

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ORBETELLO

Classe QUINTA sez. B
Indirizzo ENOGASTRONOMIA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2019 – 2020

Orbetello, li 30 maggio 2020

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

INDICE

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

- 1.1. Composizione del consiglio di classe
- 1.2. Profilo dell'Istituto e del corso di studi
- 1.3. Breve storia e profilo della classe
 - 1.3.1. Gli alunni
 - 1.3.2. I docenti
- 1.4. Attività
 - 1.4.1. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
 - 1.4.2. Attività integrative
 - Progetto leFP
 - Progetti Scolastici
 - Partecipazione ad eventi sul territorio
 - Certificazioni e Borse di Studio
 - 1.4.3. Attività di orientamento
- 1.5. Obiettivi formativi trasversali e metodologie del consiglio di classe
- 1.6. Metodi e strumenti utilizzati per favorire l'apprendimento
- 1.7. Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

CAP. 2 SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

- 2.1. Elenco delle discipline

CAP. 3 COLLOQUIO ORALE ESAME DI STATO

- 3.1. Modalità di Svolgimento
- 3.2. Simulazione del colloquio orale
- 3.3. Alunni DSA

ALLEGATI

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

CAP. 1 - SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1.1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof. Enzo SBROLLI
ITALIANO	Prof.ssa Doriana RISPOLI
STORIA	Prof.ssa Doriana RISPOLI
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Bianca IORIO
LINGUA FRANCESE	Prof.ssa Gabriella DONATI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof.ssa Arca SALEMME
MATEMATICA	Prof. Leonardo TEGLIELLI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Laura ZANDONAI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Prof.ssa Jennifer SIEDLACZEK
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	Prof. Tommaso DI MAIO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof. Enrico AGOSTINI
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	Prof.ssa Rita PACINI
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	Prof. Aniello SORRENTINO

1.2. 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 per il

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - 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	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	=	=	=	=
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	=	=	=
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	=	=	4	5	5
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate/Scienze della terra e biologia	2	2	=	=	=
Scienze integrate/Fisica	2	=	=	=	=
Scienze integrate/Chimica	=	2	=	=	=

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

MATERIE	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Scienza degli Alimenti	2	2	=	=	=
Scienza e cultura dell'alimentazione	=	=	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	=	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	=	=	=
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica / Attività Alternativa alla Religione Cattolica	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	33	32	32	32	32

1.3. BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

La classe Quinta B è composta da quindici allievi, suddivisi in otto maschi e sette femmine che provengono per lo più dal comune di Orbetello e di Monte Argentario, in particolare da Porto Santo Stefano, più alcuni che provengono da zone limitrofe comprese quelle più collinari interne. All'interno della classe è presente un allievo con certificazione DSA che segue un Piano didattico Personalizzato con strumenti dispensativi e compensativi nelle varie discipline. Nella classe risulta iscritta anche un'alunna che a partire dall'anno scolastico 2019-2020 che ha interrotto la frequenza a partire dal mese di settembre.

Gli studenti hanno avuto, nel complesso, un percorso scolastico regolare, seppur caratterizzato in qualche caso da debiti scolastici in alcune discipline.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

L'estrazione socio/culturale è tendenzialmente omogenea, anche se sussistono naturali differenziazioni nelle condizioni socio-economiche delle varie famiglie. Indipendentemente da questo, la volontà di fare esperienze per crescere e migliorarsi è stata sempre forte da parte di tutti gli studenti. In tal senso risulta significativo l'approccio positivo del gruppo classe verso le varie iniziative curriculari ed extracurriculari organizzate negli anni dall'Istituto.

La classe è molto coesa, il gruppo negli anni ha stretto legami di amicizia anche fuori dal contesto scolastico, è una classe sempre pronta al confronto ed alla discussione sulle diverse tematiche proposte sia tra pari che con i docenti.

La partecipazione al dialogo educativo è stata molto positiva anche se il grado di attenzione non è sempre adeguato.

In merito alla frequenza, per alcuni allievi è stata discontinua e il numero complessivo delle assenze elevato.

A partire dal 5 marzo a causa dell'emergenza covid-19 l'attività didattica è stata sospesa e per un primo periodo ciascun docente ha mantenuto i contatti con gli alunni attraverso il registro elettronico ed eventuali altri strumenti a discrezione di ciascuno. A partire dal primo aprile la scuola si è dotata di piattaforma Google Suite for education e le lezioni sono riprese in modalità a distanza seguendo la scansione delle lezioni secondo l'orario scolastico in corso con videolezioni della durata di 30 minuti ciascuna. Durante questo periodo gli allievi hanno avuto una frequenza abbastanza regolare caratterizzata in alcuni casi da difficoltà legate soprattutto alla connessione internet. Nel corso della didattica a distanza ciascun docente ha cercato con diverse modalità di proseguire il programma, anche se in molti casi sono stati riorganizzati e riarrangiati per adeguarli alla modalità online. Durante questo periodo la partecipazione da parte degli allievi ha un po' risentito della mancanza del clima che normalmente si instaurava in presenza, venendo a mancare per molti stimoli importanti.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Seppur differenziate, le capacità di apprendimento hanno consentito una sufficiente / discreta acquisizione di conoscenze, nonché uno sviluppo soddisfacente di competenze e abilità per quasi tutto il gruppo classe, con un' eccellenza soprattutto per la preparazione dimostrata nelle varie discipline; tuttavia, in qualche caso, nonostante l'attivazione di una didattica improntata alla sollecitazione verso uno studio costante, sono mancati l'impegno adeguato, la capacità di organizzare con metodo la pianificazione del lavoro a casa e a scuola e la propensione alla rielaborazione dei contenuti appresi: tutti fattori che hanno comportato conoscenze limitate in qualche disciplina.

Nello specifico, si individuano le seguenti fasce di livello:

Livello buono: un'allieva ha dimostrato, durante gli anni, un impegno costante ed assiduo, raggiungendo buoni risultati in quasi tutte le materie.

Livello discreto: un gruppo di alunni si sono impegnati adeguatamente, hanno partecipato positivamente al dialogo educativo ed hanno mostrato un discreto interesse nelle diverse discipline, raggiungendo così livelli soddisfacenti.

Livello sufficiente: un gruppo di alunni si sono impegnati in modo discontinuo, hanno tuttavia sempre partecipato in modo adeguato al dialogo educativo ed hanno raggiunto una preparazione pienamente sufficiente.

Livello mediocre: un paio di alunni, pur possedendo sufficienti capacità, si sono impegnati in modo discontinuo raggiungendo una preparazione incerta o non del tutto adeguata in alcune discipline.

In un caso non sono presenti valutazioni in quanto l'alunna non ha mai frequentato durante l'intero anno scolastico.

Per i risultati in ogni singola disciplina, si rimanda alle schede disciplinari allegate.

Infine, il comportamento è stato complessivamente corretto e rispettoso, sia nei confronti dei docenti che tra gli allievi, quasi sempre improntato alla collaborazione.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

1.3.1. GLI ALLIEVI

1. BIAGI GIACOMO
2. BORDACCHINI ALESSIO
3. GARIGNANI GIOELE
4. CIMINO GINANNESCHI MILHENA
5. COSTANZO GIOVANNI
6. DENEI ERIK
7. LOFFREDO RICCARDO
8. LUBRANO DANIELE
9. MAGGIOLO EDGARDO
10. MELE EMILIA AGATA
11. MEOLI MIRIAN
12. NARLO KATERINA
13. RUSTICI FRANCESCA
14. SCLANO MARTINA
15. SCLANO SARA

1.3.2. I DOCENTI

MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Rispoli	Rispoli	Rispoli
Storia	Rispoli	Rispoli	Rispoli
Lingua inglese	Centurioni	Iorio	Iorio
Seconda lingua straniera (francese)	Attanasio	Attanasio	Donati
Matematica	Carelli	Teglielli	Teglielli
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Quadrini	Toninelli	Salemme
Scienza e cultura dell'alimentazione	Zandonai	Zandonai	Zandonai
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Siedlaczek	La Spina	Siedlaczek
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	===	Di Maio	Di Maio

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Scienze motorie e sportive	Agostini	Agostini	Agostini
Insegnamento Religione Cattolica	Pacini	Pacini	Pacini
Alternativa alla Religione Cattolica	Cefalù	Antonini	Sorrentino

1.4. ATTIVITÀ

1.4.1. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il progetto triennale di Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO ex Alternanza Scuola Lavoro) 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 che hanno puntato all'acquisizione di competenze specifiche nel proprio indirizzo di studi: **Enogastronomia**. L'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posta nella nuova progettazione è stato quello di trasformare i PCTO da attività sistemica ad attività curricolare vera e propria, rafforzandone il "peso" nella valutazione dell'alunno/a e arrivando alla stesura di curricula integrati.

