di un piatto. Conoscere i piatti e gli ingredienti con caratteristiche salutistiche.
- Norme e regole della cucina per celiaci.
- Pianificare semplici buffet.
- Conoscere le norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- Conoscere le norme di sicurezza igienica e sul lavoro.

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Riconoscere, spiegare , “raccontare” e realizzare un semplice piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica		X		
Riconoscerei marchi di qualità utilizzare sistemi di tutela e certificazioni		X		
Individuare gli alimenti per un piccolo coffee break		x		
Riconoscere piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari		X		
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro		x		
Definire menù adeguati alle tipologie di eventi		x		
Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di client			X	
Simulare nuove forme di ristorazione con l’offerta di prodotti food and drink e fingerfood			X	
Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi		x		
Utilizzare lessico e fraseologia di settore			X	
Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento			X	

Metodologia: lezione tecnico pratica di laboratorio, lezioni frontali, cooperative learning, peer tutoring

Strumenti e sussidi: attrezzature di laboratorio, libro di testo, appunti

Tipologia delle prove di verifica: verifiche orali, simulazione in laboratorio e prove scritte

Criteri di valutazione

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco. Esecuzione del tutto mancante dei fondamentali a livello tecnico pratico.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento. esecuzione sbagliata negli aspetti essenziali a livello tecnico pratico
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza limitata , esecuzione imprecisa e approssimativa a livello tecnico pratico.
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. esecuzione incerta a livello tecnico pratico
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali. esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico pratico.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico pratico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura. esecuzione disinvolta a livello tecnico pratico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti. Capacità espressiva, logica. realizzazione accurata a livello tecnico pratico
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. realizzazione creativa ed autonoma a livello tecnico pratico.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I

I PRODOTTI ALIMENTARI

1. La rintracciabilità di filiera



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

2. Le etichette alimentari
3. Le frodi alimentari
4. I prodotti DOP e IGP, PAT E STG-AS
5. Gli alimenti OGM
6. I prodotti biologici
7. Il territorio e i suoi sapori
8. Il marketing territoriale
9. La qualità totale

Modulo II

REALIZZARE UN MENU'

1. Tipologie di menù
2. Regole per la stesura di un menù
3. Menu e stagionalità dei prodotti
4. Realizzare un menù per banchetti

Modulo III

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI

1. L'intolleranza al glutine
2. L'intolleranza al lattosio
3. gli stili alimentari vegetariani
4. La dieta mediterranea

Modulo IV

I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO

1. Il software informatizzato
2. La gestione delle merci e delle attrezzature
3. Le nuove prospettive: web e telefonia

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

4. Il food cost
5. Il prezzo di vendita

Modulo V

IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING

1. Banqueting e catering
2. Il catering industriale
3. Lo chef a domicilio
4. La pianificazione del servizio di banqueting
5. nuove figure professionali del banqueting

Modulo EDUCAZIONE CIVICA

Realizzazione di piatti della cucina alleggerita

1. Regole per bilanciare i menù
2. Principi fondamentali di una cucina salutista

Durante tutto l'anno scolastico sono state eseguite lezioni tecnico pratiche attinenti agli argomenti teorici, preparazioni semplici e veloci da poter essere utili nel settore di sala e vendita.

RIPASSO GENERALE DEI NODI CONCETTUALI IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Osservazioni

Alcuni argomenti sono stati trattati più volte nell'arco di tutto l'anno scolastico.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: SOLARI MARIA ANTONELLA

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Potenziamento della dimensione comunitaria		X		
Superamento di forme di intolleranza e potenziamento del senso di responsabilità, autocontrollo, autonomia		X		
Consapevolezza che l'impegno morale ha una forte caratterizzazione sociale		X		
Comprensione delle ingiustizie come impedimento per la pace		X		
Acquisizione dei contenuti delle varie unità didattiche e sviluppo della capacità di rielaborazione personale dei contenuti		X		
Conoscenza di un linguaggio specifico della disciplina		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Metodo induttivo per permettere all'alunno di giungere alla costruzione dei processi di conoscenza partendo dalla contestualizzazione dell'esperienza.

Riferimenti interdisciplinari per coinvolgere al massimo gli alunni nel processo di apprendimento.

Strumenti e sussidi

Libro di testo in adozione.

Sussidio multimediale.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Tipologia delle prove di verifica

Per la misurazione del profitto sono state effettuate:

Verifiche in itinere e monitoraggio dei dati raccolti; compilazione di schede operative scritte ed orali

Prove strutturate e semi -strutturate.

