



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

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

I.S.I.S. "DEL ROSSO - DA VERRAZZANO"
Prot. 0004665 del 15/05/2024
IV (Uscita)

ORBETELLO

Classe QUINTA sez. B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024**

Orbetello, 13 maggio 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

Sommario

CAP. 1 - SCHEDE INFORMATIVE GENERALI	4
1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
2. PROFILO DELL'ISTITUTO, CORSO DI STUDI E QUADRO ORARIO	5
3. BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE	7
4. I DOCENTI	8
5. ATTIVITÀ	8
5.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	8
5.1.1 <i>AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE PROGETTO TRIENNALE A PARTIRE DALL'A.S. 2021/22</i>	10
5.1.2 <i>COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE</i>	11
5.1.3 <i>COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO</i>	13
5.1.4 <i>MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE / ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)</i>	13
5.2 PROGETTI SCOLASTICI	14
5.3 VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE	14
5.4 PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO	15
5.5 CONCORSI	15
5.6 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO	15
6 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI RELATIVI A CAPACITÀ, CONOSCENZE, E COMPETENZE	16
7 METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO	16
8 STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI	17
CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE	19
1 ELENCO DELLE DISCIPLINE	19
1.1 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	20
1.2. STORIA	28
1.3 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	33
1.4 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	41
1.5 MATEMATICA	45



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

1.6	LINGUA FRANCESE.....	49
1.7	LINGUA E CULTURA INGLESE.....	53
1.8	LABORATORIO DEI SERVIZI GASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA.....	59
1.9	LABORATORIO DEI SERVIZI GASTRONOMICI - SETTORE CUCINA.....	62
1.10	SCIENZE MOTORIE.....	67
1.11	INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA.....	71
1.12	EDUCAZIONE CIVICA.....	75
CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME.....		77
1.	CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI.....	77
2.	SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA.....	77
3.	SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA.....	85
4.	SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE E NODI CONCETTUALI.....	90
5.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE.....	90
5.1.	PER LA PRIMA PROVA.....	91
5.2.	PER LA SECONDA PROVA.....	94
5.3.	PER IL COLLOQUIO ORALE.....	95
6.	ALUNNI CON BES.....	96
7.	GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI ITALIANO PER ALUNNI CON BES.....	97
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....		100



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

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof.ssa Luisa FILIPPINI
ITALIANO	Prof.ssa Livia SPANO
STORIA	Prof.ssa Livia SPANO
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Alessandro MATALONI
LINGUA FRANCESE	Prof.ssa Susanna ATTANASIO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof.ssa Nadia ROCCHIGIANI
MATEMATICA	Prof. Alberto BAINI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. Alessio TERNI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Prof.ssa Jennifer Daniela Megumi SIEDLACZEK
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA EVENDITA	Prof.ssa Sara CERBAI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof.ssa Angela ZOLESI
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	Prof.ssa Maria Antonella SOLARI
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	Prof. Daniele Giuseppe Crisalli
SOSTEGNO	Prof. Michele Sorrenti Prof. Alberto Baini Prof.ssa Agnese Antonini Prof.ssa Alessia Lunghi

 <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>		

2. 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 Commercio ed 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. Ciò per realizzare un'entità che potesse avere un peso maggiore nei rapporti con enti ed istituzioni; garantire un'efficace rete di orientamento/riorientamento e la costituzione di percorsi didattici (passerelle) da un tipo di scuola ad un altro; impedire il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e spopolata; favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche ed infine, utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente per poter sviluppare progetti che potessero coinvolgere le varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi utilizzandole sinergicamente. L'istituto, negli ultimi anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti ed è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi, incrementando 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. La sua identità punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione.

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:

 <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>		

- Servizi di sala e vendita
- Enogastronomia
- Servizi di Accoglienza turistica

La classe Quinta B rientra nell'articolazione "Enogastronomia", attraverso la quale gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione 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: ENOGASTRONOMIA					
MATERIE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	3	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate/Scienze della terra e biologia	2	2	-	-	-
Scienze informatiche	2	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>		

3. BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

I componenti della classe VB hanno condiviso lo stesso percorso scolastico mantenendo in linea di massima inalterato il gruppo classe: nella classe Terza si è ritirata una studentessa, nella classe Quarta si sono aggiunti due alunni ripetenti ed un ragazzo con BES, mentre nella classe Quinta un'alunna ha interrotto la frequenza per motivi familiari alla fine del primo quadrimestre.

Attualmente la classe si compone di 19 allievi, 14 maschi e 5 femmine provenienti da Orbetello e zone limitrofe e presenta una fisionomia eterogenea per abilità, competenze, motivazione allo studio e senso di responsabilità.

All'interno della classe sono presenti 8 allievi con BES per i quali sono stati predisposti Piani Didattici Personalizzati e/o Piani Educativi Individualizzati grazie ai quali non hanno avuto difficoltà a raggiungere gli obiettivi prefissati nella maggior parte delle materie di studio. (Allegato 1, 2 e 3).

Nel corso del secondo biennio, in generale, gli alunni hanno manifestato impegno e serietà verso le attività didattiche proposte a scuola e nel lavoro a casa partecipando attivamente al dialogo educativo e conseguendo nel complesso risultati più che discreti.

Nel corrente anno scolastico si è manifestato un forte calo motivazionale che ha fatto registrare andamenti altalenanti nei rendimenti in quasi tutte le discipline e la numerosità del gruppo, la presenza di qualche elemento destabilizzante, insieme alle criticità di diversi alunni, hanno reso la gestione della classe talvolta difficile.

Il comportamento è stato sostanzialmente corretto e rispettoso, la frequenza alle lezioni abbastanza regolare ad eccezione di alcuni alunni che soprattutto nel corso di quest'ultimo anno scolastico hanno fatto registrare numerose assenze, talvolta strategiche, ingressi in seconda ora ed uscite anticipate non sempre adeguatamente giustificate.

Sul piano del profitto si possono evidenziare tre fasce di livello.

Un gruppo ristretto di studenti ha partecipato in maniera costruttiva al dialogo educativo manifestando particolare interesse per le attività proposte soprattutto quelle laboratoriali e sviluppando competenze ed abilità adeguate. Ha conseguito un livello di apprendimento nel complesso buono, corrispondente agli obiettivi prefissati, grazie ad un impegno costante e ad un metodo di studio autonomo ed efficace.

Un secondo gruppo di alunni ha manifestato impegno ed interesse talvolta da sollecitare ma ha comunque risposto agli interventi educativi in modo accettabile conseguendo un livello

 <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>		

sufficiente/discreto in riferimento alle conoscenze e competenze maturate grazie anche ad uno studio nel complesso sufficientemente organizzato, seppure non assiduo.

Una terza fascia è costituita da un numero esiguo di studenti che, alla data di stesura del presente documento, non raggiunge la sufficienza in una o più discipline a causa di un'applicazione selettiva, scarsa motivazione e metodo di studio inadeguato.

È da sottolineare che, nel corso del triennio, l'insegnamento di matematica è stato affidato a diversi docenti penalizzando fortemente la continuità didattica. Questa situazione ha causato, inoltre, l'impossibilità di colmare lacune conoscitive pregresse e di sviluppare competenze adeguate

4. I DOCENTI

MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Rispoli	Spano	Spano
Storia	Rispoli	Spano	Spano
Lingua inglese	Francia	Mataloni	Mataloni
Seconda lingua straniera (francese)	Attanasio	Attanasio	Attanasio
Matematica	Santini	Andreini	Baini
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rocchigiani	Rocchigiani	Rocchigiani
Scienza e cultura dell'alimentazione	Terni	Terni	Terni
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Vitale	Vitale	Siedlaczek
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	----	Borri	Cerbai
Scienze motorie e sportive	Agostini	Agostini	Zolesi
Insegnamento Religione Cattolica	Solari M.A.	Solari M.A.	Solari M.A.

5. ATTIVITÀ

5.1 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.

 <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'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posta nella progettazione è stato quello di trasformare i PCTO in attività curricolare vera e propria, che potesse rafforzare le competenze degli studenti.