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

- Rafforzare i rapporti dell'Istituzione Scolastica con il territorio e il suo tessuto produttivo
- Favorire la conoscenza delle opportunità lavorative offerte dal territorio, del mondo del lavoro e delle sue dinamiche;
- ☐ Superare la separazione tra momento formativo e momento applicativo favorendo anche l'acquisizione di competenze trasversali specifiche, indispensabili per un futuro inserimento in un ambiente di lavoro;

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- Innalzare la qualità dei servizi offerti dal territorio attraverso una maggiore qualificazione dei potenziali futuri lavoratori, anche incentivando l'abbattimento della dispersione scolastica;
- Migliorare le competenze, conoscenze ed abilità dei profili professionali in uscita, rendendoli più attinenti alla realtà socio-economico e produttiva del territorio; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I destinatari sono stati tutti gli studenti della classe Quinta B Enogastronomia a partire dalla classe Terza nell'anno scolastico 2017-2018. Le attività progettate sono state divise in *attività comuni* e *attività diverse e/o diversificate* in base alle specifiche esigenze di ogni tipologia di indirizzo.

Attività comuni

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

Attività diverse e/o diversificate

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

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Progetto Triennale

	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA			
	CLASSE III ORE	CLASSE IV ORE	CLASSE V ORE	TOTALE ORE
ORIENTAMENTO	8	8	==	16
SICUREZZA SUL LAVORO	8	==	==	8
IMPRESA SIMULATA	15	15	20	50
ALTERNANZA IN AZIENDA	60	56	==	116
VISITE GUIDATE – INCONTRI CON ESPERTI ESTERNI DEL SETTORE – ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO- ATTIVITA' EXTRASCOLASTICHE	==	==	20	20
TOTALE	91	79	40	210

    <p data-bbox="143 235 359 347">   </p> <p data-bbox="143 369 359 436"> CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It </p>	<p data-bbox="454 235 1093 280"> ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" </p> <p data-bbox="454 291 1093 324"> Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) </p> <p data-bbox="526 324 1021 358"> Telefono +39 0564 812490/0564 810045 </p> <p data-bbox="646 358 901 392"> Fax +39 0564 814175 </p> <p data-bbox="662 392 885 425"> C.F. 82002910535 </p> <p data-bbox="686 425 861 459"> (GRIS00900X) </p>	<p data-bbox="1157 369 1460 403"> CERTIFICATO N. 5010014484 </p> <p data-bbox="319 448 1212 492"> Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it </p>
--	--	--

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

LIV	CLASSE	COMPETENZE SPECIFICHE T-P	ABILITÀ	CONOSCENZE
3°	TERZA Indirizzo Enogastronomia	Utilizzare tecniche di lavorazione Applicare le normative vigenti nazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Essere in grado di eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Essere in grado di realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. Essere in grado di rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.	Tecniche di base di cucina. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di conservazione degli alimenti.
3° 4°	QUARTA Indirizzo Enogastronomia	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi.	Essere in grado di costruire menù in relazione a specifiche necessità dietologiche ed alle esigenze della clientela. Essere in grado di elaborare in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Criteri di elaborazioni di menù

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

4°	<p>QUINTA</p> <p>Indirizzo Enogastronomia</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti enogastronomici, ristorativi</p>	<p>Essere in grado di riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p>	<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto.</p>
----	---	---	---	--

COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO

CLASSI	COMPETENZE	IN PARTICOLARE DA SVILUPPARE NEI PCTO
<p>Da acquisirsi al termine del percorso dalle classi terminali di tutta l'istituzione scolastica</p>	<p><i>Imparare ad imparare</i></p> <p><i>Progettare</i></p> <p><i>Collaborare e partecipare</i></p> <p><i>Agire in modo autonomo e responsabile</i></p> <p><i>Risolvere problemi</i></p> <p><i>Individuare collegamenti e relazioni</i></p>	<p>Essere in grado di lavorare in gruppo per affrontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi</p>

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

La valutazione delle competenze acquisite nel percorso PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro) sono 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:

A) Alla valutazione degli esiti delle attività di PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono conto dei suddetti esiti;

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

B) All'attribuzione dei crediti.

Per i dettagli relativi al percorso triennale di PCTO e alle valutazioni relative agli stage presso le aziende si rimanda all'**ALLEGATO 1**.

1.4.2. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

A. Progetto leFP

A partire dalla classe Prima gli alunni hanno seguito un percorso triennale di istruzione e formazione professionale (leFP) conclusosi con l'acquisizione della qualifica di *Addetto all'approvvigionamento della Cucina, Conservazione e Trattamento delle Materie Prime ed alla preparazione dei pasti*.

Denominazione Percorso formativo

**ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E
ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

matricola n° 189112 CUP B15D17000410001

Istituito con atto n. **46567 DEL 20/03/2018**

Gestito da ISIS "R. DEL ROSSO – G. DA VERRAZZANO" presso la sede di ORBETELLO
anno formativo 2015 - 2018

Ore previste: 1386 + 416 DI STAGE

Ore svolte: 1386 + 416 DI STAGE

Data inizio: 15/09/2015 Data fine: 10/06/ 2018

Commissione d'esame istituita con atto **8100 del 25.05.2018**.

Sede di svolgimento: Istituto professionale Enogastronomico di Orbetello

     <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Data di svolgimento dell'esame:

19 Giugno 2018 prova PRATICA CON COLLOQUIO
22 giugno 2018 PROVA SCRITTA

Denominazione Figura/e Professionale/i di riferimento e delle Aree di Attività ADA esaminate (cui sono associate le UC)

FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO	AREA DI ATTIVITÀ - ADA	CODICE UC ASSOCIATO ALL'ADA
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	AdA 1- Approvvigionamento materie prime AdA 2 Conservazione e stoccaggio delle materie prime AdA 3 - Cura degli ambienti e delle attrezzature ed utensili AdA 4 - Predisposizione di menù semplici AdA 5 Preparazione piatti AdA 6 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati.	1) UC 1703 2) UC 1706 3) UC 1707 4) UC 1696 5) UC 1710 6) UC 1708

Descrizione sintetica della figura

L'addetto opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa dell'acquisto, ricezione e controllo della merce e cibi freschi, supporta il cuoco nelle attività di preparazione di piatti semplici e semilavorati, trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa sia della gestione della dispensa che della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Sa predisporre ed elaborare il menù.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Durata e valutazione del percorso

Il percorso formativo si è sviluppato in 1386 ore, durata in mesi 33, durata in anni 3 di cui 416 ore di stage.

Per il quadro dei dati riepilogativi del percorso e relativa valutazione complessiva fare riferimento nell'**ALLEGATO 2**.

B. Progetti scolastici

a.s. 2017/2018

- Progetto "Quotidiano in classe": Discussione su articoli di cronaca e di approfondimento attraverso la lettura di quotidiani.
- Progetto Celiachia con esperti esterni e realizzazione di un menù
- Viaggio d'Istruzione professionalizzante: Monaco, Praga e Salisburgo
- Visita guidata presso il salumificio "Cerboni" di Castel Del Piano e
- al birrifico Amiata di Arcidosso.
- Cena di ringraziamento per i titolari delle aziende ospitanti gli stagisti.

a.s. 2018/2019

- Progetto "Quotidiano in classe": Discussione su articoli di cronaca e di approfondimento attraverso la lettura di quotidiani.
- Progetto di intercultura "La cucina popolare tra tradizione e religione" in collaborazione con Unicoop Tirreno (progetto pluridisciplinare che ha coinvolto le discipline di storia, cucina e religione). Nel progetto è intervenuto anche il prof. Mannari dell'Università Luiss che tenuto una lezione sulla globalizzazione ed ha partecipato all'evento finale.
- Uscita didattica al mercato coperto di Firenze
- Progetto "La cultura del dono" con realizzazione di un video per la sensibilizzazione alla donazione degli organi
- Visita guidata al Caseificio di Manciano e
- Azienda vitivinicola biodinamica La Maliosa
- Viaggio di Istruzione professionalizzante a Budapest, Vienna e Lubiana

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

a.s. 2019/2020

- “Incontro con la ricerca” a cura dell’AIRC: incontro con la ricercatrice Cosima Baldari docente Università di Siena sulla ricerca oncologica.
- Visita guidata presso l’oleificio OL.MA. e
- Azienda vitivinicola Le Mortelle
- Progetto “Vicini e Lontani”

C. Partecipazione ad eventi sul Territorio

Nel corso degli anni tutti gli allievi hanno preso parte ad eventi organizzati sul territorio da parte di aziende locali e dalla scuola, attraverso i quali hanno potuto mettere in campo le competenze acquisite. Tra gli eventi più significativi si segnalano:

- Gustatus – Orbetello ottobre 2017
- X edizione “Half Marathon” – Giro della Laguna, aprile 2018, presso la Bocciofila di Orbetello (allestimento buffet)
- Inaugurazione delle cucine dell’Istituto febbraio 2018
- “Cocktail Competition” aprile 2018
- *Gustatus* – Orbetello Cena di gala ottobre 2019
- XI edizione “Half Marathon” – Giro della Laguna, aprile 2019, presso la Bocciofila di Orbetello (allestimento buffet)
- Cena in occasione dell’arrivo del Giro d’Italia ad Orbetello maggio 2019
- Evento conclusivo del progetto “La cucina popolare tra tradizione e religione” aprile 2019
- Evento conclusivo del progetto “La cultura del dono” giugno 2019
- Pranzo con Dirigenti Scolastici della provincia di Grosseto giugno 2019
- Evento intercultura gennaio 2020

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- orientamento per le scuole secondarie di primo grado ed evento di orientamento "all for one" dicembre 2019 - gennaio 2020
- Assegnazione borsa di studio "Cristiano Meossi" febbraio 2020

D. Certificazioni e Borse di Studio

Due allieve hanno conseguito la certificazione linguistica DELF, livello A2 di lingua francese.