Criteri di valutazione

Scarso	Rifiuto al dialogo educativo, partecipazione passiva con il mancato raggiungimento degli obiettivi minimi
Sufficiente	partecipazione selettiva alle lezioni con parziale raggiungimento degli obiettivi minimi
Molto	partecipazione attiva ,interesse ed impegno costanti con raggiungimento degli obiettivi ed adeguate capacità di rielaborazione
Moltissimo	partecipazione costruttiva, impegno approfondito a livello personale con pieno raggiungimento degli obiettivi, capacità di rielaborazione autonoma e spirito critico

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

MOD.1 Identità personale ed esperienza religiosa

u.d.1 Autostima e coscienza del proprio vissuto religioso

MOD.2 La religione Cattolica in confronto con le grandi religioni del mondo: Islamismo, Buddismo, Confucianesimo, Induismo.

u.d.1 Simbologie e significati

u.d.2 Culto cristiano, islamico, buddista, confuciano, induista

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- MOD.3 L'insegnamento della Chiesa sulla vita, il matrimonio e la famiglia.
- u.d.1 Il matrimonio ebraico e cristiano
- u.d.2 La vita come dono e come karma
- u.d.3 La famiglia patriarcale e nucleare nella società contadino-agricola e industriale
- MOD.4 Il dialogo ecumenico e il suo contributo per la pace fra i popoli.
- u.d.1 Conoscenza culturale come forza per giungere alla tolleranza, alla solidarietà, all'empatia tra popoli diversi
- MOD.5 La ricerca di unità della Chiesa e il movimento ecumenico.
- u.d.1 Encicliche del Concilio vaticano II sul rapporto tra Cristianesimo e grandi religioni
- u.d.2 Fede e fanatismo
- MOD.6 La dottrina sociale della Chiesa: la persona che lavora, i beni e le scelte economiche, l'ambiente e la politica
- u.d.1 La giustizia umana e divina
- u.d.2 La libertà e la schiavitù fisica e morale nelle varie parti del mondo
- u.d.3 La pena di morte
- u.d.4 Il perdono, la riabilitazione e l'integrazione sociale
- u.d.5 Il carcere
- MOD.7 La Chiesa di fronte ai conflitti e ai totalitarismi del xx secolo
- MOD.8 La persona umana fra le novità tecnico-scientifiche e le ricorrenti domande di senso
- MOD.9 Giustizia e pace, libertà e fraternità nelle attese dei popoli e nell'insegnamento del Cristianesimo
- MOD.10 Il mistero della sofferenza, della morte, nella visione biblica, islamica, induista.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: URSULA MAGNANI

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

I ragazzi si comportano in modo corretto ed educato, sia con i compagni che con gli insegnanti.

A livello didattico non tutti partecipano attivamente alla lezione, intervenendo in modo vivace e mostrando interesse e motivazione.

Per quanto riguarda il livello di competenze, abilità e conoscenze, la classe appare abbastanza disomogenea.

Obiettivi cognitivi: promossi dalla disciplina e descritti dalla normativa di riferimento.

PROGRAMMA SVOLTO

	Conoscenze (Ob. disciplinari)	Competenze e Abilità (Ob. Operativi)
MODULO 1 Il mercato turistico internazionale e nazionale	1. I fattori che influenzano il turismo internazionale 2. Le dinamiche del turismo mondiale 3. L'organizzazione mondiale del turismo 4. Il codice etico del turismo 5. Il world tourismbarometer Il mercato turistico nazionale 1. gli strumenti di analisi del mercato turistico interno 2. Le dinamiche del turismo in Italia 3. Riflessioni sulle dinamiche	Conoscere i fattori che influenzano il turismo internazionale e le sue principali dinamiche. Conoscere il ruolo dell'organizzazione mondiale del turismo. Conoscere il codice etico del turismo e saper relazionare sui principi fondamentali. Conoscere le funzioni del world tourismbarometer. Classificare e distinguere gli strumenti



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

	pre-COVID 19 e post COVID-19.	di analisi del mercato turistico interno. Conoscere le dinamiche del turismo in Italia e individuare le variazioni pre-covid e post-covid 19.
--	-------------------------------	--

	Conoscenze(Ob. disciplinari)	Competenze e Abilità(Ob. Operativi)
MODULO 2 Il marketing	<ol style="list-style-type: none"> 1. definizione di marketing 2. Il marketing strategico 3. E la segmentazione 4. Il targeting 5. Il posizionamento 6. Il marketing operativo 7. Il marketing mix 8. Le 7 P nel marketing dei servizi 9. Il web marketing 10. Gli strumenti di web marketing 11. I social network 12. Il marketing Plan <ol style="list-style-type: none"> 1. cos'è il marketing Plan 2. Il marketing Plan di una piccola impresa 	<p>Conoscere gli scopi del marketing.</p> <p>Distinguere le funzioni e le caratteristiche del marketing strategico e del marketing operativo.</p> <p>Conoscere il web marketing e il ruolo dei social network.</p> <p>Conoscere il ruolo ed l'importanza del marketing plan.</p>

