

I.S.I.S. "ZAPPA - FERMI"
BORGHO VAL DI TARO (PR)
Prot. 0002645 del 15/05/2024
IV-5 (Uscita)



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ZAPPA-FERMI"

E-mail: pris00100x@istruzione.it Sito web: <http://www.zappafermi.edu.it>

Tel.0525-97985 Fax 0525-921477

Via G. Cacchioli, n° 9

43043 BORGHO VAL DI TARO (PR)

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE V G

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Sede di Borgo Val di Taro



Sede di Bedonia

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

relativo all'**AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA REALIZZATA NELL'ULTIMO ANNO DI CORSO**,

D.P.R. n. 122 del 22 giugno 2009

D.L. n° 62 del 13 aprile 2017

Legge n.92 del 20 agosto 2019

O.M. n°55 del 22 marzo 2024

DATA REDAZIONE DOCUMENTO: 06 maggio 2024

DATA CONSIGLIO DI CLASSE: 09 maggio 2024

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^]G

Docente	Disciplina	ore settimanali	T.C.
SPOSATO MELANIA	ITALIANO	3	T.D.
SPOSATO MELANIA	STORIA	3	T.D.
AGAZZI LORENZA	MATEMATICA	3	T.I.
MORREALE LILIANA	FRANCESE	3	T.D.
GALLUZZI PATRIZIA	DTAS	4	T.I.
CANESE TIZIANO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	T.D.
CATTANEO MARIA PIA	INGLESE	2+1	T.I.
RINALDO GIACOMO	SCIENZE MOTORIE	2	T.I.
BELLOMI ROBERTA	RELIGIONE	1	T.I.
MANFREDI MARINO	SOSTEGNO	9	T.I.
ALBERTI STEFANIA	LAB. ENOG. BAR, SALA E VENDITA	3	T.D.
LA TORRE ELISA	LABORATORIO ENOG. CUCINA	4	T.I.

DIRIGENTE SCOLASTICO: prof. Ignazio RAINERI

COORDINATORE DI CLASSE: prof.ssa Lorenza AGAZZI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5^a GF

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5GF è composta da 22 alunni, 10 della sezione G e 12 della sezione F. Tre studenti, provenienti da altri istituti, si sono inseriti lo scorso anno scolastico e due nell'anno scolastico 2021-2022. La classe è composta da alunni provenienti da diversi centri della provincia, a volte piuttosto lontani dalla sede scolastica, alcuni anche fuori regione.

L'attività didattica è stata svolta regolarmente, in modo coerente con i contenuti e con le linee metodologico-didattiche programmate in sede collegiale (PTOF), nell'ambito dei Dipartimenti (Ambiti disciplinari) e delle singole discipline; alcuni argomenti non sono stati svolti nella loro interezza, a causa delle attività di orientamento, PCTO, uscite didattiche e progetti, precedentemente programmati.

Il comportamento degli studenti è stato generalmente corretto. Non sono state segnalate, durante il corso dell'anno, condotte inadeguate al contesto. Il gruppo classe ha avuto, nel corso degli anni, un'evoluzione positiva con un graduale miglioramento complessivo.

Diversi studenti hanno fatto registrare un elevato numero di ore di assenza, legate soprattutto a motivi di salute e di trasporto, numerosi sono stati i permessi di entrata e d'uscita.

La partecipazione è stata generalmente propositiva da parte di tutta la classe, soprattutto nelle attività extracurricolari durante le quali lodevoli sono stati l'interesse e l'impegno; nelle lezioni d'aula gli alunni della sezione F, per il loro carattere piuttosto riservato, si sono dimostrati più passivi.

Il gruppo ha profuso un impegno complessivamente adeguato, anche sul piano del profitto, differenziandosi per i diversi livelli raggiunti: la maggioranza ha raggiunto in modo discreto gli obiettivi prefissati, un numero più esiguo di alunni ha conseguito un ottimo profitto e solo pochi hanno ottenuto un livello sufficiente.