1.4.3. ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Le attività di orientamento previste nel corso dell'anno scolastico 2019-2020 non sono state attuate a causa della sospensione delle attività didattiche per l'emergenza Covid-19.

1.5. 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		

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

1.6. METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO

Per quanto riguarda le discipline tecnico-pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale e sono state effettuate numerose partecipazioni della classe ad eventi e manifestazioni sul territorio. Queste materie hanno particolarmente risentito dell'utilizzo della didattica a distanza, tuttavia si è cercato di coinvolgere gli allievi in attività pratiche svolte da casa.

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.

Per il periodo di emergenza Covid-19 è stata utilizzata la piattaforma G-Suite for education con gli strumenti: classroom per i materiali didattici e i compiti e Google meet per le videolezioni.

1.7. 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 fino al 4 marzo;
- 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.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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
- 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. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2.1. Elenco delle discipline

Lingua e letteratura italiana

Storia – Cittadinanza e Costituzione

Lingua inglese

Seconda lingua straniera: Francese

Matematica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina

Laboratorio di servizi gastronomici – settore sala vendita

Scienze motorie e sportive

Insegnamento Religione Cattolica

Attività alternativa alla Religione Cattolica

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Scuola

INDIRIZZO: Alberghiero Enogastronomico

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE 5^B

DOCENTE: Doriana Rispoli

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscenza degli autori e dei testi più significativi del patrimonio letterario italiano dell'Ottocento e del Novecento, considerato nel suo formarsi sul piano storico e nelle sue relazioni con le letterature straniere.		X		
Conoscenza delle tipologie di analisi del testo poetico e letterario, dei termini del linguaggio specifico della disciplina relativo all'analisi e all'interpretazione dei testi	X			
Capacità di individuare il tipo di testo letterario in esame, di situarlo nel contesto storico-culturale e di confrontarlo con altri testi dello stesso o di altri autori		X		
Capacità di individuare gli elementi stilistico-formali presenti nel testo e di esprimere autonomamente riflessioni con proprietà di linguaggio ed organicità concettuale		X		
Rielaborazione dei contenuti acquisiti in modo autonomo e personale sia in forma orale che scritta e formulazione di un proprio personale giudizio sui testi esaminati				X

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA:

PROGRAMMA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

LIBRO DI TESTO La scoperta della letteratura 3

Modulo I

Tra Ottocento e Novecento

Positivismo Naturalismo Verismo Raccordo Naturalismo e Verismo.

G: Verga: vita ed opere. La conversione al Verismo Nedda.

Vita dei campi: lettera prefazione all'amante di Gramigna. La Lupa. Nedda. Rosso Malpelo.

I Malavoglia: La fiumana del progresso. La famiglia Toscano. I Malavoglia e la questione meridionale. Novelle rusticane: La roba. Visione del film La Lupa con Monica Guerriore e Raul Bova regia di Gabriele Lavia. **Tempi:**

Settembre-Ottobre Novembre. Ore 12

Modulo II

Prosa e poesia del Decadentismo.

Il Simbolismo francese. P.Baudelaire : Corrispondenze. P.Verlaine: Languore.

G. D'Annunzio: vita ed opere. Il Piacere Ritratto dell'esteta. Le vergini delle rocce: Il programma del superuomo. D'Annunzio e il fascismo. Alcyone: La sera fiesolana; La pioggia nel pineto. Visione del film su Alcyone. Da RAI storia Eleonora Duse e Gabriele D'Annunzio.

G:Pascoli: vita ed opere. Lo sperimentalismo pascoliano. La novità di Myrica. La poetica del fanciullino. Da Myrica: Novembre, Lavandare, il lampo, il tuono, X agosto, L'assiuolo. Canti di Castel vecchio: Il gelsomino notturno. Elio Gioiola: La tecnica analogica nella poesia di Pascoli. **Tempi: Ore 19 Novembre-Dicembre- Gennaio .**

Modulo III

Il grande romanzo europeo

I. Svevo: vita ed opere. La coscienza di Zeno: Prefazione, Il fumo, Il funerale mancato, Psico-Analisi. Approfondimento: Ma Svevo scrive male? Svevo e la psicoanalisi

L.Pirandello. vita ed opere. L'umorismo. Novelle per un anno: Il treno ha fischiato.

Il fu Mattia Pascal: Io mi chiamo Mattia Pascal . **Tempi:Aprile 4 Ore .**

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Modulo IV

L'età contemporanea

Il Futurismo. F.T.Marinetti: Manifesto del Futurismo; Manifesto della letteratura futurista. Visione Video sul Futurismo: arte, musica, cinema, serate futuriste, cucina, letteratura. **Tempi: Febbraio-Marzo Ore 6.**

L'Eremitismo.

G.Ungaretti: vita ed opere. L'allegria: I fiumi, Veglia, Fratelli, Soldati, Mattina. Video da RAI CULTURA sulla vita ed opere di Ungaretti. **Tempi Febbraio-Marzo Ore 8.**

U.Saba: vita ed opere. Il Canzoniere: A mia moglie, la capra.

S.Quasimodo: vita ed opere. Erato e Apollion: Ed è subito sera. Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici. **Tempi Maggio Lezioni 2**

E.Montale: vita ed opere. La poetica e lo stile. Ossi di seppia, Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere. **Tempi: Aprile Lezioni 5.**

Modulo V

Il Neorealismo

E:Vittorini: vita ed opere. Conversazioni in Sicilia. **Tempi: Maggio Lezioni 1**

Ore per la produzione compiti scritti in classe n° 16.

Visione film "Quasi Amici".

Incontro A.I.R.C. Con docente Università di Siena Cosima Baldari sulla ricerca oncologica.

Osservazioni

Il programma mira a preparare gli alunni ad effettuare l'analisi di un testo poetico e di quello narrativo. E' stato ridotto in relazione al Covid 19 eliminando brani di singoli autori.

Il docente
Prof. Dorina Rispoli

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Scuola "ISIS DEL ROSSO -DA VERRAZZANO"

INDIRIZZO : Alberghiero Enogastronomico

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: STORIA CLASSE 5^B

DOCENTE: Doriana Rispoli

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

La classe presenta alunni ai quali ho insegnato fin dalle classi prime e con i quali si è instaurato un proficuo percorso di apprendimento; essa presenta una particolare propensione alla discussione e, questo, ha dato possibilità di analizzare i problemi di attualità che la materia offriva di volta in volta. L'insegnamento di questa disciplina presenta maggiori difficoltà ed è stato opportuno creare percorsi di rinforzo e sintesi con approfondimenti

Nel complesso la maggioranza degli alunni ha ottenuto risultati accettabili ed in un caso ottimi.

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere globalmente il messaggio scritto e orale.	X			
Collocare i fatti lungo la linea del tempo e dello spazio	X			
Prestare attenzione alla contemporaneità attraverso l'analisi di Storia, Cittadinanza e Costituzione.		X		
Utilizzare documenti, schemi, mappe e carte per la comprensione e memorizzazione Memorizzare date chiave per lo studio degli eventi. Analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche	X			

Contenuti disciplinari programmati

Lo studio della Storia nella quinta classe è volto all'approfondimento dei grandi nodi della storia contemporanea. Particolare attenzione verrà data all'attualità e attraverso le sezioni del libro di testo "Cittadinanza e Costituzione" verranno approfonditi questi temi. E' stato potenziato il linguaggio specifico necessario per una corretta esposizione orale in vista dell'Esame di Stato.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Metodologia

Lezioni frontali, lavoro su testi, creazione di un clima facilitante.

Strumenti e sussidi: libro di testo, fotocopie. Utilizzo della LIM per visione e ascolto di filmati d'epoca .

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche orali. Lezione dialogata con interventi dal posto.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate.
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
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.
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.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

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

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

PROGRAMMA

DISCIPLINA: STORIA LA STORIA IN TASCA VOL. 3

MODULO DI RIPASSO (STUDIO SINTETICO)

L'età giolittiana. Crisi di fine secolo.

Le conquiste coloniali italiane. La conquista della Libia

Tempi : Settembre ore 3

U1 L'età dell'imperialismo e la prima guerra mondiale.

L'imperialismo lo scenario europeo ed extraeuropeo.

La prima guerra mondiale.

Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'URSS.