	Conoscenze(Ob. disciplinari)	Competenze e Abilità(Ob. Operativi)
MODULO 3 Pianificazione programmazione controllo di gestione	<p>La pianificazione programmazione e controllo di gestione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. la strategia dell'impresa 2. La vision e la mission 3. Il vantaggio competitivo 4. Le funzioni del controllo di gestione <p>Il budget</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. cos'è il budget 2. E differenza fra budget bilancio esercizio 3. Il budget economico di un 	<p>Conoscere il significato di strategia, visione e mission aziendale.</p> <p>Conoscere il significato di vantaggio competitivo.</p> <p>Saper distinguere la funzione del budget da quella del bilancio d'esercizio.</p> <p>Conoscere la funzione del business plan ed il suo contenuto.</p>

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

	<p>ristorante 4. Il controllo budgetario</p> <p>Il business Plan 1. definizione di business Plan 2. Contenuto del business Plan</p>	
<p>MODULO 4</p> <p>I contratti delle imprese turistico-ristorative</p>	<p>1. I principali contratti del settore ristorativo e le loro caratteristiche 2. Il contratto di ristorazione 3. Il contratto di catering 4. Il contratto di banqueting 5. La responsabilità dei ristoratori</p>	<p>Conoscere i principali contratti.</p> <p>Classificare i contratti specifici del settore turistico-ristorativo.</p> <p>Conoscere le principali responsabilità dei ristoratori.</p>

UDA N.5: Educazione civica

OBIETTIVI: Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica, con particolare riferimento al diritto del lavoro all' interno dell'azienda. Conoscere le situazioni e le forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e prenderne consapevolezza al fine di comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale delle persone. Adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive.

Conoscenze:

- Responsabilità sociale dell'impresa;
- Gli ambiti in cui si manifesta la responsabilità sociale dell'impresa;
- Benefici derivanti dalla responsabilità sociale dell'impresa;

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- La funzione della rendicontazione socio-ambientale.

Per quanto riguarda le competenze e abilità si fa riferimento al curriculum d'Istituto

Metodologie

1. Lezione frontale
2. Didattica a distanza
3. Lezione interattiva
4. Lezioni multimediali , con l'utilizzo della LIM
5. Problem Solving

Strumenti e sussidi

1. Libro di testo
2. Fotocopie prese da altri libri
3. Videoproiettore e LIM
4. Calcolatrice scientifica

Tipologia delle prove di verifica

1. Test a risposta aperta
2. Risoluzione di problemi
3. Prova strutturata
4. Interrogazioni

Numero minimo prove previste	Scritto	Orale
1 quadrimestre	2	2
2 quadrimestre	2	2

CRITERI DI VALUTAZIONE

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

1-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale.
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Discreta capacità di leggere ed interpretare immagini, carte, mappe, tabelle e grafici.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Uso del lessico specifico. Buona capacità di leggere ed interpretare immagini, carte, mappe, tabelle e grafici.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Ottima capacità di leggere ed interpretare immagini, carte, mappe, tabelle e grafici.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Ottima capacità di leggere ed interpretare immagini, carte, mappe, tabelle e grafici.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina,

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

OSSERVAZIONI

L'obiettivo è stato quello di abituare gli studenti al ragionamento in modo da non imparare le discipline economiche aziendali in modo mnemonico e meccanico, ma di affrontare compiti di realtà sempre più complessi, nei quali possano capire ed apprezzare l'importanza e l'utilità della disciplina, insegnandoli anche a riflettere sui nodi concettuali e lavorando sulle competenze trasversali.