Gli obiettivi e le finalità del progetto, in coerenza con i bisogni formativi del territorio, sono stati basati su:

- 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-economica e produttiva del territorio; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

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

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 Stage in aziende e strutture del territorio, simulazione d'impresa, partecipazioni ad eventi.

 <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>		

5.1.1 AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE PROGETTO TRIENNALE A PARTIRE DALL'A.S. 2021/22

A.S. 2021/22 CLASSE III	Totale ore	A.S. 2022/24 CLASSE IV	Totale ore	A.S. 2023/24 CLASSE V	Totale ore
Corso Sicurezza sul lavoro	8	Corso BLS – Progetto “La scuola non si ferma	2		
Corso HACCP	12	Realizzazione e partecipazione ad eventi:			
Realizzazione e partecipazione ad eventi: -Cena evento Torre di Cala Piccola	4	-Pranzo con le autorità locali -Cena di Natale in occasione della consegna delle borse di studio - Carnevaletto da 3 soldi - Valentine Dinner - Progetto “Gustatus” - evento di promozione delle eccellenze enogastronomiche maremmane e delle tradizioni culturali e folkloristiche locali. (Apertura del ristorante didattico) -Festival del gusto – Evento Rotary -Obiettivo Anguilla” esercitazione pratica presso I Pescatori e servizio pranzo -Cena Rotary	65	Realizzazione e partecipazione ad eventi: -Progetto Gustatus -Concorso miglior allievo -trasmissione televisiva “Curiosando” - Carnevaletto da 3soldi “Il bozzetto un’idea per comunicare” - Auditorium -Concorso IBA Drink: preparazione buffet e servizio	39
Visita aziendale: Birrifico Frank&Serafico di Alberese	4	-Visita aziendale: Torino: Museo Lavazza, Cantine Marchesi di Barolo, Azienda e museo Martini&Rossi – Museo Carpano -Visita aziendale al Caseificio di Manciano e Cantine Sociale di Scansano	20	Visita Parma: Fiera Cibus tec – Visita dell’azienda del Parmigiano reggiano	15
Orientamento al lavoro Dr.ssa Li Vigni	10	Orientamento: - Open day - Incontro con ITS	4	-Orientamento al lavoro Dr.ssa Li Vigni -Colloqui di lavoro organizzati da EBTT	22
Simulazione di impresa: Open bar/Open restaurant	22	Simulazione di impresa: Open bar/Open restaurant	24	-Campus Orienta – Roma -Orientamento post diploma e realizzazione del CV con il CPI -Open day Università di Siena – Grosseto - Ready to work- Occasioni di formazione e lavoro all'estero	
Stage in azienda	132	Esperti del mondo del lavoro: -Progetto di sensibilizzazione “A scuola con la celiachia... per non farne una malattia” -Incontro con l’azienda ErQole	7	-Lezione teorico – pratica con il maestro pasticciere Paolo Rufo -Lezione tecnico pratica sui piatti tradizionali del periodo della seconda guerra mondiale	11
Totale	192	Totale	122	Totale	87

 <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>		

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

Liv.	Classe	Competenze Specifiche Tecnico-Pratiche	Abilità	Conoscenze
3/4	Terza Enogastronomia	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 e resa 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 cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, 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 Conoscere le caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo Conoscere la normativa igienico-sanitaria degli alimenti e la normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
		Utilizzare tecniche di lavorazione per la produzione di servizi e prodotti enogastronomici	Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura	Tecniche di base di cucina Igiene personale e buone pratiche di lavorazione
3/4	Quarta Enogastronomia	Allestire menu nel rispetto delle diverse culture e delle esigenze della clientela tenendo	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù in funzione del target di clientela, della tipicità e	Conoscere i criteri di elaborazione dei menù



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)



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>in considerazione stagionalità dei prodotti e il costo dei piatti proposti</p>	<p>stagionalità dei prodotti e tenendo in considerazione specifiche necessità dietologiche</p> <p>Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente, personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</p> <p>Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù</p>	<p>Conoscere gli stili alimentari e la dieta sana ed equilibrata</p> <p>Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti</p> <p>Conoscere elementi di contabilità aziendale</p>
	<p>Preparare piatti, effettuare le operazioni di porzionatura e impiattamento ed effettuare il controllo organolettico</p>	<p>Eseguire in maniera autonoma le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati e garantendo l'efficienza del servizio</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</p>	<p>Conoscere le preparazioni enogastronomiche di cucina</p> <p>Conoscere le tecniche di cottura tradizionali e innovative</p> <p>Conoscere le modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti.</p>
Quinta Enogastronomia	<p>Organizzare informazioni e documentare esperienze</p>	<p>Relazionare sulle fasi di realizzazione di un piatto dalla materia prima al prodotto finito 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>

 <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>		

5.1.3 *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

5.1.4 *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, 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:

- 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;

 <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>		

- All'attribuzione dei crediti.

5.2 PROGETTI SCOLASTICI

A.S. 2021/2022

- Open Bar/Open restaurant
- Educazione al consumo consapevole: "Lo spazio intorno a noi"
- Sportello psicologico

A.S 2022/2023

- Open Bar/Open restaurant
- Progetto Fondazione CR Firenze: "La scuola non si ferma"
- A scuola con la Celiachia: per non farne una malattia (in collaborazione con AIC)

A.S 2023/2024

- Il centro per l'impiego: come entrare nel mondo del lavoro.
- Lezione teorico - pratica con esperto della carne Luca Terni
- Lezione teorico – pratica di pasticceria con il pastry chef Paolo Rufo
- Azioni di recupero/potenziamento di italiano e matematica

5.3 VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE

A.S. 2021/2022

- Birrifico Frank&Serafico di Alberese

A.S. 2022/2023

- 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.
- Viaggio di istruzione Barcellona

A.S. 2023/2024

- Viaggio di istruzione a Parma: Fiera Cibus tec e visita all'azienda del Parmigiano reggiano

 <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>		

- Visita aziendale al Caseificio di Manciano e alla Cantina Sociale di Scansano
- Uscite didattiche su Grosseto: incontro con le aziende turistiche della provincia di Grosseto organizzato dall'EBTT e open day organizzato dall'Università di Siena
- Visita all'azienda Spirulina di Orbetello

5.4 PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO

Durante tutto l'arco del triennio, gli alunni hanno partecipato ad eventi organizzati sul territorio da parte aziende o enti locali e dalla scuola. In queste importanti occasioni formative 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 La Peschereccia e l'Università di Bologna)
- Il Carnevaletto da 3 Soldi
- Cene di gala organizzate dalla scuola in diverse occasioni con la partecipazione di Associazioni o Autorità.
- Open Day

5.5 CONCORSI

Nell'A.S. 2022-23 cinque alunni hanno partecipato al Concorso "Festival del gusto" organizzato dal Rotary club; nell'AS 2023-24, due alunni hanno partecipato al concorso Miglior Allievo della Toscana in collaborazione con Federazione Cuochi Della Toscana e sei alunni al Concorso "Festival del gusto" organizzato dal Rotary club.

5.6 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

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

- Opportunità lavorative;
- Compilazione Curriculum Vitae;
- ITS e scuole di formazione post-diploma

 <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>		

6 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

7 METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO

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

Per tutte le altre discipline è stata privilegiata la lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi, commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

 <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>		

8 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.

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 di sintesi;
- Partecipazione attiva all'attività didattica;
- Autonomia ed approccio critico allo studio.