L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto.

Visione da Ulisse di Alberto Angela: La Grande Guerra

U2 La prima guerra mondiale

La fine dei giochi diplomatici.

Il fallimento della guerra lampo.

L'Italia dalla neutralità alla guerra.

La guerra di posizione 1915-16; il fronte interno e l'economia di guerra; dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra.

Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica.

L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto.

La Repubblica turca. I problemi della Turchia Moderna. La questione curda.

Tempi: Ottobre-Novembre-Dicembre ore 15.

U3 L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale.

L'URSS di Stalin.

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo.

Visione da RAI Storia: l'assassinio di Giacomo Matteotti tratto dal libro di Francesco Scurati "M".

La crisi della Germania repubblicana e l'avvento del nazismo.

Il regime fascista in Italia.

L'Europa verso una nuova guerra. La seconda guerra mondiale.

Da RAI Storia: video su Stalin; inizio seconda guerra mondiale.

Approfondimenti: la persecuzione degli Ebrei nella provincia di Grosseto 1943-44. Il campo di concentramento di Roccatcedderighi.

Tempi: Gennaio- Febbraio ore 13.

U4 La Costituzione della Repubblica Italiana

Dalla seconda guerra fredda alla caduta del muro di Berlino.(Video documentario 9 novembre per il ricordo di questo avvenimento).

L'Italia repubblicana. Il ruolo dei partiti nell'Italia Repubblicana. L'eredità del conflitto:disoccupazione, inflazione,debito pubblico.

Tra guerra fredda e coesistenza pacifica.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Approfondimenti: i tre significati della Resistenza. La storia dell'Idroscalo di Orbetello tratto dal libro di Michele Addoniso " Il mio Idroscalo". Italo Balbo e le crociere atlantiche. Pier Luigi Nervi: gli hangar di Orbetello.

Tempi: Marzo-Aprile-Maggio-Giugno lezioni 13.

Cittadinanza e Costituzione: Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana); Stato e Chiesa in Italia dal Risorgimento ai Patti Lateranensi. La Costituzione della Repubblica Italiana.

Osservazioni

Il programma ha subito e variazioni nel corso dell'anno scolastico in relazione al COVID 19. Il programma mira a preparare gli alunni ad effettuare l'analisi di un testo storico con l'utilizzo delle fonti e dei documenti. Sono state sviluppate le capacità di critica e sono stati utilizzati i "nodi" della storia che permettono di fare rimandi alla situazione attuale.

Il docente
Doriana Rispoli

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

SCUOLA: ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO DI ORBETELLO (GR)

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Lingua Inglese

DOCENTE: Bianca Iorio

CLASSE : V B CUCINA

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V B è composta da 15 alunni, solo uno con disturbi specifici dell'apprendimento e un altro risulta iscritto, ma non ha mai frequentato.

Il livello di preparazione della classe è sempre stato abbastanza soddisfacente per la maggior parte di loro sin dall'inizio dell'anno scolastico.

La loro preparazione ha dimostrato solo sporadiche e lievi lacune di base sia nell'esposizione orale che scritta.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico la maggior parte di loro hanno mostrato un atteggiamento di interesse ed entusiasmo verso la materia e soprattutto verso alcuni argomenti attinenti il loro indirizzo di studio.

Gli alunni sono stati sempre positivi sia dal punto di vista didattico che dal punto di vista comportamentale.

Sono stati sempre collaborativi, argomentando anche in modo costruttivo su tematiche di ogni genere che venivano poste loro.

La classe è stata sempre corretta, rispettosa delle regole e nel complesso tranquilla e facile da gestire dal punto di vista disciplinare.

Il gruppo classe è stato sempre omogeneo e ben amalgamato sin dall'inizio dell'anno, infatti, in alcuni di loro si è notata una forte predisposizione nell'aiutare l'altro sia durante le attività didattiche che negli altri momenti di socializzazione.

Anche se si è cercato, per alcuni alunni con lievi difficoltà, di semplificare e sintetizzare alcuni argomenti della programmazione e aiutarli riguardo la comprensione della lingua, soprattutto nella produzione orale, la programmazione si è svolta regolarmente, anche durante lo svolgimento della didattica on line.

Si è cercato di prediligere gli argomenti attinenti il loro indirizzo di studi (enogastronomico), approfondendo le loro conoscenze con l'ascolto e lo svolgimento di esercizi di lessico, speaking e reading.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Obiettivi programmati	Raggiunti da:			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Saper comprendere messaggi orali diversificati, attraverso vari canali ed argomenti di attualità e o a carattere argomentativo	X			
Sostenere una conversazione funzionale al contesto e alla situazione di comunicazione		X		
Riferire su argomenti studiati con chiarezza logica e competenza lessicale, nonché con adeguata padronanza del linguaggio specifico		X		
Comprendere e utilizzare testi scritti del corso di studi e specifici attinenti all'indirizzo enogastronomico		X		
Interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi			X	
Saper comporre brevi testi scritti, commenti e sintesi semplici e coerenti per esprimere funzioni comunicative	X			
Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura inglese. Possedere una conoscenza accettabile della cultura e della civiltà dei Paesi Anglofoni.	X			

Contenuti disciplinari

MODULE 1	CONTENTS
Safety procedures and Nutrition	HACCP principles
	Food transmitted infections and food poisoning
	Food contamination: risks and preventive measures
	Diet and Nutrition: The eatwell plate
	Organic food and GMOs
	The Mediterranean diet
	Food allergies and intolerances

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

	Eating disorders
	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets.
	Religious menus: Hindus, Buddhists, Halal, Kosher, Sikhs and Christianity menus.
	Religious menus: Hindus, Buddhists, Halal, Kosher, Sikhs and Christianity menus.

Module 2 Food preservation	Contents
	Physical methods
	Chemical methods
	Physico-chemical and biological methods
	Cooking techniques: Water cooking techniques
	Techniques for cooking with fat
	Heat cooking techniques
	Mixed cooking techniques
Dossier: Culinary geography	Food in the UK
	Traditional northern food UK
	Food in the USA
	Gastronomic tour of Wales

Metodologia

E' stato utilizzato l'approccio nozionale - funzionale, mediante le seguenti attività: lezione frontale e/o dialogata, group work, pair work, reading and listening comprehension, open dialogues, guided dialogues, multiple choice, fill in exercises, drills, true/false.

Le strutture linguistiche e grammaticali sono state introdotte 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.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Strumenti e sussidi

Oltre al libro di testo, "Well Done!" di Catrin Elen Morris, sono stati di primaria importanza sussidi autentici, come il registratore, la lavagna, la LIM, fotocopie e sussidi multimediali, (documentari, cd-rom, cd audio etc.)

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche formative e sommative, scritte e orali, sono state effettuate attraverso prove di vario genere: correzione dei compiti assegnati a casa, interrogazioni orali con dialoghi in lingua, tests, questionari, brevi messaggi e semplici lettere guidate.

Valutazione sommativa: prove strutturate e semi-strutturate somministrate al termine di ogni unità didattica e a fine modulo; colloquio orale individuale.

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.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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.

Il docente
BIANCA IORIO

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: GABRIELLA DONATI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere testi orali e scritti. Saper comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale ed interagire in simulazioni di sala e vendita		X		
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.		X		
Interagire in lingua straniera. Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.		X		
Produrre messaggi orali e scritti. Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purchè 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		
Riflettere sull'uso dello strumento linguistico. Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato

Metodologia

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale e interattivo

     <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Strumenti e Sussidi

Libro di testo, schede, documenti autentici, fotocopie di altri testi.

Tipologia delle prove di verifica

Relazioni, redazione di ricetta, comprensione di testi autentici, colloqui, prove scritte, verifiche formative e sommative.

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.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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.

PROGRAMMA SVOLTO FRANCESE

Modulo I (h 28 Settembre, ottobre, novembre, dicembre)

Les différents types de service
Buffets et repas sur le pouce
La carte des vins et des desserts
Les causes de contamination alimentaire
Le slow food
Le marketing
Les aliments bons sur la santé
Les régimes végétarien et végétalien

Modulo II (h 30 Gennaio, febbraio, marzo)

Le bar et le service
Les boissons
Les boissons chaudes
Le café
Le chocolat
Le champagne
La pyramide alimentaire
Les intoxications alimentaires
La tarte tatin, le Paris-Brest, le vol-au-vent

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Modulo III (h 14Aprile, maggio, giugno)

Les liqueurs

Les recettes italiennes

Les recettes du sud de la France

La Bénédictine, les eaux de vie, le cognac, l'armagnac

Le régime alimentaire pour les intolérances

Le poisson et la viande

Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine

La carte des vins et des desserts

Osservazioni:

La programmazione è stata svolta in maniera regolare anche se con le difficoltà che presenta una didattica a distanza come quella affrontata nell'ultimo periodo. L'attenzione e la partecipazione degli allievi nei confronti dell'attività didattica sono state nel complesso positive, così come la motivazione e l'interesse per la disciplina, anche se per alcuni si sono evidenziate difficoltà nell'espressione orale. La loro attitudine verso la materia e le sue applicazioni e il loro livello di conoscenze e competenze sono da ritenersi nel complesso discrete. La maggioranza degli alunni ha sempre cercato di essere presente alle lezioni online, mostrando maturità e interesse.