A causa della Didattica a distanza non è stato possibile finire il programma previsto nella relazione iniziale ma è stato possibile approfondire con numerose esercitazioni e verifiche la parte di programma svolto.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA DI FONZO SIMONA

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere il concetto di funzione		X		
Conoscere i teoremi sui limiti			X	
Conoscere il significato di funzione continua		X		
Conoscere i teoremi sulle funzioni continue		X		
Conoscere i punti di discontinuità di una funzione			X	
Conoscere il significato di asintoto		X		
Capacità di determinare dall'espressione analitica di una funzione le sue proprietà e l'andamento probabile del grafico		X		
Capacità di leggere il grafico di una funzione		X		

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e discussioni guidate su temi relativi ai contenuti disciplinari, con la riduzione al minimo del formalismo e la presentazione di esempi applicativi di quanto esposto in teoria, Alcune ore sono state dedicate a verifiche formative in cui gli alunni sono stati seguiti individualmente nella risoluzione di esercizi. Le difficoltà maggiori si riscontrano per una mancanza di competenze di base, nonostante tutto la classe è stata sempre partecipe recuperando quanto perso in precedenza.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica ha visto l'utilizzo, del libro di testo principalmente per gli esercizi.

Il libro di testo in uso è "Matematica in cucina, in sala, in albergo", autori M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, editore Zanichelli.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate due verifiche scritte. e due orali.

Alla data odierna sono state effettuate due prove scritte e due orali.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- **Modulo I (ottobre-novembre)**

Ripasso approfondito: Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Equazioni irrazionali.

- **Modulo II (novembre-dicembre)**

Concetto di funzione : il concetto di funzione. Funzioni iniettive e suriettive. Funzioni crescenti e decrescenti. Classificazione delle funzioni : razionali, irrazionali. Dominio e codominio di una funzione.

- **Modulo III (gennaio)**

Intersezioni con gli assi: determinazione dei punti di intersezione di una curva con gli assi cartesiani.

- **Modulo IV(gennaio)**

Studio del segno : determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

- **Modulo V (gennaio/febbraio)**

Limiti delle funzioni di una variabile: concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito per una funzione in un punto, limite finito e infinito per una funzione all'infinito. I teoremi fondamentali sui limiti (solo enunciati) : teorema di unicità del limite ,della permanenza del segno. Operazioni sui limiti. Le forme indeterminate. Il calcolo dei limiti.

- **Modulo VI (marzo-aprile)**

Funzioni continue : definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo. La continuità delle funzioni elementari. I teoremi sulle funzioni continue (solo enunciati e interpretazione geometrica)

Modulo VI (marzo)

- **Gli asintoti :** asintoti verticali e orizzontali e obliqui.

Modulo VIII(aprile)

I punti di discontinuità di una funzione : punti di discontinuità di prima, seconda specie

- **Modulo IX (maggio)**

Grafico probabile di una funzione: rappresentazione del grafico di semplici funzioni.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Lettura approfondita di un grafico

Osservazioni

Nello studio di funzione è stata data la priorità alle funzioni razionali fratte.

La maggior parte degli alunni ha raggiunto completamente o parzialmente gli obiettivi programmati, solo pochi a causa di una preparazione di base molto fragile e lacunosa , non sono riusciti a raggiungere tali obiettivi.

Le lezioni sono state seguite in un clima sereno, di collaborazione e con un discreto interesse.

Cinque ore sono state dedicate agli argomenti di educazione civica (la ricerca sicura online) per i quali si rimanda alla scheda disciplinare.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: DI MAIO TOMMASO

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia. (destrezza nello svolgere un'attività di routine).		X		
Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti in un laboratorio di sala-bar e delle principali operazioni di servizio.		X		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		X		
Il sistema Haccp ed il manuale di autocontrollo igienico-sanitario		X		
Elabora, propone e trasforma i prodotti in modo autonomo.		X		
Riconosce e segue le procedure di base per realizzare degli elaborati di sala e bar		X		
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico		X		
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		X		
Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.		X		
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Osservazioni:

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

La classe già di mia conoscenza, presenta sicuramente una composizione interna articolata e differenziata per abitudini scolastiche, attitudini, impegno, interesse, regolarità nello studio e nella frequenza, ma allo stesso tempo, evidenzia una sua propria organicità che le ha permesso di lavorare in maniera regolare e di raggiungere complessivamente discreti risultati.

Da un punto di vista umano, la classe è risultata generalmente piacevole. Molto diversi l'uno dall'altro, gli alunni hanno dimostrato di esser capaci permettere di lavorare in un contesto sereno senza far rilevare particolari difficoltà di convivenza o insofferenze nei confronti del docente e compagni. Anche la disciplina, l'educazione in genere, non ha mai costituito oggetto di dibattito e discussione.

Gli alunni, durante le lezioni, si sono mostrati in genere attenti ma non sempre hanno partecipato con continuità; alcuni hanno privilegiato tuttavia un atteggiamento di ascolto intervenendo nel dialogo educativo in modo pertinente, e costruttivo.

La situazione della classe si presenta nel complesso positiva ma il raggiungimento degli obiettivi preposti nel piano di lavoro iniziale risulta essere stato diversificato in relazione alle capacità, alla preparazione pregressa e alla costanza nell'impegno.