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

- A. Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)
 - Nessuna conoscenza
 - Grave incapacità nell'esercizio delle competenze
- B. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)
 - conoscenze frammentarie
 - Scarse capacità nell'esercizio delle competenze
- C. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)
 - Conoscenze superficiali
 - Mediocri 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>		

- D. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)
- Conoscenze sufficienti/discrete
 - Sufficienti capacità nell'esercizio delle competenze
- E. Per una valutazione ottima (voto tra 8 e 9)
- Conoscenze approfondite
 - Buone capacità nell'esercizio delle competenze
- F. 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

1 ELENCO DELLE DISCIPLINE

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Matematica
- Lingua Francese
- Lingua e cultura inglese
- Laboratorio di servizi gastronomici – settore sala vendita
- Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina
- Scienze motorie e sportive
- Insegnamento della Religione Cattolica
- Educazione civica

 <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>		

1.1 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, molto numerosa, è composta da 20 studenti (13 maschi e 7 femmine, seppur un'alunna ha lasciato la scuola per motivi personali e familiari) ed è abbastanza eterogenea per competenze, abilità e metodo di studio. La maggior parte degli studenti ha partecipato alle lezioni in modo attivo, dimostrandosi aperta al dialogo educativo, sebbene le spiegazioni siano state spesso interrotte per l'atteggiamento di alcuni ragazzi che, per problematiche cliniche o sociali (difficoltà nel mantenere l'attenzione, iperattività, difficoltà nel riconoscimento dei ruoli e delle regole, difficoltà d'apprendimento), hanno creato confusione e distolto l'attenzione dei più, rendendo necessaria un'azione di consolidamento su ogni tema affrontato per permettere a tutti gli alunni di avere, alla fine, un quadro completo di ogni singolo argomento.

La classe, per interesse dimostrato, per abilità pregresse acquisite, per competenze e per metodo di studio, può essere suddivisa in tre fasce: la prima è composta da 8 ragazzi interessati, partecipativi e con discrete competenze di rielaborazione delle informazioni e autonomia nello studio, seppur non sempre costanti nella frequenza scolastica e nello studio individuale; la seconda è composta da 7 alunni con capacità, ma che hanno bisogno di una guida continua da parte del docente per raggiungere obiettivi di conoscenze e competenze sufficienti; infine una terza fascia di 5 alunni che hanno fatto fatica ad arrivare alla piena sufficienza per lacune pregresse e scarsa autostima.

Nel complesso gli alunni hanno ancora difficoltà nell'elaborazione corretta del discorso, sia nel testo scritto che nell'esposizione orale, soprattutto per una povertà lessicale.

È stato necessario insistere sull'analisi delle diverse strutture testuali, soprattutto in vista di una corretta ed elaborata produzione della prima prova dell'Esame di Stato.

Inoltre, dove è stato possibile, si è tentato di scegliere testi letterari o argomenti storici che potessero rappresentare anche degli approfondimenti specifici per l'indirizzo di studio perché legati all'alimentazione, allo sviluppo delle tradizioni culinarie o enogastronomiche così da stimolare l'interesse dei ragazzi e favorire collegamenti interdisciplinari.



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				
Conoscere le caratteristiche e la struttura di testi scritti	X			
Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari		X		
Conoscere le tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta			X	
Conoscere il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana dalla seconda metà dell'Ottocento alla prima metà del Novecento		X		
Conoscere gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi			X	
Conoscere i testi ed gli 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 considerato		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 artistica e letteraria italiana dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento				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>		

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>		

Criteri 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 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 ha tenuto conto della frequenza, dell'attenzione in classe, dell'interesse mostrato per la disciplina, della partecipazione attiva, della 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>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>		

PROGRAMMA SVOLTO ITALIANO

(2 ore alla settimana – da settembre ad 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

Esercitazioni di analisi e di scrittura.

(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 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*

Lettura 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, I° capitolo de' *I Malavoglia*

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

 <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>		

APPROFONDIMENTO PER ED. CIVICA

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

Giosuè 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.

Il Decadentismo

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>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>		

G. Pascoli, *Le doti del fanciullino*, da *Il Fanciullino*
G. Pascoli, *Lavandare*, da *Myrica*
G. Pascoli, *Temporale*, 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.

Giuseppe Ungaretti e le poesie di guerra.

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

Lettura ed analisi di:

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

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 aprile 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, l'umorismo ed il grottesco.

Una variegata produzione: novelle, romanzi ed opere teatrali.

 <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>		

*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.

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.

 <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. STORIA

DOCENTE: LIVIA SPANO

Obiettivi programmati

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		
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	

 <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>		

Metodologia

Lezione frontale
Lezione dialogata
Cooperative learning
Debate

Strumenti e sussidi

Libri di testo
Altri libri
Dispense, video, filmati
LIM

Tipologia delle prove di verifica

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

 <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. 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>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>		

PROGRAMMA SVOLTO STORIA

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

L'Europa e il mondo verso una nuova guerra

La seconda guerra mondiale

L'Italia repubblicana

Approfondimenti specifici:

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

L'autarchia alimentare. Produrre e mangiare italiano!

I saper bere: la nascita delle polibibite.

 <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>		

MODULO IV: EDUCAZIONE CIVICA: Il cittadino consapevole

DIRITTI, LIBERTA 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.

 <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>		

1.3 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ALESSIO TERNI

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-INNOVAZIONE (le nuove tendenze)

L'alimentazione come espressione di cultura e innovazione

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. Per la didattica a distanza: classroom per materiali e compiti; meet per videolezioni.

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.

 <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

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	
		Adeguata e pertinente	4	
		Essenziale, non sempre precisa	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
		Gravemente lacunosa	0,5	
Competenze disciplinari-uso delle conoscenze	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà nella sintesi e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		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.

 <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>		

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	
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.

 <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>		

PROGRAMMA SVOLTO 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 (25 ore, periodo: settembre-novembre)*

CONOSCENZE	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Nuove tendenze alimentari. Dietetica applicata alla ristorazione collettiva
CONTENUTI FORMATIVI UF 1: Nuovi prodotti alimentari	Nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti Alimenti di nuova gamma Alimenti alleggeriti Alimenti arricchiti o fortificati Alimenti funzionali Gli alimenti per gruppi specifici Alimenti innovativi (novel food) Alimenti OGM
CONTENUTI FORMATIVI UF 2: 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 Le linee guida per una sana alimentazione La dieta mediterranea* Altri modelli dietetici (diete vegetariane, diete low carb)
CONTENUTI FORMATIVI UF 3: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	<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>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>CONTENUTI FORMATIVI UF 4: 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 nelle case di riposo - la ristorazione ospedaliera - catering e banqueting
--	--

Sezione 2 *La dieta nelle principali Patologie* (40 ore, periodo: novembre-marzo)

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

<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 1: dietoterapia e obesità</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e salute: ruolo e responsabilità professionali degli OSA - le dietoterapie - Obesità - le cause dell'obesità e dati epidemiologici - strumenti di diagnosi dell'obesità e IMC -obesità e salute: le malattie correlate -classificazione dell'obesità -terapia contro l'obesità
--	---

<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 2: La dieta nelle malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - le malattie cardiovascolari -dislipidemie - aterosclerosi - ipertensione arteriosa - il diabete mellito -classificazione del diabete e sintomi -la dietoterapia nei pazienti diabetici - la sindrome metabolica
--	--

<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 3: Tumori</p>	<ul style="list-style-type: none"> -tumori: definizione e classificazione - fattori di rischio - cancerogenesi negli alimenti - prevenzione a tavola
--	--

<p>CONTENUTI FORMATIVI UF 4: Allergie e Intolleranze Alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> - reazioni avverse al cibo - allergie alimentari - intolleranze alimentari - intolleranza al lattosio -favismo
--	--

 <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>		

	- 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: MERCATO (le nuove tendenze)

Sezione 3 *Alimentazione come espressione di cultura e innovazione, la Qualità* (4 ore, periodo: aprile)

CONOSCENZE	Antropologia dei consumi alimentari. Tutela del made in Italy. La sostenibilità ambientale e consumi etici
-------------------	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 1: La qualità degli alimenti, marchi di qualità e tutela del made in Italy. Sostenibilità ambientale	<ul style="list-style-type: none"> -la qualità degli alimenti -i marchi di qualità -tutela del made in Italy -le frodi alimentari -l'impatto ambientale nelle filiere agroalimentari -sistemi produttivi ecosostenibili e consumi etici
--	---

EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO TEMATICO: LAVORO (la sicurezza alimentare)

Sezione 4 *Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate e Sicurezza Alimentare* (14 ore, periodo: aprile-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: Contaminazione fisico-	<ul style="list-style-type: none"> - i contaminanti alimentari - i contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine nei prodotti vegetali e nei prodotti ittici - i contaminanti chimici sintetici: fitofarmaci, zoofarmaci,
---	--

 <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>chimica</p>	<p>contaminati da processi di cottura e conservazione (acrilammide, IPA, Furano, nitrosammine, ammine eterocicliche aromatiche), sostanze cedute da MOCA, contaminati ambientali (metalli pesanti, diossine, PCB) - 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>Staphilococcus 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>
--	---

<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)</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 e capacità la classe ha raggiunto un livello per la maggior parte sufficiente, una parte invece non raggiunge la sufficienza.