Il Docente
Donati Gabriella

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITÀ

ALBERGHIERA

"R. Del Rosso"

Classe QUINTA sez. B

Indirizzo studio: ENOGASTRONOMIA

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. LEONARDO TEGLIELLI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere il concetto di funzione	X			
Conoscere la funzione esponenziale e logaritmica	X			
Saper risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche	X			
Conoscere il significato di asintoto	X			
Capacità di leggere il grafico di una funzione	X			
Capacità di disegnare il grafico di una funzione per punti	X			

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e discussioni guidate su temi relativi ai contenuti disciplinari, con la riduzione al minimo del formalismo e la presentazione di esempi applicativi di quanto esposto in teoria, con la correzione sistematica degli esercizi assegnati per casa e la discussione in classe di eventuali difficoltà incontrate nello svolgere il lavoro a casa. Alcune ore sono state dedicate a verifiche formative in cui gli alunni sono stati seguiti individualmente nella risoluzione di esercizi. L'acquisizione dei concetti si è realizzata sostanzialmente in classe, dato il modesto impegno dimostrato dalla maggior parte degli alunni nello svolgimento degli esercizi assegnati per casa. Le difficoltà maggiori si riscontrano nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico. A partire dal mese di marzo 2020 la metodologia adottata è stata la videolezione a distanza utilizzando l'applicativo Meet messo a disposizione dalla piattaforma Google Suite for Education.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica si è svolta sempre in aula fino all'inizio di marzo e ha visto l'utilizzo, del libro di testo, di appunti forniti dall'insegnante per semplificare gli aspetti teorici della disciplina, di schede di esercizi per l'attività di recupero e/o consolidamento, della LIM.

Il libro di testo in uso è "Lineamenti di matematica seconda edizione", autori M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, editore Zanichelli.

A partire dal mese di marzo 2020 le attività si sono svolte a distanza utilizzando videolezioni e tutti gli strumenti messi a disposizione dalla piattaforma Google Suite for Education.

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate due verifiche scritte. Sono state effettuate poi due verifiche orali.

Fino a marzo 2020 è stata svolta una verifica scritta e una orale. A partire da marzo 2020 e fino alla fine dell'anno scolastico gli alunni sono stati valutati mediante verifiche formative scritte e orali assegnate su Classroom e svolte durante le videolezioni.

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.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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, progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1. (settembre – novembre 22 ore)

Esponenziali e Logaritmi

Le potenze con esponente reale e le loro proprietà. Definizione di funzione esponenziale. Costruzione e analisi del grafico della funzione esponenziale. Equazioni e disequazioni esponenziali. Definizione di logaritmo. Logaritmi naturali. Proprietà dei logaritmi. Costruzione e analisi del grafico della funzione logaritmica. Equazioni e disequazioni logaritmiche.

MODULO 2. (dicembre/febbraio - 31 ore)

Concetto di funzione.

Il concetto di funzione. Classificazione delle funzioni. Dominio e codominio di una funzione. Grafico di una funzione. La funzione esponenziale. Dominio di funzioni intere, fratte, irrazionali intere e fratte.

MODULO 3. (marzo/giugno 30 ore) (svolto con videolezioni su piattaforma Google Suite for education)

Lettura del grafico di una funzione (dominio e segno)

Lettura del grafico di una funzione (crescenza e decrescenza, asintoti).

Analisi dei grafici con Geogebra.

Costruzione del grafico di una funzione intera e razionale fratta per punti.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Osservazioni

Gli alunni hanno raggiunto in media gli obiettivi programmati.

Le lezioni sono state seguite in generale in maniera accettabile, anche se non tutti gli alunni hanno manifestato lo stesso grado di interesse e di partecipazione sia in classe che durante le attività a distanza.

Le difficoltà maggiori sono state riscontrate nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Il docente
prof. Leonardo Teglielli

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Classe QUINTA sez. B

Indirizzo di studio: ENOGASTRONOMICO

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Prof. ARCA SALEMME

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere e saper individuare le dinamiche e le tendenze dell'industria del cibo.		X		
Conoscere e saper analizzare le dinamiche e le tendenze del mercato turistico e ristorativo.	X			
Conoscere e saper individuare le tecniche e gli strumenti di marketing		X		
Conoscere i prodotti a chilometro zero e comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a KM0	X			
Conoscere i contratti delle imprese ristorative e ricettive		X		
Conoscere i principali tipi di contratti di lavoro	X			

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Metodologia

Le strategie educative sono state:

Lezione frontale partecipata per introdurre nuove nozioni e nuovi linguaggi, attraverso l'uso del libro di testo, del quale si è data puntuale spiegazione. Sono stati usati anche schemi semplificativi, fotocopie con contributi di altri testi della materia e filmati inerenti l'argomento trattato utilizzando la LIM. La ricerca del dialogo ha cercato di determinare un clima partecipativo alle lezioni e ogni argomento è stato introdotto prima in generale, evidenziandone i collegamenti con situazioni reali, per poi essere affrontato nei contenuti particolari e specifici della disciplina.

Esercitazioni assegnate per casa e corrette in classe volte all'acquisizione di abilità tecniche.

Assegnazione di argomenti da rielaborare e relazionare in classe per spingere i discenti ad affrontare e rielaborare argomenti in modo autonomo e responsabile.

Esercitazioni svolte in classe individuali o di gruppo opportunamente guidate dall'insegnante per far acquisire almeno un minimo di orientamento ed organizzazione nello svolgimento e nello studio.

A partire dal mese di marzo la metodologia succitata ha subito un brusco cambiamento infatti è stata adottata una nuova modalità didattica attraverso l'uso della piattaforma Google Suite for Education; grazie alla quale gli studenti hanno potuto continuare il dialogo educativo.

Strumenti e sussidi

Libro di testo: TUTTO COMPRESO

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Cammisa-Matrisciano-Micelli) Scuola & Azienda

Fotocopie di altri testi

A partire da marzo 2020 le attività si sono svolte a distanza utilizzando videolezioni e alcuni strumenti messi a disposizione della piattaforma Google Suite for Education.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate tre verifiche scritte e due orali; nel secondo quadrimestre, prima dell'interruzione dell'attività scolastica frontale, sono state effettuate una verifica scritta ed una orale successivamente attraverso la didattica a distanza agli alunni è stato chiesto di inviare periodicamente test di verifica di consolidamento delle unità affrontate e colloqui orali durante le videolezioni.

Le tipologie di verifica sono state:

Prova scritta:

assegnazione compiti in classe:

- Per valutare la capacità di analizzare una situazione ed impostare la adeguata soluzione di argomenti e problematiche affrontate in classe.
- Per valutare il minimo possesso di quelle abilità necessarie per applicare correttamente le conoscenze tecnico-pratiche acquisite

Colloquio orale:

- Per valutare il grado di conoscenza degli argomenti proposti e le capacità di relazionare, impostare, collegare adeguatamente le varie problematiche inerenti la disciplina;
- Per valutare la capacità di esposizione di un argomento e l'uso di un linguaggio tecnico appropriato.

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

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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, progressi rispetto al livello di partenza.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Modulo I (Periodo: ottobre- novembre; 24 ore)

- LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO
- IL POTERE DEL CONSUMATORE
- L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN ITALIA
- LE TENDENZE ATTUALI IN CAMPO ALIMENTARE
- LA RISTORAZIONE MODERNA

Modulo II (Periodo:dicembre- gennaio; 24 ore)

- IL MARKETING
- IL PROCESSO OPERATIVO DEL MARKETING MANAGEMENT
- I CONTENUTI DI UNA RICERCA DI MARKETING
- LA SEGMENTAZIONE DEL MERCATO
- IL TARGETING ED IL POSIZIONAMENTO DI UN PRODOTTO
- IL MARKETING MIX
- LA PIANIFICAZIONE DEL WEB MARKETING
- L'ANALISI SWOT
- IL CONTROLLO DI MARKETING

Modulo III (Periodo: gennaio- febbraio; 24 ore)

- I COMPITI DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE NEL TURISMO
- IL MARKETING TURISTICO PUBBLICO E INTEGRATO
- IL MARKETING DELLA DESTINAZIONE TURISTICA
- L'ANALISI SWOT DI UN TERRITORIO
- LE FINALITA' DEL PIANO DI MARKETING TURISTICO TERRITORIALE
- GLI EVENTI
- GLI EDUCATIONAL TOUR

Modulo IV (Periodo: marzo- aprile-maggio; 30 ore)

- CONTRATTI D'ALBERGO E DI DEPOSITO IN ALBERGO
- CONTRATTO DI SOMMINISTRAZIONE
- CONTRATTO D'APPALTO E D'OPERA
- CONTRATTI DI RISTORAZIONE, DI CATERING E DI BANQUETING

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- CONTRATTI DI VIAGGIO
- CONTRATTO DI VENDITA DI PACCHETTI TURISTICI
- FRANCHISING E ALTRE FORMULE COMMERCIALI

Modulo V (Periodo: marzo- aprile-maggio; 10 ore)

- CITTADINANZA E COSTITUZIONE;
- IL PARLAMENTO;
- IL GOVERNO;
- IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA;
- LA CORTE COSTITUZIONALE;
- LA MAGISTRATURA.