Alcuni studenti che hanno avuto un impegno poco approfondito, magari finalizzato alla sola verifica, sono tuttavia riusciti, nell'arco dell'intero anno scolastico, a realizzare un lavoro più consapevole, ottenendo in tal modo, conoscenze apprezzabili, altri, sono riusciti, grazie ad una applicazione costante, talvolta rigorosa, e data da una particolare loro attitudine per la disciplina, a conseguire risultati talvolta eccellenti.

Non si può esprimere lo stesso positivo giudizio per qualche altro allievo per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse verso le attività proposte, l'impegno domestico, la responsabilità nello studio, la puntualità ed il rispetto dei propri doveri. In un contesto già non propriamente brillante quanto a competenze e conoscenze possedute, sono stato spesso di fronte alla poca voglia di mettersi in gioco, di sfruttare le possibilità offerte dal docente e dalla scuola e allo scarso impegno anche rispetto ai pochi carichi di lavoro richiesti.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Tutti questi aspetti non propriamente positivi hanno finito per condizionare il rendimento generale.

La classe ha mostrato una partecipazione non sempre costante e adeguata alle attività di carattere professionale proposte e/o organizzate dalla scuola, soprattutto quelle serali, per motivi, a loro dire, di trasporto, lavoro o personale.

Metodologia

L'impostazione metodologica è quella che, dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità del sapere e della autonomia degli allievi coinvolti individualmente e in gruppo.

Essa propone la realtà come problema aperto e la cultura come processo attivo di conquista del sapere, secondo la seguente articolazione del lavoro:

- Percezione del fenomeno e della sua problematicità;
- Comprensione, soluzione, e valutazione del problema.

Lo svolgimento dell'attività didattica privilegia le seguenti tecniche o procedure:

- *discussione interattiva*, con contributi di inter-pluridisciplinarietà, per la presentazione dell'argomento;
- *lezione frontale* e partecipata per la trasmissione dei saperi;
- *problem- solving*, per l'analisi di situazioni complesse o in contesti non usuali;
- *attività di laboratorio*
- attività di recupero-sostegno e potenziamento
- lavoro di gruppo (esercitazione, relazioni e ricerca).

Strumenti e sussidi

Libro di testo, audiovisivi, grafici e tabelle, materiale informativo tratto da quotidiani o riviste, utilizzo di altri testi specifici, materiale multimediale e ricerca con Internet, uso dei laboratori e delle attrezzature specifiche. Partecipazione eventi esterni e concorsi.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Libro di testo

Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommelier (settore sala e vendita). Luigi Manzo
edizione Bulgarini

Tipologia delle prove di verifica

- Di tipo formativo, effettuate costantemente per accertare eventuali carenze e sanarle.
- prove orali: interrogazioni.

Criteri di valutazione:

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE RIELABOAZIONE PERSONALE	E CAPACITA' ESPOSITIVA
1 – 3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato
4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente contenuti minimi	Si produce solo i concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice
7	discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

		contenuti		lineare
10	Eccellente	Dimostra padronanza dei contenuti	estremamente critica delle richieste	Elabora in modo autonomo mostrando attenzione specifica per le competenze richieste Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato
Criteri di valutazione prova pratica				
Argomento di valutazione				Punteggio
Divisa di servizio (ordine e pulizia)				Da 1 a 20
Rispetto delle norme (igieniche e di sicurezza)				Da 1 a 20
Mise en place del posto di lavoro (ordine e pulizia)				Da 1 a 20
Comportamento con i compagni e collaborazione nell'attività pratica				Da 1 a 20
Manualità e precisione nello svolgimento dell'attività pratica				Da 1 a 20
Punteggio totale				100/100

Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati ad un livello più che sufficiente.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: L'Italia del vino

- La legislazione vitivinicola in Italia
- Il ruolo delle DOC e DOCG
- La legislazione Europea
- Il marchio DOP

settembre

Modulo 2: Enografia Nazionale

Le regioni del vino

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia
- Trentino, Veneto, Friuli
- Liguria, Emilia-Romagna, Toscana
- Marche, Umbria, Lazio settembre/ottobre
- Abruzzo, Molise, Campania
- Puglia, Basilicata
- Calabria, Sicilia, Sardegna

Modulo 3: L'esame sensoriale del vino

- L' esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gusto-olfattivo 10 ore ottobre
- Valutazione generale del vino

Modulo 4: Abbinamento fra cibo e vino

- Le tecniche di abbinamento
- Incompatibilità e matrimoni 2 ore ottobre
- Come redigere la carta dei vini