Dal punto di vista del comportamento la classe si è dimostrata nel complesso abbastanza corretta e partecipe; tuttavia, in alcuni casi lo studio individuale non è sempre stato adeguato e generalmente è risultato poco costante.

 <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>		

1.4 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: NADIA ROCCHIGIANI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere le dinamiche del mercato turistico e nazionale ed internazionale e saperne analizzare le dinamiche		X		
Conoscere i principi dell'eco-turismo e i metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici e valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità		X		
Conoscere e applicare le tecniche di promozione e vendita (marketing conoscitivo, strategico e operativo) e gli strumenti per la fidelizzazione del cliente		X		
Conoscere strategie di comunicazione del prodotto e strumenti della comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela con particolare attenzione al web marketing.		X		
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.		X		
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento e alla tipologia della struttura		X		
Conoscere gli obiettivi e le strategie pianificazione e programmazione dei processi gestionali e operativi nonché l'importanza del controllo al fine di ottimizzare i risultati e affrontare eventuali criticità		X		
Conoscere e redigere il business plan		X		
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.		X		
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	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>		

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

Tenendo conto degli obiettivi prestabiliti ed in relazione agli argomenti via, via proposti sono state adottate le seguenti metodologie:

- Lezione frontale e partecipata
- Esercitazioni guidate
- Problem solving
- Analisi di casi aziendali
- Debate

Strumenti e sussidi

- PC
- Libro di testo: Rascioni - Ferriello, *Gestire le imprese ricettive up - libro misto con libro digitale*, vol.3 Enogastronomia e vendita, Tramontana
- Fotocopie, appunti e mappe concettuali
- Dispense

Tipologia delle prove di verifica

Le verifiche sono state:

- Verifiche in itinere o formative (non seguite dal voto) frequenti allo scopo di controllare la corretta acquisizione dei concetti ed eventualmente correggere in corso eventuali distorsioni presentatisi nel processo di apprendimento;
- Verifiche sommative (oggettive) dirette a valutare i risultati ottenuti ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati scritte ed orali.

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche per la valutazione del profitto individuale:

- Colloquio orale
- Prova scritta tradizionale
- Quesiti a risposta aperta
- Quesiti a risposta multipla
- Casi aziendali

 <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 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.

 <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

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA

Modulo I (n. ore 22, settembre - ottobre)

Dinamiche del mercato turistico e ristorativo

- Il mercato turistico
- Il trend di mercato e le tendenze del turismo in Italia
- Gli organismi nazionali ed internazionali

Modulo II (n. ore 45, novembre – febbraio)

Il Marketing

- Le funzioni del Marketing
- Marketing conoscitivo, strategico ed operativo
- Il web marketing
- Il piano di marketing
- Il marketing territoriale

Modulo III (n. ore 30, marzo - maggio)

La gestione strategica dell'azienda

- Pianificazione, programmazione e controllo
- Il budget
- Il business plan

EDUCAZIONE CIVICA (nel corso dei mesi Marzo-aprile, 10 ore)

Il Cittadino consapevole

- Principi fondamentali della Costituzione: 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

 <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>		

1.5 MATEMATICA

DOCENTE: ALBERTO BAINI

Competenze/Abilità e Capacità

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Saper riconoscere e classificare una funzione; saper determinare il dominio di una funzione; saper rappresentare nel piano cartesiano il dominio di una funzione. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per calcolare il dominio di semplici funzioni in R		X		
Saper individuare le coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani a partire dalla legge di una funzione algebrica razionale; saper individuare gli intervalli di positività per una funzione algebrica razionale e riportarli nel piano cartesiano; saper individuare dal grafico di una funzione, le sue principali caratteristiche in termini di dominio, intersezioni, segno, crescita e decrescenza, concavità.		X		
Saper padroneggiare in modo grafico-intuitivo i principali tipi di limite; saper riconoscere, ricorrendo al concetto di limite, la continuità di una funzione in un punto o, nel caso di funzioni discontinua, il tipo di discontinuità.			X	
Conoscere il significato geometrico della derivata. Saper utilizzare il concetto di derivata per individuare i massimi e minimi relativi di una funzione.		X		
Saper tracciare il grafico di funzioni elementari (retta, parabola, esponenziale e logaritmica) saper dedurre dal grafico di una funzione le sue caratteristiche: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, limiti, asintoti, massimi e minimi assoluti e relativi, crescita e decrescenza, flessi.			X	

Contenuti disciplinari

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

 <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>		

Metodologia, strumenti e sussidi

Utilizzo di appunti e mappe fornite dal docente. Materiale reperito su internet
Esercitazioni in classe e a casa; controllo del lavoro svolto a casa; controllo delle esercitazioni svolte in classe; lezioni frontali; lavori di gruppo; lavoro di autocorrezione. prove in itinere su piccoli segmenti di modulo (autoverifiche e schede di lavoro; verifiche orali; verifica sommativa di fine modulo.

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche formative durante le lezioni.

Verifiche sommative.

La tipologia di verifica utilizzata è stata per lo più di tipo orale in considerazione della prova di esame ed è stata volta alla verifica del raggiungimento di adeguate conoscenze, abilità e 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>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 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, 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.

 <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 MATEMATICA

Modulo I

Modulo di Raccordo con la classe IV:

Disequazioni

Funzioni e loro classificazioni (Funzioni iniettive, suriettive e biettive)

Parabola

Grafico della funzione

Funzione Esponenziale e Logaritmica

Costruzione del grafico per punti delle funzioni e loro principali caratteristiche.

Modulo II

Break Even Point

Calcolo, Formula e Grafico.

Le funzioni Numeriche

Classificazione delle funzioni numeriche

Dominio e Codominio

Modulo III

Concetto di limite

Concetto di derivata

Il Grafico di funzioni

Interpretazione del grafico di funzioni con particolare attenzione ai fenomeni e alle leggi naturali approfondite nelle varie discipline:

- Dominio e Codominio
- Crescenza e Decrescenza
- Positività e Negatività
- Zeri della funzione
- Eventuali simmetrie (Funzioni pari e dispari e né pari né dispari)
- Concavità e Convessità
- Andamento ai limiti del campo di esistenza
- Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.
- Massimi e Minimi relativi ed assoluti (ricerca attraverso la derivata prima della funzione)
- Flessi
- Crescita di tipo lineare, esponenziale e logaritmica.

 <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>		

1.6 LINGUA FRANCESE

DOCENTE: SUSANNA ATTANASIO

Breve descrizione della classe

In generale si è registrato un livello di preparazione di base medio, piuttosto elevato per una piccola fascia di alunni ed il metodo di lavoro è andato a migliorarsi; discreto il livello di attenzione, il comportamento è stato generalmente corretto. Nella maggioranza della classe, 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 cognitivi

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 cucina		X		
Comprendere testi autentici provenienti dal settore professionale		X		
Acquisire un linguaggio relativo alla cucina		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		

 <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>		

Contenuti disciplinari

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 reintrodotti 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, tests, questionari, redazioni e descrizioni di ricette, 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 le informazioni specifiche

 <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>		

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 e' 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.

 <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>		

PROGRAMMA SVOLTO LINGUA FRANCESE

Modulo I SETT.-GENN. (I° quadr.) ore di lezione: 40

Revisione, consolidamento e potenziamento di strutture grammaticali e linguistiche di base.
Potenziamento delle abilità espressive scritte ed orali.