Modulo VI (Periodo: marzo- aprile; 10 ore)

- LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CONTRATTI DI LAVORO:
CARATTERISTICHE ED UTILIZZI

Osservazioni

Gli alunni, si sono sempre dimostrati disponibili al dialogo educativo, partecipando con interesse alle attività proposte anzi stimolando il docente ad affrontare argomenti che ritenevano particolarmente interessanti ed utili per il loro imminente ingresso nel mondo del lavoro.

Certamente qualcuno ha raggiunto con fatica gli obiettivi programmati, ma nel complesso quasi tutti hanno raggiunto una preparazione più che sufficiente, mentre altri hanno ottenuto risultati veramente buoni.

IL DOCENTE
Prof. Arca Salemme

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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.

Criteri di valutazione

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE A DOMANDE APERTE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	5 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	5	
		Adeguate e pertinenti	4	
		Essenziale, non sempre precisa	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
		Gravemente lacunosa	0,5	
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. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	4 PUNTI	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	4	
		Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	3	
		Conosce poco e in modo frammentario e scorretto l'argomento	2	
		Non conosce l'argomento	1	
Esposizione	3 PUNTI	Utilizza un linguaggio corretto e specifico	3	
		Utilizza un linguaggio semplice, il lessico è adeguato	2	
		Utilizza un linguaggio generico, il lessico è incerto	1	
		Esposizione confusa e linguaggio scorretto	0,5	
Capacità di analisi e approfondimento	1,5 PUNTI	È in grado di chiarire e approfondire	1,5	
		Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
		Non è in grado di chiarire	0,5	
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. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Sezione 1 *La Dieta in condizioni fisiologiche e modelli alimentari di riferimento* (27 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: 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
CONTENUTI FORMATIVI UF 2: modelli alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - dieta mediterranea - la dieta vegetariana - le diete iperproteiche - la dieta macrobiotica - la dieta nordica -la dieta sostenibile
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
CONTENUTI FORMATIVI UF 4: dietetica applicata alla ristorazione collettiva	<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 - le mense aziendali, - la ristorazione commerciale - catering e banqueting

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Sezione 2 *La dieta nelle principali patologie*

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

periodo: dicembre-febbraio (30 ore)

CONTENUTI FORMATIVI UF 1: dietoterapia e obesità	<ul style="list-style-type: none"> - le cause dell'obesità - la diagnosi - i fattori di rischio correlati - la classificazione - la terapia
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 2: La dieta nelle malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica	<ul style="list-style-type: none"> - le malattie cardiovascolari - dislipidemie - aterosclerosi - ipertensione arteriosa - il diabete mellito - la sindrome metabolica
---	--

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

Mese di marzo (didattica a distanza senza piattaforma G-Suite)

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

CONTENUTI FORMATIVI UF 5: Disturbi del comportamento alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - definizione, caratteristiche comuni e fattori di rischio - anoressia nervosa - bulimia nervosa - disturbo da alimentazione incontrollata - uso e abuso di bevande alcoliche
--	---

Sezione 3 *Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate e Sicurezza Alimentare* (periodo: aprile-maggio in modalità didattica a distanza con piattaforma G-Suite)

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
-------------------	---

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Scuola: IPC ORBETELLO

INDIRIZZO : enogastronomia

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina

DOCENTE: Jennifer Siedlaczek

CLASSE: 5^a eno

ANNO : 2019/2020

Descrizione della classe.

La classe ha dimostrato interesse ed impegno verso le attività svolte, anche durante il periodo di emergenza covid-19, nonostante lo studio sia risultato un po' carente in alcuni casi.

La maggioranza degli alunni ha acquisito buone capacità a livello tecnico pratico. La classe si è mostrata partecipe e volenterosa anche rispetto alle attività extra scolastiche proposte.

Obiettivi cognitivi

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		X		

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ul style="list-style-type: none"> • Simulare nuove forme di ristorazione, il catering e il banqueting, con l'offerta di prodotti food and drink e finger food 		X		
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lessico e fraseologia di settore 		X		
<ul style="list-style-type: none"> • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food 		X		
<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi 		X		

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

Metodologia: lezione tecnico pratica di laboratorio, lezioni frontali, lezioni online

Strumenti e sussidi: attrezzature di laboratorio, libro di testo

Tipologia delle prove di verifica: verifiche orali, pratiche e scritte

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. Esecuzione del tutto mancante a livello tecnico pratico
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. Verifica pratica: esecuzione sbagliata e disinteressato alla lezione
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 verifica pratica: esecuzione imprecisa ed approssimativa

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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. Verifica pratica: esecuzione incerta con conoscenze mediocri
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti essenziali. Verifica pratica: esecuzione adeguata negli aspetti essenziali
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; 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; Verifica pratica esecuzione esatta delle consegne con competenze discrete
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. Verifica pratica: esecuzione disinvolta delle consegne con buone competenze
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa con esposizione sicura. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e approfondito. Verifica pratica: esecuzione accurata delle consegne, partecipe ed interessato con capacità ottime
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 approfondimenti. Verifica pratica: realizzazione creativa ed autonoma delle consegne, partecipazione assidua con capacità eccellenti

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

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

Modulo I - PERIODO OTTOBRE- NOVEMBRE 16 ORE

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI

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

Modulo II PERIODO GENNAIO- FEBBRAIO 10 ORE

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 III PERIODO MARZO 2 ORE

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. Gli alimenti OGM
7. I prodotti biologici
8. Il territorio e i suoi sapori
9. Il marketing territoriale

Modulo IV PERIODO MARZO – APRILE 7 ORE

REALIZZARE UN MENU'

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

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Modulo V PERIODO APRILE 2 ORE

I SOFWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO

1. Il software informatizzato
2. La gestione delle merci e delle attrezzature

MODULO VI PERIODO MAGGIO 3 ORE (da svolgere)

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 PERIODO MAGGIO 3 ORE(da svolgere)

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

ATTIVITA' PRATICA SVOLTA:

Piatti della cucina nazionale ed internazionale

Decorazioni di pasticceria

Partecipazione a vari eventi

Per il periodo di emergenza covid-19 è stata utilizzata la piattaforma google Suite for education con gli strumenti classroom e meet.

Osservazioni

Alcuni argomenti sono stati trattati nell'arco di tutto l'anno scolastico.
Alle lezioni di teoria sono state applicate lezioni tecnico pratiche di laboratorio attinenti agli argomenti del programma.

Il docente
Jennifer Siedlaczek

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Contenuti disciplinari

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

Osservazioni:

La classe V B eno, è formata da 15 studenti 7 femmine e 8 maschi. Nella classe è presente 1 alunno con DSA.

La classe ha tenuto un comportamento adeguato al contesto scolastico, sebbene non siano mancati episodi di disturbo, opportunamente contenuti e controllati.

La frequenza, nonostante alcune discontinuità, è stata generalmente regolare.

In relazione al profitto, la classe, sebbene formata da elementi con buone potenzialità ed attitudini, non ha però sempre espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo compiuto e adeguato agli stimoli proposti. Durante le lezioni l'interesse e l'attenzione sono risultati talvolta selettivi.

Lo studio non sempre si è rivelato continuativo e corrispondente alla complessità degli argomenti, ma più intenso e produttivo soprattutto a ridosso della verifica, determinando, in taluni casi, un apprendimento mnemonico e poco approfondito e per lo più caratterizzato da scarsa rielaborazione critica.

Tutto ciò ha determinato un livello medio di apprendimento sufficiente, fermo restando che in alcuni casi permangono ancora insicurezze. All'interno della classe sono presenti, comunque, alcuni studenti che si distinguono per diligenza, motivazione e assiduità, e che hanno conseguito un livello buono di conoscenze, competenze e capacità.

Nel corso dell'anno sono state effettuate attività esterne che hanno permesso agli allievi di accumulare le ore come stage formativo. Queste attività sono state rivolte a tutta la classe, che spesso ha collaborato agli eventi insieme ad alcuni allievi di altre classi, conseguendo risultati abbastanza buoni.

Dopo l'attuazione, da parte del Governo, delle misure per il contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus COVID-19 che ha determinato la sospensione delle attività didattiche è stato necessario apportare modifiche alla programmazione.

La didattica in classe è stata sostituita con quella a distanza. Sono state svolte videolezioni con l'ausilio della piattaforma **G-suite**, utilizzando le app CLASSROOM, CALENDAR e MEET.