Modulo 5: Non solo vino

- I Vermouth
- vini liquorosi
- cocktails alcolici ed analcolici.
- Bevande e cocktail salutistici (argomento ed. civica) 2 h ottobre

Modulo 6: Champagne e Spumanti

- la produzione degli champagne

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- la produzione dei vini spumanti
- il servizio

12 h novembre

Modulo 7 : I superalcolici

- la produzione dei distillati (alambicco continuo e discontinuo)
- classificazione dei distillati
- origine vitivinicola
- origine cerealicola
- origine frutticola
- di piante
- di vinacce.
- La birra 8 h dicembre

Modulo 8 : I liquori

- liquori dolci
- liquori amari
- creme di liquore
- i cocktail' s IBA 4 h gennaio

Modulo 9 : Il Marketing

- Definizione
- Le strategie di marketing nel mondo della ristorazione.

8 h febbraio

Modulo 10: bevande e cocktail salutistici

- Gli estratti
- Bevande dietetiche
- Bevande analcoliche

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- I mocktail
- I cocktail garden to glass

8 ore marzo

Modulo 11 : La cucina di sala

- gli strumenti di lavoro
- tecniche di preparazione
- i principali ingredienti utilizzati

18 h tutto l'anno

Modulo 12 : Ristorazione collettiva

- Il catering
- Vari tipi di catering
- La ristorazione viaggiante

2 ore aprile

Modulo 13: L'organizzazione di eventi

- Il banqueting
- L'organizzazione
- Lo svolgimento dell'evento
- La job description

Modulo 14: sostenibilità alimentare

- Che cos'è e perché è importante
- Cosa si intende per cibi sostenibili
- Le raccomandazioni

4 ore aprile

Modulo 15: le frodi alimentari

- Le frodi sanitarie
- Le frodi commerciali



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

- Adulterazione
- Sofisticazione
- Alterazione
- contraffazione

4 ore maggio



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: ANGELA ZOLESI

La classe durante l'anno è risultata attiva, corretta e disponibile, ha mostrato interesse per la disciplina e per le attività svolte. Ha raggiunto nel complesso livelli molto buoni di conoscenze, competenze e capacità, differenziate dalle diverse potenzialità, dall'applicazione individuale e dal percorso scolastico di ciascun alunno. La classe ha lavorato per larga parte dell'anno con le classi 5° A Scientifico e 5 Classico. L'impegno e la frequenza sono stati nel complesso costanti. Lo svolgimento dell'attività didattica nell'arco dell'anno scolastico è stato regolare.

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Consolidare gli schemi motori acquisiti	x			
Utilizzare gli schemi motori acquisiti in situazioni diverse, codificate e non	x			
Migliorare la forza	x			
Saper coordinare azioni efficaci in situazioni sempre più complesse	x			
Saper controllare il corpo in situazione statica e dinamica o seguendo un ritmo	x			
Conoscere i fondamentali dei giochi sportivi ed utilizzarli in una gara	x			
Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia	x			
Conoscere l'anatomia funzionale dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria	x			
Educazione alla cittadinanza: Imparare ad applicare le regole della convivenza civile nello sport. Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini	x			

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

della prevenzione degli infortuni. Le regole per la corretta alimentazione dello sportivo				
---	--	--	--	--

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Durante l'ultimo monoennio le attività nelle lezioni hanno teso alla ricerca progressiva del miglioramento delle capacità condizionali ed all'affinamento dell'immagine del corpo finalizzato al miglioramento della coordinazione generale.

L'insegnamento è avvenuto in maniera comunicativa ed esplicativa, con spiegazioni orali e pratiche, ma ha teso anche a far intervenire attivamente gli studenti nella lezione; infatti l'apporto personale di ognuno è andato ad arricchire e rendere più interessanti le lezioni.

L'insegnante ha utilizzato sempre un gergo tecnico inerente agli esercizi svolti, assicurandosi che il gruppo avesse compreso ed assimilato.

L'attività sportiva vera e propria, effettuata prevalentemente all'aperto, poi, ha teso al divertimento e all'assunzione di ruoli e responsabilità e non è stata competitiva.

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica e valutazione.

Strumenti e sussidi

Per lo svolgimento delle lezioni in presenza è stato utilizzato l'ambiente esterno naturale e codificato, a causa dell'indisponibilità della palestra dell'Istituto.

Tipologia delle prove di verifica

Sono stati valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni. Inoltre sono state sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che hanno tenuto conto della situazione di partenza. Infine sono rientrati nella valutazione la conoscenza della parte teorica e del linguaggio tecnico affrontato e la

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

capacità di ognuno di apportare in seno al gruppo le proprie conoscenze e competenze.