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

- **Unité 8 Viande ou poisson. Les viandes. Les poissons. Les poissons courants.**
(RIF. Nodo Concettuale: il territorio; i prodotti)
- **Unité 9 Idées dessert . Parler fromages, fruits et desserts. Les fromages français.**
- **Civilisation:Les incontournables : les fromages français. (RIF. Nodo Concettuale: il territorio;i prodotti)**
- **Unité 10 Coin patisserie. Les verbes de la Patisserie. Les ustensiles. Les différents types de pates (RIF. Nodo concettuale: il lavoro)**
- **SCIENCES DE L'ALIMENTATION: Les féculents et les corps gras; les viandes, les poissons...; les fruits et les légumes. (RIF. Nodo Concettuale: Salute e Benessere).**

Per quanto concerne l'Ed.Civica si è affrontato un testo scritto con lettura, comprensione in accordo con il Dipartimento Lingue: La santé à table.

Dal testo "Cotè cuisine Coté salle" Minerva Scuola: "Regards sur les rapports entre cuisine et santé" pag.220. (RIF. Nodo Concettuale: Salute e Benessere)

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

Revisione, consolidamento e potenziamento di strutture grammaticali e linguistiche di base.
Potenziamento delle abilità espressive scritte ed orali.

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

- **Unité 15 Des cuisines variées.D'une cuisine à l'autre.**
- **Unité 16 Cuisine et santé. Le regime Okinawa. (RIF. Nodo Concettuale: Salute e Benessere)**
- **Unité 14 Myriades de resto. Les différents types de restauration.**
- **Unité 17 Balade gourmande en Italie. La cuisine italienne. (RIF. Nodo Concettuale: il territorio; i 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>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>		

1.7 LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: ALESSANDRO MATALONI

Complessivamente, sia dal punto di vista disciplinare che didattico, gli alunni hanno dimostrato un impegno tenace e abbastanza costante, ed hanno fatto registrare un livello medio compreso nella fascia tra sufficiente e discreto. Il livello di partecipazione non è stato sempre soddisfacente, e non tutti gli studenti hanno dimostrato di possedere le competenze necessarie per svolgere l'esame di stato nella maniera più consona. Il resto degli studenti ha faticato nello stare al passo con i contenuti affrontati.

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	Raggiunti da:			
	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	

 <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 disciplinari:

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

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 si è tenuta in itinere, privilegiando l'aspetto orale in vista dell'esame di stato conclusivo. 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 disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo. Comprensione e produzione scritta e orale; conoscenza dei contenuti/argomenti svolti.

 <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 - 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.



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

PROGRAMMA SVOLTO LINGUA E CULTURA INGLESE.

Unità di apprendimento / Tempi	Tempi	Conoscenze (in grassetto sono indicati gli obiettivi minimi)	Abilità (in grassetto sono indicati gli obiettivi minimi).
Unit 1: COOKING TECHNIQUES	Settembre – Dicembre	<ul style="list-style-type: none"> - Cutting techniques; - Pre-cooking techniques; - Water cooking techniques; - Cooking with fats; - Heat cooking techniques; - Mixed cooking techniques; - Talking about recipes; 	<ul style="list-style-type: none"> ● Understanding and talking about recipes; ● Having basic knowledge of cutting techniques; ● Having basic knowledge of the different cooking techniques: pre-cooking, cooking with fats, heat cooking, mixed cooking techniques;
Unit 2: DIET AND NUTRITION	Dicembre - Marzo	<ul style="list-style-type: none"> - Healthy eating habits: the Eatwell Plate; - The Mediterranean diet; Other types of diet: Japanese, Nordic, West African and French. - Alternative diets; Special diets for food allergies and intolerances; - International cuisines; 	<ul style="list-style-type: none"> ● Defining and understanding healthy eating habits; ● Defining and understanding the Mediterranean diet; ● Understanding and defining the different types healthy diets; ● Understanding and defining the different types of alternative diets; ● Having good knowledge of special



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

			diets for food allergies and intolerances;
Unit 3: FOOD SAFETY AND CAREER PATHS	Marzo - Aprile	<ul style="list-style-type: none"> - Food safety and food quality; - the HACCP plan; - The seven principles of HACCP; - Food contamination; - The chef; - The pastry chef; - The food and beverage manager; 	<ul style="list-style-type: none"> ● Understanding and defining the difference between food safety and food quality; ● understanding and defining the HACCP plan, together with its 7 principles; ● Understanding and defining the role of a chef; ● Understanding and defining the tasks of a pastry chef; ● Understanding and defining the tasks of a food and beverage manager;
Unit 5: MADE IN ITALY: AN ENOGASTRONOMIC TOUR OF THE ITALIAN PENINSULA	Aprile - Maggio	<ul style="list-style-type: none"> - The Made in Italy industry and the Italian Enogastronomic excellencies. - An enogastronomic tour of Italy: Food and wine in north-west, central, southern Italy and the islands. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Understanding and defining the concept of Made in Italy, together with the main Italian enogastronomic excellencies. ● Having good knowledge of the main Italian food and wine geographical areas; ● Planning an enogastronomic tour of the main Italian geographical areas.

 <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>		

Revision Unit	Maggio – Giugno	Ripasso degli argomenti principali in previsione dell'esame di stato	
----------------------	--------------------	---	--

EDUCAZIONE CIVICA

DURATA: 3 ORE.

CONTENUTI: Eating disorders: anorexia, bulimia and binge eating disorder.

 <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>		

1.8 LABORATORIO DEI SERVIZI GASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: SARA CERBAI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze o tipologie di clientela, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.			X	
Valorizzare l'aspetto culturale del cibo e il rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.		X		
Elaborare prodotti enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita nutrizionalmente equilibrato e sostenibile.		X		
Proporre abbinamenti cibo – bevanda tenendo conto delle tecniche di accostamento, stagionalità e sostenibilità dei prodotti			X	

Contenuti disciplinari

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

Metodologia:

Lezioni frontali, lezioni con supporto di video, lavoro di gruppo, Flipped classroom, Gamification.

Strumenti e sussidi

Dispense del docente, mappe concettuali, presentazioni dell'argomento.

Tipologia delle prove di verifica: Orali e Scritte.

 <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 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, 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.

 <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

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

▪ Modulo I (15 ore)

1. Vini Speciali: spumanti, passiti, liquorosi, vermouth
2. Le aree di produzione del vino nel mondo
3. Tecniche di degustazione
4. Analisi sensoriale
5. Abbinamento cibo-vino

▪ Modulo II (10 ore)

1. Individuazione di piatti e prodotti tipici
2. L'impatto ambientale delle pratiche agricole
3. Accenni di marketing

▪ Modulo III (16 ore)

1. Tecniche di distillazione
2. I liquori
3. I principali distillati: vodka, gin, whisky, cognac, bandy, rum, tequila, mezcal, cachaca, grappa
4. Tecniche per la preparazione di cocktails
5. Cocktail di riferimento per la degustazione degli spiriti

▪ Modulo IV (2 ore)

1. Gli effetti del consumo di alcol

Osservazioni:

Le competenze di sala e vendita acquisite e i relativi argomenti analizzati sono stati trattati in modo da apprendere i concetti fondamentali da poter applicare nel campo professionale.

 <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>		

1.9 LABORATORIO DEI SERVIZI GASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

DOCENTE: JENNIFER DANIELA MEGUMI SIEDLACZEK

La classe, nonostante sia numerosa, ha partecipato nel complesso in modo propositivo al dialogo educativo. Si denotano debolezze in alcuni alunni, anche a livello pratico ma dietro sollecitazione hanno comunque dimostrato interesse e voglia di migliorarsi, soprattutto nel secondo quadrimestre.

Si segnalano altrettanto alcune punte di eccellenza soprattutto a livello tecnico pratico, con ottime conoscenze tecniche, capacità di lavorare e gestire il lavoro anche in autonomia. La classe ha partecipato con successo alla realizzazione di eventi organizzati dalla scuola. Le competenze acquisite nel complesso sono buone.