La maggior parte della classe ha partecipato in modo attivo e con regolarità alle lezioni.

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

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

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

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

7	discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti	Elabora in modo autonomo mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato
Criteria di valutazione prova pratica				
Argomento di valutazione				Punteggio
Divisa di servizio (ordine e pulizia)				Da 1 a 20
Rispetto delle norme (igieniche e di sicurezza)				Da 1 a 20
Mise en place del posto di lavoro (ordine e pulizia)				Da 1 a 20
Comportamento con i compagni e collaborazione nell'attività pratica				Da 1 a 20
Manualità e precisione nello svolgimento dell'attività pratica				Da 1 a 20
Punteggio totale				100/100

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

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Con la didattica a distanza sono stati presi in considerazione i seguenti criteri di valutazione:

VALUTAZIONE DISCIPLINARE DI FINE PERIODO DIDATTICO				
DIMENSIONI	4-5	6	7-8	9-10
PARTECIPAZIONE	La partecipazione alle attività scolastiche (in presenza e a distanza) è discontinua e passiva.	La partecipazione alle attività scolastiche (in presenza e a distanza) è abbastanza regolare.	La partecipazione alle attività scolastiche (in presenza e a distanza) è regolare e attiva.	La partecipazione alle attività scolastiche (in presenza e a distanza) è sempre attiva e propositiva.
RISPETTO DEGLI IMPEGNI	Gli impegni scolastici e le consegne dei lavori in genere non sono rispettati.	Gli impegni scolastici e le consegne dei lavori sono saltuariamente rispettati.	Gli impegni scolastici e le consegne dei lavori generalmente sono rispettati.	Gli impegni scolastici e le consegne dei lavori sono puntualmente rispettati.
RELAZIONE CON COMPAGNI E ADULTI	Deve essere sollecitato a relazionarsi con gli adulti e collaborare con i compagni.	Si relaziona con gli adulti e collabora con alcuni compagni.	Si relaziona positivamente con gli adulti e collabora con i compagni.	Si relaziona positivamente con gli adulti e collabora con i compagni fornendo un valido contributo al lavoro cooperativo.
RISPETTO DELLE REGOLE	In diverse occasioni non rispetta le regole della vita scolastica (in presenza e a distanza)	Generalmente rispetta le regole della vita scolastica (in presenza e a distanza)	Rispetta le regole della vita scolastica (in presenza e a distanza)	Rispetta pienamente le regole della vita scolastica (in presenza e a distanza)
AUTONOMIA OPERATIVA	Deve essere sollecitato e guidato nello svolgimento di molte attività scolastiche.	Richiede un supporto nello svolgimento di molte attività scolastiche.	Svolge la maggior parte delle attività scolastiche in autonomia.	Dimostra piena autonomia operativa nello svolgimento delle attività scolastiche.
APPRENDIMENTI	Dimostra di saper utilizzare alcuni apprendimenti disciplinari.	Dimostra di saper utilizzare gli apprendimenti disciplinari di base.	Dimostra di saper utilizzare gli apprendimenti disciplinari.	Dimostra una sicura padronanza degli apprendimenti disciplinari.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

EVOLUZIONE NEL TEMPO	Nel periodo considerato ha mostrato minimi progressi nelle diverse aree di sviluppo (culturale, relazionale e socio-emotiva)	Nel periodo considerato ha mostrato progressi nelle diverse aree di sviluppo (culturale, relazionale e socio-emotiva)	Nel periodo considerato ha mostrato significativi progressi nelle diverse aree di sviluppo (culturale, relazionale e socio-emotiva)	Nel periodo considerato ha mostrato rilevanti progressi nelle diverse aree di sviluppo (culturale, relazionale e socio-emotiva)

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Sala e vendita

Modulo 1: IL vino

- l'attrezzatura per il servizio del vino
- Legislazione e regolamentazione
- Legislazione comunitaria fino al 2010
- Legislazione comunitaria dopo il 2010
- Legislazione italiana
- I DOCG nazionali.

Ottobre/novembre 8 h

Modulo 2: Gli aperitivi

- vini bianchi secchi
- vini liquorosi
- cocktails alcolici ed analcolici.

6 h novembre

Modulo 3: Champagne e Spumanti

- la produzione degli champagne
- la produzione dei vini spumanti
- il servizio

12 h dicembre/gennaio

Modulo 4 : I superalcolici

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

20 h marzo aprile maggio

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Modulo 5 : I liquori

- liquori dolci
- liquori amari
- creme di liquore

4 h febbraio

Modulo 6 : Il Marketing

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

8 h febbraio

Modulo 8 : La cucina di sala

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

18 h tutto l'anno

Il docente

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Istituto Professionale Alberghiero

INDIRIZZO: Enogastronomico

CLASSE 5

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Scienze Motorie

DOCENTE: Enrico Agostini

Breve descrizione della classe:

La classe è composta da 15 alunni, 8 alunni e 7 alunne delle quali una non frequentante.

Nel complesso, dal punto di vista motorio il gruppo classe è apparso eterogeneo con la maggioranza degli alunni in possesso di capacità motorie discrete o in diversi casi piuttosto buone.

Il programma è stato svolto regolarmente e la classe ha seguito in maniera assidua mostrandosi sempre disponibile al dialogo educativo.

Obiettivi cognitivi

- Consolidare gli schemi motori acquisiti
- Utilizzare gli schemi motori acquisiti in situazioni diverse, codificate e non
- Consolidare e migliorare (qualora ce ne sia la necessità) le capacità condizionali di flessibilità, resistenza e velocità
- Migliorare la forza
- Saper coordinare azioni efficaci in situazioni sempre più complesse
- Saper controllare il corpo in situazione statica e dinamica o seguendo un ritmo
- Conoscere i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro ed utilizzarli in una gara
- Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia
- Conoscere l'anatomia dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria
- Conoscere i principi dell'alimentazione
- Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni

Nel periodo della D.A.D. gli obiettivi cognitivi sono stati ampliati e sono state approfondite le seguenti tematiche:

- Apparato locomotore
- Tessuto muscolare
- Articolazioni, aspetti generali e, nello specifico, il ginocchio – menischi – legamenti crociati
- Fonti energetiche e dieta dello sportivo
- Lo sport come elemento di propaganda nei regimi totalitari
- Regolamenti e fondamentali individuali di Pallavolo e Pallacanestro

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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		
• Consolidare e migliorare (qualora ce ne sia la necessità) le capacità condizionali di flessibilità, resistenza e velocità	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 della pallavolo ed utilizzarli in una gara		X		
• Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia	X			
• Conoscere l'anatomia dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria	X			
• Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni	X			

Contenuti disciplinari

- Esercizi di mobilità articolare e stretching a corpo libero e con piccoli attrezzi
- Esercizi per migliorare la resistenza
- Esercizi di resistenza e opposizione per il potenziamento a carico naturale
- Esercizi per migliorare la reattività dei muscoli degli arti superiori ed inferiori
- Esercizi di equilibrio statico e dinamico
- Esercizi con la musica
- Esercizi propedeutici all'uso dei grandi attrezzi
- Attività pre-sportiva e sportiva dei giochi sportivi previsti
- Elementi teorici riguardanti i movimenti, le posture, l'apparato locomotore e le funzioni
- Elementi di regolamento degli sport praticati

Metodologia

Le lezioni hanno teso ad ottenere la partecipazione di tutto il gruppo classe, cercando di mantenere vivi l'interesse e l'attenzione.

Gli alunni sono stati aiutati nell'eseguire i gesti richiesti con la dimostrazione pratica e teorica dell'insegnante; inoltre si è intesa la prestazione personale quale verifica dei miglioramenti ottenuti e non in senso competitivo.

Le proposte sono avvenute in modo graduale e progressivo, sia nella scansione temporale sia per quanto attiene ai carichi di lavoro, tenendo in considerazione le possibilità di ognuno.

Per quanto riguarda la capacità di controllo del corpo e la percezione dello stesso, ogni attività è stata proposta in modo variato e progressivamente più complesso tanto in situazioni codificate che e non, in modo da favorire un continuo affinamento delle funzioni neuromuscolari che conducano ad una rappresentazione proficua del corpo nello spazio.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica con valutazione dei livelli raggiunti.

Nel periodo finale del quadrimestre, con lezioni di D.A.D., si sono affrontati in particolare alcuni elementi di anatomia e fisiologia del sistema locomotore e delle regole di base per adattare la dieta ad un regime sportivo, i regolamenti di alcune discipline sportive con particolare riguardo a quelle meno praticate nel quinquennio.

Strumenti e sussidi

Le lezioni sono state tenute nella palestra della scuola utilizzando i grandi e piccoli attrezzi disponibili. Per la D..A.D., non avendo adottato un libro di testo, sono state prodotte e rese disponibili alcune schede didattiche.