Criteri di valutazione da personalizzare

1-2	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
	NEGATIVO e GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Dimostrazione di scarsissimo
3-4	Interesse per largomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione motoria e lessicale impropria e impacciata.
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con gesti motori ed un linguaggio semplici, ma sostanzialmente corretti. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; risposta motoria articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Competenza motoria e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti previsti dal programma.
10	ECCELLENTE. Conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità motoria brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

PARTE PRATICA

La lezione di Ed. fisica (15 ore)

Struttura della lezione di educazione fisica

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- Il riscaldamento: esercizi preatletici, esercizi di mobilità e stretching
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport (15 ore)

- La resistenza: esercitazioni sui vari metodi di allenamento
- La velocità: esercizi propedeutici
- La forza: esercizi specifici
- La flessibilità: esercizi e tecnica dello stretching
- La mobilità articolare: esercizi specifici
- La destrezza (esercizi sulle capacità coordinative generali e speciali)

Conoscenza e pratica di attività sportive (12 ore)

- La pallavolo (fondamentali: palleggio, bagher, battuta, regole della partita e schemi di gioco)
- Il calcetto: controllo della palla, tecnica di tiro in porta passaggi
- La pallacanestro: tiro a canestro, vari tipi di passaggi, 3 contro 3

PARTE TEORICA

Elementi di anatomia e fisiologia(15 ore)

- Anatomia funzionale dei muscoli posteriori
- Alimentazione e sport

Educazione alla legalità e lezioni teoriche(3 ore)

- Le regole per la corretta alimentazione dello sportivo

La classe durante l'anno è risultata attiva, corretta e disponibile, ha mostrato interesse per la disciplina e per le attività svolte. Ha raggiunto nel complesso livelli molto buoni di



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

conoscenze, competenze e capacità, differenziate dalle diverse potenzialità, dall'applicazione individuale e dal percorso scolastico di ciascun alunno. La classe ha lavorato per larga parte dell'anno con le classi 5° A Scientifico e 5 Classico. L'impegno e la frequenza sono stati nel complesso costanti. Lo svolgimento dell'attività didattica nell'arco dell'anno scolastico è stato regolare.

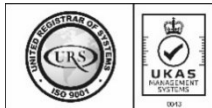
 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

IL CITTADINO CONSAPEVOLE	
CLASSI:	QUINTE
TEMPI:	Primo e secondo quadrimestre per almeno 33 ore. Il CdC decide quali discipline saranno trattate nel primo quadrimestre e quali nel second
DESCRIZIONE:	Gli studenti di oggi saranno i cittadini adulti di domani: la consapevolezza e la conoscenza li aiuteranno ad essere autonomi nel pensiero e nei comportamenti e a fare scelte adeguate alle proprie esigenze di vita
OBIETTIVI:	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ➤ Conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali; ➤ Conoscere i rischi per la salute e le minacce al proprio benessere fisico e psicologico derivanti anche dall'uso di tecnologie digitali.
	<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, anche con riferimento al diritto del lavoro; ➤ Partecipare al dibattito culturale; ➤Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. ➤ Prendere coscienza delle problematiche all'interno della società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. ➤ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

	Atteggiamenti	<ul style="list-style-type: none"> ➤ rispetto dei diritti umani, base della democrazia, presupposto di un atteggiamento responsabile e costruttivo; ➤ disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche.
--	----------------------	--

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Indirizzo: Sala e bar

Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva	n. 6 ore	Principi fondamentali - Artt. 1, 2, 3, 4 Cost. Panoramica dei diritti e doveri dei cittadini compreso il diritto alla salute Rapporti economici: Art. 35 - 39 Cost. tutela del lavoro Il mobbing e le molestie sessuali
Italiano	n. 3 ore	Lavoro e Letteratura
Storia	n. 3 ore	I diritti e le libertà fondamentali nella Costituzione italiana
Scienze e cultura dell'alimentazione	n. 4 ore	Sostenibilità e spreco alimentare
Lingua inglese	n. 3 ore	Eating disorders
Lingua francese	n. 3 ore	La santé à table
Scienze motorie	n. 2 ore	Una dieta equilibrata. L'alimentazione nell'attività sportiva. Esempi di dieta nello sport
Matematica	n.3 ore	Raccolta dei dati e attendibilità delle fonti La ricerca sicura on-line. Ricerca strategica. Riconoscere i siti affidabili: quanto puoi fidarti di quello che hai trovato in rete.
Laboratorio di cucina	n. 2 ore	L'insostenibile costo della carne
Laboratorio di sala	n. 6 ore	Cocktails salutistici.