Obiettivi cognitivi:

- Saper scegliere i canali di approvvigionamento, le funzioni dell'economato, le tecniche di gestione delle merci dall'ordinazione allo stoccaggio, la documentazione tipica dell'approvvigionamento.
- 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.
- Conoscere le varie tipologie di cucina vegetariana.
- Pianificare semplici buffet.
- Conoscere le norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto.
- Conoscere le norme di sicurezza igienica e sul lavoro.



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	Raggiunti da:			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Riconoscere, spiegare, "raccontare" e realizzare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica		X		
Riconoscerei marchi di qualità utilizzare sistemi di tutela e certificazioni		X		
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni		X		
Realizzare 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 o particolari esigenze della clientela		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 clienti		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		

 <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 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Modulo I

I PRODOTTI ALIMENTARI

1. La rintracciabilità di filiera
2. Le gamme alimentari
3. Le etichette alimentari
4. Le frodi alimentari
5. I prodotti DOP e IGP, PAT E STG-as
6. Slow food
7. Gli alimenti OGM
8. I prodotti biologici
9. Il territorio e i suoi sapori
10. Il marketing territoriale

Modulo II

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI

1. L'intolleranza al glutine
2. L'intolleranza al lattosio
3. L'intolleranza, alle uova e al lievito
4. gli stili alimentari vegetariani
5. La dieta mediterranea
6. Lo stile alimentare musulmano
7. Lo stile alimentare ebraico
8. L'alimentazione in gravidanza e il diabete

Modulo III

REALIZZARE UN MENU'

1. Tipologie di menù
2. La storia del menù
3. Regole per la stesura di un menù
4. Menu e stagionalità dei prodotti
5. Realizzare un menù per ristorante e per hotel
6. Realizzare un menù della ristorazione collettiva

 <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>		

7. Realizzare un menù per banchetti

Modulo IV

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 V

IL SISTEMA HACCP

1. Igiene professionale in cucina
2. La sicurezza degli alimenti
3. L'applicazione dell'HACCP
4. La stesura del piano di autocontrollo

Modulo VI

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE

1. La sicurezza sul luogo di lavoro
2. I rischi per la salute nel settore ristorativo
3. Gli obblighi del datore di lavoro

Modulo VII

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

Modulo EDUCAZIONE CIVICA

Realizzazione di piatti della cucina alleggerita

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

 <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>		

Durante tutto l'anno scolastico si sono effettuate lezioni tecnico pratiche attinenti agli argomenti teorici, nonché preparazioni di cucina nazionale e internazionale, cucina gourmet. La classe ha partecipato alla realizzazione di diversi eventi e manifestazioni del territorio.

Alcune preparazioni realizzate:

La pasta frolla, varie metodologie di preparazione;

Le basi della pasticceria;

La sferificazione, l'uso dell'agar agar e le sue caratteristiche;

Pizza scomposta, manzo con gnocchi, cheesecake al caramello salato, mousse al cioccolato; Salsicce vegane a base di legumi e macinato di soia, hamburger di legumi con panatura di cornflakes, maionese vegana con latte di soia, burger buns vegani, ravioli di salmone e arancia con bisque di gamberi, realizzazione della pasta colorata, il court bouillon per la cottura del pesce, bruschette gourmet utilizzo xi stencil, bigne craquelin con crema chantilly e gel di frutti di bosco.

Le tecniche di cottura, gli ingredienti per cucinare in modo sano anche per le specifiche richieste dietetiche (diabete, malattie cardiovascolari ecc..)

Realizzazione di un menù ideato dai ragazzi sulle basi della cucina salutista. sfere di patate e scampi con panko cotto in forno su crema di cicoria, ravioli di pappa al pomodoro con farina di lenticchie , bisque di scampi e cavolfiore alla paprika, sorbetto di mela verde con brunoise di mela al caramello, ribes e cialda al riso venere, cannella e cioccolato

Sushi, tempura, gyoza, matcha roll, il kebab, i baobuns, riso alla cantonese

Simulazione di una brigata di cucina attività di open restaurant .

L'uovo nel suo nido, ricordo di una lasagna, sentiero con sentore di nocciola, fragola a ritroso ricette tipiche, ricette del periodo di guerra, la scafata, cannoli al formaggio, cantuccini alle nocciole, crostata ai fichi, frittelle dolci

RIPASSO GENERALE IN VISTA DELL'ESAME

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Osservazioni

Alcuni argomenti sono stati trattati 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>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>		

1.10 SCIENZE MOTORIE

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° B Scientifico. 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 sportive 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 della prevenzione degli infortuni. Le regole per la corretta alimentazione dello sportive.	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>		

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

Criteri di valutazione

1 - 2	VOTO NULLO - Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
3 - 4	NEGATIVO E GRAVEMENTE INSUFFICIENTE - Dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante
5	INSUFFICIENTE - Conoscenza frammentaria e imprecise 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.

 <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>		

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PARTE PRATICA

La lezione di Ed. fisica (15 ore)

Struttura della lezione di educazione fisica

- 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 esteriori
- Alimentazione e sport

Educazione alla legalità e lezioni teoriche (3 ore)

- Le regole per la corretta alimentazione dello sportivo

 <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>		

1.11 INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: MARIA ANTONELLA SOLARI

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.

 <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>		

PROGRAMMA SVOLTO

RELIGIONE

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

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

 <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>		

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>		

1.12 EDUCAZIONE CIVICA

<h3 style="text-align: center;">IL CITTADINO CONSAPEVOLE</h3>	
TEMPI:	Primo e secondo quadrimestre per almeno 33 ore.
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.
	<p>Atteggiamenti</p> <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.



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

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Indirizzo: Enogastronomia

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: - Artt. 35 - 39 Cost. Tutela del lavoro
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. 6 ore	La realizzazione di piatti salutistici
Laboratorio di sala e bar	n. 2 ore	Gli effetti del consumo di alcool
Totale ore: 35		
VALUTAZIONE	La valutazione ha tenuto conto: - del livello individuale di acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze raggiunte - dell'interesse, impegno e partecipazione	

 <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

1. CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI

Simulazione Prima prova: 29/04/2024

Simulazione Seconda prova: 03/05/2024

Simulazione del colloquio: 13/05/2024

2. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Durante la simulazione della prima prova è stata presente la docente di lettere, coadiuvata dal docente di sostegno e, nella sorveglianza, dai docenti in orario quel giorno nella classe.

La prova somministrata è riportata di seguito.



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

Pag. 1/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Callaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone



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

Pag. 2/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatisi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di moda, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommara dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di moda, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



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

Pag. 3/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?



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

Pag. 4/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adams; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante...* a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceth». La risposta esatta è la b); ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia 'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale': su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?



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

Pag. 5/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da Gian Paolo Terravecchia: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'*infosfera*. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.
² Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).



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

Pag. 6/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

- Per quale motivo l'autore afferma 'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'?
- Secondo Luciano Floridi, 'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'. Su che basi si fonda tale affermazione?
- Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere 'sempre più onlife e nell'infosfera'?

Produzione

L'autore afferma che 'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elaboro un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



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

Pag. 7/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono 'passione e fantasia': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

 <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>		

3. SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Durante la simulazione della seconda prova, nelle prime tre ore sono stati presenti i docenti di Scienza e cultura dell'Alimentazione e del Laboratorio servizi enogastronomici (settore enogastronomia) coadiuvati dai docenti di sostegno e, nella sorveglianza, dai docenti in orario quel giorno nella classe.

La durata della prova è stata di 6 ore.

I docenti di Scienze degli alimenti e del laboratorio di cucina hanno predisposto la prova secondo le indicazioni Decreto Ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 recante i Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato negli Istituti Professionali.

La prova è riportata di seguito.

Simulazione seconda prova esame di stato

Anno Scolastico: 2023/2024

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Le proposte di traccia dovranno essere strutturate secondo la **tipologia A** del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato:

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati

Con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

- 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.***

IL CLIENTE ALLERGICO / INTOLLERANTE

Documento 1

 <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 crescita impressionante delle intolleranze e delle allergie alimentari

07:55, 20 gennaio 2020

di [Alberto Ferrigolo](#)

Le cause sono tantissime e secondo le statistiche si sono triplicate negli ultimi 40 anni. Un cambiamento che ha mutato le abitudini anche degli chef e, di conseguenza, i menu.