OBIETTIVI CONSEGUITI

Gli obiettivi trasversali previsti dalla programmazione didattica di inizio anno:

Raggiungere un metodo di studio sufficientemente autonomo ;

Rafforzare le capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica e personale;

Usare e potenziare un lessico appropriato e specifico per ciascuna disciplina;

Possedere una buona conoscenza dei contenuti delle diverse discipline;

Essere in grado di stabilire relazioni, di cogliere analogie e differenze, di individuare rapporti causa-effetto;

Saper tradurre in operatività le conoscenze teoriche;

Saper utilizzare le conoscenze acquisite in situazioni e problematiche nuove;

Rafforzare la capacità di relazione e lavoro di gruppo.

Gli obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe che nel complesso ha potenziato e perfezionato il percorso iniziato nel triennio e ha raggiunto livelli diversi di preparazione.

Per quanto riguarda gli obiettivi disciplinari si rimanda all'allegato A dei singoli docenti

CLASSE 5^a G

METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologie	Materie
LEZIONE FRONTALE	MATEMATICA - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE-INGLESE - FRANCESE - SCIENZE DEGLI ALIMENTI - LAB. DI SALA E VENDITA-ITALIANO-STORIA- DTAS - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
LEZIONE INTERATTIVA	MATEMATICA - INGLESE - FRANCESE - DTAS
APPRENDIMENTO PER SCOPERTA GUIDATA	MATEMATICA-ITALIANO-STORIA
PROGETTI	INGLESE- LAB. DI SALA E VENDITA - SCIENZE DEGLI ALIMENTI-DTAS - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
LABORATORIO	LAB. DI SALA E VENDITA - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
ROLE PLAYING	LAB. DI SALA E VENDITA - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
PROBLEM SOLVING	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - LAB. DI SALA E VENDITA- DTAS - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
LEARNING BY DOING	MATEMATICA -SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - LAB. DI SALA E VENDITA - LAB. SERV.

	ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
OUTDOOR TRAINING (ATTIVITA' ALL'APERTO)	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
COOPERATIVE LEARNING	MATEMATICA - INGLESE - FRANCESE-ITALIANO-STORIA - LAB. DI SALA E VENDITA - DTAS - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
APPROCCI METACOGNITIVI /RIFLESSIONE SU ATTIVITA' E PROVE SVOLTE	MATEMATICA-ITALIANO-STORIA - LAB. DI SALA E VENDITA- DTAS
DEBATE O DISCUSSIONE GUIDATA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
USO DI PIATTAFORME DID. PER CONSOLIDAMENTO	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
ALTRO	LAB. DI SALA E VENDITA

INTERVENTI DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

TIPOLOGIA	CURRICOLARE	EXTRACURRICOLARE
TIPOLOGIA	CURRICOLARE	EXTRA-CURRICOLARE
Interventi di recupero	MATEMATICA INGLESE DTAS	
Interventi di potenziamento		

SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

LIBRI DI TESTO	TUTTE LE MATERIE TRANNE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
LIBRI INTEGRATIVI/ DIZIONARI/RIVISTE SPECIALIZZATE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
APPUNTI DOCENTE	MATEMATICA - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE-ITALIANO-STORIA - LAB. DI SALA E VENDITA - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
SUSSIDI AUDIOVISIVI LAVAGNA INTERATTIVA / PC-VIDEOPROIETTORE	MATEMATICA - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - FRANCESE - SCIENZE DEGLI ALIMENTI-ITALIANO-STORIA
MATERIALE DID. STRUTTURATO (presentazioni, disegni, schede, schemi, tabelle, mappe ..)	FRANCESE-ITALIANO-STORIA- DTAS - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA
GIOCHI DIDATTICI E STRUMENTI AGGIUNTIVI COSTRUITI DAGLI ALUNNI	
PIATTAFORME DID. ON LINE(quizlet, kahoot, quiz, padlet, ed puzzle, canva...)	FRANCESE- SCIENZE DEGLI ALIMENTI - LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA

STRUMENTI PER LA VERIFICA

Verifiche orali, Interrogazioni lunghe / Colloqui, prove scritte non strutturate, prove scritte semistrutturate, prove scritte non strutturate, Prove scritte strutturate, Risoluzione

problemi / esercizi, prove pratiche, Relazioni, Ricerche, Presentazioni video, Audio, lavori di gruppo, Simulazioni prove scritte INVALSI o Esami di Stato, prove nelle varie abilità sul modello delle certificazioni internazionali di liv.