Totale ore: 36

All'interno delle programmazioni delle discipline saranno individuate:

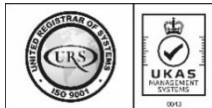
- Esperienze
- Metodologie
- Strumenti

VALUTAZIONE

La valutazione terrà conto:
- del livello individuale di acquisizione delle conoscenze, abilità e



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

competenze raggiunte
- dell'interesse, impegno e partecipazione
secondo la scheda di valutazione al successivo paragrafo.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI

Simulazione Prima prova: 2 maggio, per un totale di ore 6.

Simulazione Seconda prova: 9 maggio, per un totale di 6 ore.

Simulazione del colloquio: 20 maggio, per un totale di 2 ore.

SIMULAZIONI DELLA PRIMA E DELLA SECONDA PROVA

Durante la simulazione della prima prova sarà presente il docente di lettere, coadiuvato dal docente di sostegno alla seconda, quarta e quinta ora e, nella sorveglianza, dai docenti in orario quel giorno nella classe.

La prova somministrata sarà una di quelle ministeriali proposte negli anni precedenti e sarà allegata al documento.

Durante la simulazione della seconda prova sarà presente il docente di Scienza e cultura dell'Alimentazione e quello di Laboratorio servizi enogastronomici (settore Sala e Vendita) coadiuvati dall'insegnante di sostegno.

La durata della prova sarà di 6 ore.

Il Cdc predisporrà la prova sorteggiando tra le quattro tipologie e gli 8 nuclei tematici previsti nell'Ordinanza ministeriale dell'Esame di Stato.

CRITERI DI VALUTAZIONE, GRIGLIA UTILIZZATA PER LA PRIMA E PER LA SECONDA PROVA

Le griglie di valutazione sono allegate al presente documento e sono state predisposte secondo le modalità indicate dall' Ordinanza ministeriale n. 55 del 22 Marzo 2024 e dal D.M. 15 giugno 2022 n.164.

Per gli studenti BES per cui è stato predisposto un PDP, si prevede lo svolgimento e la correzione delle prove in linea con quanto prevedono i Piani Didattici individuali di ciascuno, come durante l'anno scolastico.

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	 <p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE, GRIGLIA DI VALUTAZIONE E NODI CONCETTUALI

Sarà estratto a sorte il nome di un allievo e il Consiglio di Classe provvederà a predisporre i materiali per il colloquio interdisciplinare tenendo conto dei nodi concettuali individuati nel corso dell'anno scolastico, di seguito riportati.

La griglia di valutazione per il colloquio orale sarà quella ministeriale.

NODI CONCETTUALI:

- IL MERCATO
- LA COMUNICAZIONE
- IL LAVORO
- IL VIAGGIO
- LA SALUTE E IL BENESSERE
- IL TERRITORIO
- TRADIZIONE - INNOVAZIONE

ALUNNI CON BES

Per gli alunni con BES si fa riferimento a quanto riportato negli allegati al presente documento. Inoltre si specifica che, durante le prove, per gli alunni per cui è previsto un PDP saranno applicate le misure dispensative e saranno accordati gli strumenti compensativi previsti, come durante il corso dell'anno scolastico.

Durante il colloquio per gli studenti con BES sarà possibile l'uso di mappe concettuali o schemi.



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

ALLEGATI

- Documenti alunni con BES
- Griglia di valutazione prima prova
- Griglia di valutazione seconda prova
- Griglia colloquio
- Tracce e materiali somministrati per le simulazioni delle prove



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/IT



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa Livia Spano

Livia Spano

Prof.ssa Simona Di Fonzo

Simona Di Fonzo

Prof.ssa Susanna Attanasio

Susanna Attanasio

Prof.ssa Laura Zandonai

Laura Zandonai

Prof.ssa Ursula Magnani

Ursula Magnani

Prof.ssa Jennifer Siedlaczek

Jennifer Siedlaczek

Prof.ssa Luigia Del Monte

Luigia Del Monte

Prof.ssa Angela Zolesi

Angela Zolesi

Prof.ssa Antonella Solari

Antonella Solari

Prof. Tommaso Di Malo

Tommaso Di Malo

Prof.ssa Paola Collantoni

Paola Collantoni

Prof.ssa Alice Collantoni

Alice Collantoni

Prof.ssa Antonella Raparelli

Antonella Raparelli

Dirigente Scolastica

Prof.ssa Luisa Filippini

Luisa Filippini