La parola chiave di questi anni Venti del terzo millennio è: **intolleranze**. Non politiche, sociali o ideologiche, bensì alimentari. Che sono sempre più diffuse e in aumento tra la popolazione. Ciò che per esempio sta creando un grande scompiglio tra i tavoli e le cucine dei ristoranti, mettendo in crisi chef stellati e non, costretti a fare i salti mortali pur di soddisfare le esigenze di una clientela sempre più esigente e quanto più variegata nelle richieste specifiche. Ciò che comporta una drastica quanto repentina riconsiderazione e revisione dei menù.

È sempre più frequente, ormai, imbattersi nello **chef** o nel **cameriere** che - nel raccogliere l'ordinazione - si rivolga al cliente chiedendo: "C'è qualcuno che ha qualche intolleranza?" Oppure: "Intolleranze particolari?" Come se si trattasse di una variazione sul tema e sul menù del giorno. E di fatto lo è. Come chi, di fatto, pretende di ordinare melanzane alla parmigiana "senza formaggio". Impossibile.

Quel che fa impressione non è il caso singolo ma ormai la mole, la particolarità e la personalizzazione delle richieste: "Potrei avere della pasta senza glutine?" O, ancora: "E di grano saraceno?" Per non respingere la clientela gli chef devono essere disponibili a qualsiasi variazione dell'ultima ora. Ma per affrontarla si devono organizzare, preparare con **ingredienti alternativi** dando fondo alla fantasia.

Le categoria delle intolleranze è varia. Ci sono le intolleranze al glutine e ai cereali; alle carni bianche e rosse; a ortaggi, tuberi, funghi e legumi; a pesce e crostacei; alla frutta, secca o alle spezie; poi ci sono le intolleranze al lattosio, all'uovo, al lievito, al miele, alla caffeina ma anche alla teina, quelle più comuni e diffuse. Quindi le intolleranze particolari, rare e specifiche, difficili da poter raccogliere in una catalogazione precisa. E sono l'incubo d'ogni chef. L'imprevisto. E imprevedibile.

Intolleranze e **allergie** crescono di anno in anno, anche se sono cose assai differenti tra loro. Si verificano per cause diverse, come il mutare delle condizioni ambientali o climatiche. Per lo smog. L'umidità. Le nebbie. E per il regredire delle nostre difese generali. Secondo le statistiche si sono triplicate negli ultimi 40 anni.

 <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>		

Negli anni Ottanta ne soffriva il 2,9% della popolazione mentre oggi la percentuale è salita al 12,7 (ricerche su dati Istat). Oltre 300 mila sono allergici al latte, 1,1 milioni al lattosio, 3 milioni al glutine, oltre 300 mila sono celiaci. Poi ci sono 5 milioni di allergici al **Nichel**, metallo contenuto in vari alimenti, e oltre 100 mila che non tollerano gli **additivi alimentari**. Le intolleranze, tuttavia, non sono malattie vere e proprie ma sono un problema sociale che il mondo della ristorazione fatica a recepire. Perché più spesso si tratta di casi di persone che necessitano di cucine dedicate ancor prima che di piatti in modo da evitare eventuali contaminazioni.

Documento 2

Da Introduzione de: “Allergie alimentari e sicurezza del consumatore Documento di indirizzo e stato dell’arte” a cura del Ministero della Salute (Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione Ufficio V).

L’allergia alimentare (AA), reazione immunologica avversa al cibo, è una malattia con elevato impatto sulla qualità di vita dei soggetti che ne sono affetti e dei loro familiari, con costi sanitari rilevanti per l’individuo e per il Sistema Sanitario Nazionale. La costante vigilanza richiesta per evitare l’alimento in causa, in particolare l’alimento nascosto o non segnalato ed il vivere con incertezza, ansietà, sono problematiche che turbano particolarmente i bambini, gli adolescenti e relative famiglie. Di fronte a questo problema spesso le famiglie si trovano isolate ed impotenti. È pertanto fortemente sentita l’esigenza di un documento di indirizzo nazionale per il management di questa malattia.(...)

Ci sono stati, negli ultimi anni, grandi cambiamenti nella legislazione dell’etichettatura dei cibi e le informazioni per i consumatori con allergia alimentare crescono di conseguenza. Non è stata però ancora raggiunta una semplificazione della possibilità di praticare una dieta di esclusione e con l’etichettatura “precauzionale” il carico della valutazione del rischio è stato ribaltato sul consumatore, creando insicurezza e frustrazione. D’altra parte va segnalato che, senza limiti di legge, le aziende si trovano in oggettiva difficoltà. L’obiettivo da raggiungere, mediante l’azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall’industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto. I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta. (...) Altri aspetti rilevanti sono l’informazione e formazione

 <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>		

degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa.

Aspetti peculiari dell'AA sono rappresentati, tra l'altro, dalla necessità per il soggetto allergico di escludere in modo adeguato l'allergene (fatto non sempre semplice considerato che non è nota la dose soglia e che la gravità della reazione avversa all'ingestione può essere imprevedibile) e dalla scarsa reperibilità sul mercato di prodotti specifici dedicati (es. del latte idrolizzato per la prima infanzia). (...) La certezza da parte del consumatore di poter escludere l'allergene nei prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa, comporterebbe vantaggi ai soggetti allergici, alle ditte produttrici, ai ristoratori e determinerebbe anche una riduzione dei costi dell'assistenza sanitaria, ad esempio, contenendo gli interventi d'emergenza ed i ricoveri.

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2134_allegato.pdf

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sul tema delle allergie e intolleranze alimentari, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- In riferimento al primo documento, per Alberto Ferrigolo, qual è la parola chiave del nuovo millennio? E perché?
- In riferimento al primo documento, quali sono le cause dell'aumento delle intolleranze e allergie alimentari?
- In riferimento al secondo documento, per l'Istituto Superiore di Sanità qual è l'impatto sulla vita delle persone delle intolleranze e delle allergie alimentari?
- In riferimento al secondo documento, perché oggi non è ancora semplice poter praticare una dieta di esclusione adeguata di un determinato allergene?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, approfondisca la tematica delle reazioni avverse al cibo, in particolare:

- descriva come vengono classificate le reazioni avverse agli alimenti
- metta in evidenza le differenze tra allergie e intolleranze alimentari

 <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>		

- approfondisca il caso particolare della celiachia
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite anche nell’ambito dei PCTO, il candidato predisponga un menu di tre portate (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per un soggetto affetto da celiachia e in particolare:
- motivi la scelta degli ingredienti;
 - descriva le fasi essenziali della preparazione delle ricette;
 - metta in evidenza le indicazioni necessarie alla brigata di cucina su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di questi piatti;
 - identifichi all'interno del menù proposto anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni e come intende sostituirli.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso a Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

 <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. SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE E NODI CONCETTUALI

Il giorno della simulazione saranno estratti a sorte i nomi di due studenti che dovranno sostenere il colloquio ed il Consiglio di Classe provvederà a predisporre i materiali per la prova interdisciplinare tenendo conto dei nodi concettuali individuati nel corso dell'anno scolastico, di seguito riportati.

Per gli alunni con BES durante il colloquio si permetterà l'uso di mappe concettuali o schemi. 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
- PIANIFICAZIONE
- IL TERRITORIO
- TRADIZIONE E INNOVAZIONE

5. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE

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

Per gli studenti con BES si prevede lo svolgimento e la correzione delle prove in linea con i PDP e i PEI predisposti per ciascuno come avvenuto nel corso dell'anno scolastico.

Inoltre si specifica che la griglia della prima prova e della seconda prova rimangono le medesime seppur non saranno considerati gli errori di natura sintattico-formale.