- Per i dettagli delle singole materie si rimanda a quanto dichiarato dai singoli docenti nell'allegato A per la propria materia

ELENCO LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE CLASSE 5[^]GF

Per l'elenco dei libri di testo si veda il link al sito dell'IIS Zappa Fermi classe 5 a.s. 2023-24

<https://www.zappafermi.edu.it/libri-di-testo/>

5G I.P. BEDONIA – CONTINUITA’/DISCONTINUITA’ DIDATTICA

DALL' A.S. 2019-2020 ALL'A.S. 2023-2024

DISCIPLINA	1^ 2019/20	2^ 2020/21	3^ 2021/22	4^ 2022/23	5^ 2023/24
DIRITTO ED ECONOMIA	PETROLINI GIOVANNA	SALVO SERENA			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURE RICETTIVE			GALLUZZI PATRIZIA	GALLUZZI PATRIZIA	GALLUZZI PATRIZIA
FRANCESE	CAMMAROTA IDA	AGILETTI JESSICA	AGILETTI JESSICA	MORREALE LILIANA	MORREALE LILIANA
INGLESE	CATTANEO MARIA PIA	CATTANEO MARIA PIA	CATTANEO MARIA PIA	SPAGNOLI MARINA ELIZABETH	CATTANEO MARIA PIA
LABORATORIO CUCINA	SINAPI FILIPPO	MAFRICA MARIO	LA TORRE ELISA	LA TORRE ELISA ELISA TRUFFELLI	LA TORRE ELISA
LAB. SALA E BAR	ACCARDO DANIELE	ACCARDO DANIELE	BOMPAN RAFFAELLA TOSCANI VALENTINA	TOSCANI VALENTINA AVELLA MARTINA	ALBERTI STEFANIA
LAB. SC. TEC. INF	FORMETTA ACHIROPITA	BRUGNOLI CHIARA			
LAB. SERVIZI ACC. TURISTICA	LEONARDI KATIA	LEONARDI KATIA			
MATEMATICA	TAMBINI PAOLA	AGAZZI LORENZA	AGAZZI LORENZA	AGAZZI LORENZA	AGAZZI LORENZA
RELIGIONE	BELLOMI ROBERTA	BELLOMI ROBERTA	BELLOMI ROBERTA	BELLOMI ROBERTA	BELLOMI ROBERTA

ITALIANO	DE GENNARO FILOMENA	BERARDI MARISA	ZANADA LAURETTA	ROSSI MARCO	SPOSATO MELANIA
GEOGRAFIA	GIARDINO RAFFAELLA	ORZI MATTEO			
SCIENZE MOTORIE	MORELLI GIORDANO	RINALDO GIACOMO	RINALDO GIACOMO	RINALDO GIACOMO	RINALDO GIACOMO
STORIA	DE GENNARO FILOMENA	BERARDI MARISA	ZANADA LAURETTA	ROSSI MARCO	SPOSATO MELANIA
TIC	CAPASSO ENZO	CAPASSO ENZO			
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	CILIA ADRIANA	CILIA ADRIANA	CILIA ADRIANA	DELUCCHI ELISABETTA	CANESE TIZIANO
S.I. TERRA BIOLOGIA - CHIMICA	VIGNOLI LAURETTA	VIGNOLI LAURETTA			
SOSTEGNO	MANFREDI MARINO	MANFREDI MARINO	MANFREDI MARINO	MANFREDI MARINO	MANFREDI MARINO

CLASSE 5G

PERCORSI INTERDISCIPLINARI coerenti con l'indirizzo di studio e con i programmi svolti

UdA: Costituzione di un'azienda biologica (DTAS, Lab. Sala Bar, Lab. Cucina, Scienze degli alimenti, Italiano, Inglese, Francese)

Uda: Le varie sfaccettature del vino (Tutte le discipline esclusa scienze motorie)

DISCIPLINA NON LINGUISTICA con metodologia CLIL

Progetto CLIL Welcome to our restaurant

Docenti referenti: Alberti Stefania e Cattaneo Maria Pia

Tempi di realizzazione: 33 ore con cadenza settimanale

Destinatari: 10 alunni 5G Eno

Descrizione dell'attività: sviluppare le capacità di esprimersi in lingua presentando un menu in lingua inglese ed italiano, tenendo conto di alcune variabili, tenendo conto di allergie, intolleranze ed esigenze di tipo religioso o etico.