Tipologia delle prove di verifica

Durante ogni lezione sono state valutate la partecipazione, l'impegno e l'attenzione come anche il comportamento, la capacità di rispettare le regole ed il rispetto per gli altri. Sono stati inoltre valutati i progressi motori degli alunni, tramite l'osservazione sistematica durante le lezioni e con test oggettivi inerenti il lavoro svolto in ciascun periodo scolastico. Rientrano nella valutazione la conoscenza e l'uso dei termini specifici utilizzati ed insegnati durante le lezioni oltre all'apporto che ogni alunno è stato in grado di dare riguardo particolari conoscenze ed abilità.

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.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

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 riferimento anche a: frequenza, attenzione, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

La lezione di Ed. Fisica (10 ore)

- Struttura della lezione
- Il riscaldamento
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport (14 ore)

- La forza: esercizi specifici
- La flessibilità: la tecnica dello stretching
- La mobilità articolare: esercizi specifici

Percorsi specifici (12 ore)

- Esercizi per la tonificazione muscolare a corpo libero

La pallavolo (14 ore)

- Fondamentali: palleggio, bagher, battuta
- Regole della partita
- Schemi di gioco

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Elementi di fisiologia (12 ore)

- L'apparato cardio respiratorio: anatomia e funzioni
- Il meccanismo aerobico: cenni di fisiologia, esercizi
- La forza: cenni di fisiologia della contrazione muscolare, attività specifiche
- L'apparato osseo e muscolare
- Anatomia funzionale dei muscoli

Educazione alla legalità (4 ore)

- Il rispetto delle regole nell'esercizio codificato
- Il rispetto dei tempi
- Il rispetto dell'altro nell'esercizio gioco

Il docente
Enrico Agostini

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"

Scuola : Istituto professionale enogastronomico

INDIRIZZO : V Enogastronomia

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Rita Pacini

Premessa: La classe è composta da quindici studenti di cui sei non si avvalgono dello studio della religione, è un gruppo vivace e ben affiatato.

La classe ha seguito con impegno ed attenzione l'attività didattica favorendo lo sviluppo del dialogo educativo a cui tutti gli studenti hanno partecipato secondo le proprie individualità dimostrando nel complesso sufficienti capacità espressive e in alcuni casi buone conoscenze ed abilità critiche. Il comportamento è abbastanza corretto e responsabile, buono il rapporto con l'insegnante e tra gli studenti.

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.			X	
Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della chiesa nel mondo contemporaneo.			X	
La concezione ebraico-cristiana del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.		X		
Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.		X		
Il contributo del pensiero cattolico alla stesura della Costituzione italiana.				X
Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi.		X		

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Contenuti disciplinari

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

Metodologia: la spiegazione e l'analisi dei contenuti ha tenuto conto dell'esperienza vissuta in prima persona dallo studente, ed il dialogo ha privilegiato la problematizzazione, l'interdisciplinarietà e la ricerca (personale e di gruppo). L'insegnante ha favorito un clima di apertura in cui ciascun studente, secondo le proprie individualità, è stato stimolato a partecipare all'attività, per apportare il proprio contributo.

Strumenti e sussidi: Libro di testo, La Bibbia, Documenti ufficiali della chiesa, testi relativi ad altre religioni, dizionari, atlanti storici e geografici, audiovisivi, fotocopie da libri, riviste e giornali, materiali multimediali.

Tipologia delle prove di verifica: orale

Criteri di valutazione

La verifica è stata effettuata attraverso interrogazioni brevi, confronti e dibattiti aperti atti a mettere in evidenza l'osservazione personale sul modo di rapportarsi a situazioni e problemi oltre che sul grado di apprendimento dei contenuti proposti. La valutazione ha tenuto conto dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e delle consapevolezze acquisite.

Per la valutazione si è utilizzata la seguente griglia:

Non sufficiente	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato impegno, interesse e partecipazione.
Sufficiente	l'alunno ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità minime; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali. Si esprime con un linguaggio semplice ma corretto.
Molto	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità minime; dimostrando impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
Moltissimo	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Materia alternativa alla religione	CLASSE: 5B
DOCENTE: Aniello Sorrentino	ANNO SCOLASTICO: 2019-2020

Breve descrizione della classe

Un solo allievo si è avvalso dello studio della materia alternativa alla religione. L'alunno si è dimostrato molto disponibile all'ascolto e desideroso di apprendere ed approfondire nonostante sia stato spesso assente. Nelle rare volte in cui è stato presente, ha sempre mostrato interesse e un buon livello di attenzione verso gli argomenti di approfondimento proposti dal docente.

Obiettivi cognitivi

Approfondire e sviluppare senso critico verso i principali argomenti affrontati in altre discipline.

Obiettivi programmati	Raggiunti
Approfondire tematiche di cittadinanza e costituzione	x
Sviluppare sensibilità e senso critico verso i principali argomenti trattati nelle altre materie	x
Utilizzo di Google Classroom nella didattica a distanza per lo svolgimento e la consegna dei compiti	x

Contenuti disciplinari

Approfondimento in lingua inglese: i metodi di conservazione degli alimenti.

Approfondimento di matematica: campi di esistenza delle funzioni fratte, radici e logaritmiche.

Approfondimento di italiano: Giovanni Verga, le opere principali. La situazione storico-culturale successiva all'unità d'Italia.

Storia: visione di un documentario sulla caduta del muro di Berlino in occasione della Giornata della Memoria

Cittadinanza e costituzione: il referendum e il referendum costituzionale. La Costituzione. I principi fondamentali della Costituzione.

Approfondimento di Scienza degli Alimenti: le patologie legate all'alimentazione

Didattica a distanza: come utilizzare al meglio Google Classroom

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Metodologia

Per raggiungere gli obiettivi si sono utilizzati metodi didattici che hanno coinvolto attivamente lo studente nel processo di apprendimento.

Strumenti e sussidi

Appunti forniti dal docente.

Tipologia delle prove di verifica

Verifica orale

Criteri di valutazione

VOTO	DESCRIZIONE
0-2	<p>VOTO NULLO</p> <p>Verifica orale: rifiuto del dialogo, l'alunno si sottrae alla verifica.</p>
3	<p>NEGATIVO</p> <p>Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, conoscenza fortemente limitata di contenuti essenziali.</p>
4	<p>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</p> <p>Verifica orale: conoscenze limitata dei contenuti essenziali, competenze parziali e mal esposte.</p>
5	<p>INSUFFICIENTE</p> <p>Verifica orale: conoscenza frammentaria, parziale ed imprecisa dei contenuti essenziali. Esposizione impacciata e priva del linguaggio appropriato.</p>
6	<p>SUFFICIENTE</p> <p>Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con linguaggio semplice ma appropriato.</p>
7	<p>DISCRETO</p> <p>Verifica orale: conoscenza e discreta padronanza dei contenuti essenziali, esposti con linguaggio appropriato e con spunti di riflessione.</p>
8	<p>BUONO</p> <p>Verifica orale: conoscenza completa e ragionata dei contenuti essenziali esposti in maniera sicura e con padronanza di linguaggio. Capacità di ragionamento.</p>

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

9	<p>OTTIMO</p> <p>Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali e degli approfondimenti esposti in maniera brillante e sicura, con padronanza di linguaggio. Capacità di ragionamento.</p>
10	<p>ECCELLENTE</p> <p>Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti essenziali e degli approfondimenti, esposti in maniera brillante, sicura, con padronanza di linguaggio.</p>

Il docente
Aniello Sorrentino

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

CAP. 3 COLLOQUIO ORALE ESAME DI STATO

3.1 Modalità di svolgimento

Le modalità di svolgimento del colloquio sono quelle riportate nell'ordinanza del 16 maggio 2020 e relative linee guida. L'elaborato proposto dei docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina ed approvato dal cdc è riportato nel verbale del 29 maggio 2020.

Relativamente ai testi di italiano per lo svolgimento del colloquio si precisa che sono quelli indicati dal docente della disciplina nel programma dettagliato svolto e riportato nel cap.2 di tale documento.

3.2 Simulazione del colloquio orale

La classe svolgerà eventuale simulazione di colloquio dopo il 30 maggio 2020 in modalità a distanza. Saranno estratti a sorte due allievi e il Consiglio di Classe provvederà a predisporre i materiali per il colloquio interdisciplinare ove possibile, altrimenti comunque pluridisciplinare. I materiali che verranno utilizzati per la simulazione saranno allegati al presente documento.

3.3 Alunni DSA

Per l'allievo DSA si precisa che durante il percorso scolastico ha sempre utilizzato per le verifiche orali mappe concettuali autoprodotte o fornite dai docenti. La griglia per il colloquio tuttavia rimane la stessa della classe.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/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. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa Doriana Rispoli

Prof.ssa Bianca Iorio

Prof.ssa Gabriella Donati

Prof. Leonardo Teglielli

Prof.ssa Arca Salemme

Prof.ssa Laura Zandonai

Prof.ssa Jennifer Siedlaczek

Prof. Tommaso Di Maio

Prof. Enrico Agostini

Prof. Pacini Rita

Prof. Aniello Sorrentino

Il Dirigente Scolastico Prof. Enzo Sbrolli