 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)	  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		

5.1. PER LA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti		INDICATORI SPECIFICI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo -se presenti- o adeguatezza della forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 8	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno	1	
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4			3	
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6			5	
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8			7	
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10			8	
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici punti 14	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione	3	
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4			7	
		- un lessico semplice ma adeguato	6			9	
		- un lessico specifico e appropriato	8			12	
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10			14	
INDICATORE 2	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	4	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica Interpretazione corretta e articolata del testo punti 18	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di analisi e/o di interpretazione	4	
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8			7	
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12			10	
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16			14	
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20			18	
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4			—	
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8			40	
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12				
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16				
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20				
			60				

Punteggio _____/100

Punteggio _____/20

 <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>		

TIPOLOGIA B
Analisi e produzione di un testo argomentativo

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto punti 15	Rispetto alle richieste della consegna, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo	3
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4		- rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo	6
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6		- rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo	9
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8		- rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo	12
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10		- rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo	15
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4		- un ragionamento con molte lacunologiche e un uso inadeguato dei connettivi	4
		- un lessico semplice ma adeguato	6		- un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti	6
		- un lessico specifico e appropriato	8		- un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10		- un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi	10
INDICATORE 3	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali ed ortografici	4	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione punti 15	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo	3
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8		- scarsi/poco pertinenti riferimenti culturali	6
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12		- un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza	9
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16		- una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	12
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20		- un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza	15
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4			
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12			
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20			
			60			40

Punteggio _____/100

Punteggio _____/20

 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)	  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		

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti		INDICATORI SPECIFICI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	INDICATORE 2	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza della eventuale formulazione e del titolo e/o della eventuale parafrasi punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente	2
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4			- rispetta in minima parte la traccia; il titolo è poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente	4
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6			- rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti	6
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8			- rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi corrette e coerenti	8
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10			- rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci	10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	INDICATORE 3	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione	2
		- un lessico generico, semplice e condifuso impropriamente	4			- diffusi errori - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione	4
		- un lessico semplice ma adeguato	6			- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento indisordinato	6
		- un lessico specifico e appropriato	8			- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10			- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione	10
INDICATORE 3	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali ed impropriamente punteggiatura	4	INDICATORE 3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo	4
		- alcuni errori grammaticali e di impropriamente punteggiatura	8			- scarsa presenza e articolazione dei riferimenti culturali, con diffusi	8
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12			- sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza	12
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16			- buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	16
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20			- un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza	20
	Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4				
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8				
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12				
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16				
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20				
		60					40

Punteggio _____/100

Punteggio _____/20

 <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>		

5.2. PER LA SECONDA PROVA

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di organizzazione e/o non aderenza alla consegna	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	6	
		Adeguate e pertinenti	5	
		Essenziale ma corretta	4	
		Essenziale con qualche imprecisione	3	
		Frammentaria e lacunosa	2	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8 PUNTI	Risolve le tematiche proposte con ricchezza e precisione di informazione e dati, argomenta e collega anche con commenti e valutazioni personali	8	
		Risolve le tematiche proposte con precisione di informazione e dati argomentando in maniera coerente con le richieste	7	
		Risolve le tematiche proposte in modo essenziale ma coerente con le richieste	6	
		Risolve le tematiche proposte con qualche incertezza e interpreta i dati in modo parzialmente adeguato	5	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e commettendo alcuni errori	4	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e lacunoso, commettendo gravi errori	3	
		Manca la capacità di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni	2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3 PUNTI	Usa il linguaggio specifico in modo appropriato	3	
		Qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	2	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	1	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Per gli alunni con BES la griglia non tiene conto della correttezza delle strutture formali (uso adeguato della punteggiatura, correttezza ortografica e morfologico-sintattica) sulla base di quanto previsto dall'art. 23 dell'Ordinanza Ministeriale 4 maggio 2017, n. 257.

 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		

5.3. PER IL COLLOQUIO ORALE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, conspecifico riferimento al linguaggio tecnico e/o disettore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali		
Punteggio totale della prova				

 <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>		

6. ALUNNI CON BES

Per gli alunni con BES si fa riferimento a quanto riportato nell'allegato 1 del 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.

Per le correzioni delle prove si seguirà la modalità delle simulazioni.

La griglia di italiano è riportata di seguito.

 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)	  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		

7. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI ITALIANO PER ALUNNI CON BES

TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo -se presenti- o adeguatezza della forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 8	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno	1	
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- li rispetta in minima parte	3	
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- li rispetta sufficientemente	5	
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- li rispetta quasi tutti	7	
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- li rispetta completamente	8	
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici punti 14	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione	3	
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6		- una comprensione parziale	7	
		- un lessico semplice ma adeguato	9		- una sufficiente comprensione	9	
		- un lessico specifico e appropriato	12		- una comprensione adeguata	12	
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15		- una piena comprensione	14	
	INDICATORE 2	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	/	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica Interpretazione corretta e articolata del testo punti 18	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di analisi e/o di interpretazione	4
			- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/		- alcuni errori di analisi e/o di interpretazione	7
			- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/		- qualche inesattezza o superficialità di analisi e/o di interpretazione	10
			- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/		- analisi e/o interpretazione completa e precisa	14
			- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/		- analisi e/o interpretazione ricca e approfondita	18
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6			40	
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12				
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18				
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24				
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30				
			60				

Punteggio _____/100

Punteggio _____/20

 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)	  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		

TIPOLOGIA B
Analisi e produzione di un testo argomentativo

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti		INDICATORI SPECIFICI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto punti 15	Rispetto alle richieste della consegna, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo - rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo - rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo	3	6 9 12 15
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6			6	
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9			9	
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12			12	
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15			15	
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati - un ragionamento con molte lacunologiche e un uso inadeguato dei connettivi - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti - un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti - un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi	2	4 6 8 10
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6			4	
		- un lessico semplice ma adeguato	9			6	
		- un lessico specifico e appropriato	12			8	
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15			10	
	INDICATORE 3	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali ed impropri			/	
- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura			/	6			
- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura			/	9			
- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura			/	12			
- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura			/	15			
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze ed i riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6	Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	6	12 18 24 30
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12			12	
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18			18	
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24			24	
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30			30	
			60				40

Punteggio _____/100

Punteggio ____/20



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)



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

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere positivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORE 1			INDICATORE 2			INDICATORE 3		
INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti
Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza della eventuale formulazione e del titolo e/o della eventuale parafrasi punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente	2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3
	- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- rispetta in minima parte la traccia; il titolo è poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente	4		- un lessico generico, semplice e condifuso improprietà	6
	- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti	6		- un lessico semplice ma adeguato	9
	- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi corrette e coerenti	8		- un lessico specifico e appropriato	12
	- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci	10		- un lessico specifico, vario ed efficace	15
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali ed improprietà	/	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione	2	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo	4
	- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/		- diffusi errori - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione	4		- scarsa presenza e articolazione dei riferimenti culturali, con diffusi	8
	- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/		- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento indistinto	6		- sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza	12
	- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/		- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione	8		- buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	16
	- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/		- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione	10		- un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza	20
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6	Punteggio _____/100 Punteggio ____/20					
	- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12					- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18
	- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24						
	- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30						
		60			40			



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. Alessandro Mataloni

Alessandro Mataloni

Prof.ssa Susanna Attanasio

Susanna Attanasio

Prof. Alberto Bainsi

Alberto Bainsi

Prof.ssa Nadia Rocchigiani

Nadia Rocchigiani

Prof. Alessio Terni

Alessio Terni

Prof.ssa Sara Cerbai

Sara Cerbai

Prof.ssa Angela Zolesi

Angela Zolesi

Prof.ssa Maria Antonella Solari

Maria Antonella Solari

Prof. Michele Sorrenti

Michele Sorrenti

Prof.ssa Alessia Lunghi

Alessia Lunghi

Prof.ssa Agnese Antonini

Agnese Antonini

Prof. Daniele Giuseppe Crisalli

Daniele Giuseppe Crisalli

Prof.ssa Jennifer Daniela Megumi
Siedlaczek

Jennifer Daniela Megumi Siedlaczek

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Luisa Filippini

Luisa Filippini