EDUCAZIONE CIVICA

A seguito delle novità introdotte dalla legge 20 agosto 2019 n. 92, per le discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale di Educazione civica, si riportano gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica:

- Attualizzare tematiche letterarie anche in chiave di cittadinanza attiva;
- Interpretare le variazioni di un tema nell'ambito di culture diverse e nel corso del tempo
- Attualizzare tematiche letterarie anche in termini di cittadinanza attiva
- Riflettere sul presente, sui problemi del mondo contemporaneo, sulla gestione politica delle questioni...
- Conoscere il territorio e gli strumenti che consentono di reperire risorse
- Riflettere sulle dinamiche demografiche, sociali, economiche: i cambiamenti nel tempo su grande piccola scala.

Disciplina	Tema	Obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica.	ore
SCIENZE MOTORIE	CONTRASTO ALLE DIPENDENZE	IL DOPING Conoscere e prevenire le dipendenze, assumere un corretto stile di vita	3
	CITTADINANZA	Elezione rappresentanti Conoscere il regolamento per l'elezione per il rinnovo dei rappresentanti di classe e dei rappresentanti della consulta provinciale e saper svolgere una votazione in maniera corretta	1
MATEMATICA	AGENDA 2030	Saper analizzare grafici su temi di attualità (ambiente-lavoro-disuguaglianze-...)	2
	AGENDA 2030	GIORNATA ECOLOGICA Partecipazione attiva alla giornata ecologica "Plastic free" per comprendere l'importanza della tutela dell'ambiente	5

LTEA	EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Progetto "Amore e dintorni": stimolare l'acquisizione dei valori del rispetto di sé, dell'altro e della responsabilità; sostenere e accompagnare i ragazzi verso l'attuazione di scelte autonome e responsabili, relative all'affettività e alla sessualità.	1
FRANCESE	VIOLENZA DI GENERE	Progetto: "E 'l modo ancor m'offende" -Incontro con Achille Fereoli -Incontro con associazione "amici di Silvia" -Talk in classe Riflettere sul tema della violenza di genere	11
DTAS	EDUCAZIONE FINANZIARIA	GLOBAL MONEY WEEK: collegamento con Banca Italia Conoscere gli strumenti di pagamento e la sostenibilità finanziaria	3
DTAS /LEMPA	CITTADINANZA ATTIVA	UNIONE EUROPEA Conoscere gli organi e le funzioni dell'Unione europea	4
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	AGENDA 2030 . TUTELA DELL'AMBIENTE	La copertura vegetale: i boschi e le essenze vegetali endemiche del nostro territorio.	3
	PROVA DI EVACUAZIONE	Imparare a gestire eventuali situazioni di emergenza.	1

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

I Percorsi, come sotto elencati, sono riportati anche nel Curriculum di ogni singolo allievo e diversificati in relazione al monte ore e alle esperienze individuali.

Tutte le attività di Orientamento sono state inserite nei PCTO.

TITOLO	ENTE EROGATORE	MONTE ORE
TIROCINI FORMATIVI AZIENDALI CURRICOLARI A.S. 2021/2022	IMPRESE/AZIENDE DEL TERRITORIO	120
TIROCINI FORMATIVI AZIENDALI ESTIVI (FACOLTATIVI) A.S. 2021/2022	IMPRESE/AZIENDE DEL TERRITORIO (SVOLTI DA ALCUNI STUDENTI)	-
TIROCINI FORMATIVI AZIENDALI CURRICOLARI A.S. 2022/23	IMPRESE/AZIENDE DEL TERRITORIO	160
INCONTRI CON ESPERTI DEL MONDO DEL LAVORO A.S. 2022/23		
TIROCINI FORMATIVI AZIENDALI ESTIVI (FACOLTATIVI) A.S. 2022/23	IMPRESE/AZIENDE DEL TERRITORIO (SVOLTI DA ALCUNI STUDENTI)	-
TIROCINI FORMATIVI AZIENDALI CURRICOLARI A.S. 2023/24	IMPRESE/AZIENDE DEL TERRITORIO	80
INCONTRI CON ESPERTI DEL MONDO DEL LAVORO A.S. 2023/24	CONVEGNO "OPEN TO WORK",	3

ORE DI ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO SVOLTE

5[^]G

<i>ATTIVITA'</i>	<i>Giorno</i>	<i>Ore svolte</i>
Scelta del capolavoro La costituzione di un'azienda vinicola: simulazione	a partire dal 9.11.23	6
Redazione del curriculum vitae	21.11.23	1.30
Il colloquio di lavoro	29.11.23	1.30
Ricerche attive di lavoro	04.12.23	1
Informazioni relative a ITS Tech e Food (PR)	05.12.23	1.30
svolgimento test EXCELSIOR ORIENTA	18.12.23	1
svolgimento questionario orientativo	18.12.23	1
Informazioni relative alle carriere universitarie	19.12.23	1,30
Informazioni relative alle carriere socio-sanitarie	21.12.23	1.30
iscrizione piattaforma UNICA	21.12.23	1
Informazioni relative alle carriere in divisa	17.01.24	1,30
PCTO\Orientamento	17.01.24	1,30
Il servizio civile	18.01.24	1
Partecipazione evento SIGEP	24.01.24	3
My skills	30.01.24	1.30
Gli Istituti tecnici superiori	07.02.24	1
attività di web marketing	07.02.24	3
scuola Alma di Colorno	06.03.24	1
incontro con esperto sommelier	07.03.24	3
visita aziendale Rodolfi	13.03.24	3
Fare impresa	21.02.24	1
educazione finanziaria	20.03.24	1
open to work	20.03.24	3

educazione finanziaria	22.03.24	2
relazione visita aziendale	19.03.24	1
redazione UDA	26.03.24	2
come iniziare un'attività imprenditoriale	10.04.24	1
Incontro sulla celiachia	8.05.24	3
	TOTALE	51 h

ATTIVITA' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

VISITE GUIDATE 5^G

<i>TIPOLOGIA</i>	<i>OGGETTO</i>	<i>LUOGO</i>	<i>DURATA</i>
Uscita didattica	FIERA SIGEP 2024	RIMINI	24.01.24
Visita aziendale	RODOLFI SPA	OZZANO TARO (PR)	13.03.24
Visita aziendale	Monte delle Vigne	Ozzano Taro (PR)	a.s. 2022-23
Uscita didattica	ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana	Colorno (PR)	a.s. 2022-23

VIAGGIO DI ISTRUZIONE

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Viaggio d'istruzione	Visita città di Roma	Roma	22-23-24 Aprile 2024

PROGETTI E MANIFESTAZIONI CULTURALI

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetto culturale	“E’l modo ancor m’offende”	Scuola	7 h
Progetto di educazione alla salute	“Amore e dintorni”	Scuola	3 h classe 10 h tutor
Progetto	Convegno “Sosteniamola sosteniamoci”	Scuola	a.s. 2022-23

INCONTRI CON ESPERTI

VEDI ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

PROGETTI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

TITOLO PROGETTO	PERIODO	ATTIVITA'	N. PARTECIPANTI
Gruppi Sportivi	Maggio	Integrare attività svolte durante le ore curricolari	ancora da definire
Corso di Musica	Aprile-Giugno	Percussioni e canto	4

INVALSI

DISCIPLINA	DATA DI SVOLGIMENTO
ITALIANO	04/03/2024
MATEMATICA	06/03/2024
INGLESE	05/03/2024

DISCIPLINA	Eseguita totalmente	Eseguita parzialmente	Non Eseguita
ITALIANO	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MATEMATICA	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INGLESE LETTURA	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INGLESE ASCOLTO	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONE	DATA	ORARIO	DURATA
Prima Prova (Italiano)	25/03/2024	8-14	6 h
	27/05/2024		5h
Seconda Prova	03/05/2024 21/05/2024	8-14	6h
Colloquio (3-4 candidati)	04/06/2024	14-16	2h

L'ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ZAPPA-FERMI"

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'Istituto ha un vasto bacino d'utenza, che abbraccia numerosi Comuni dell'Alta Val di Taro e della Valle del Ceno, oltre a lambire le zone periferiche delle regioni limitrofe (in particolare la

Lunigiana): si tratta di un'area caratterizzata da interessanti peculiarità storiche, artistiche, culturali ed ambientali e non priva di stimolanti prospettive (valorizzazione delle risorse del territorio), ma fino a pochi anni fa soggetta ad un vistoso ed incessante calo demografico in conseguenza sia di una realtà economica marginale (prevalere di attività artigianali o piccolo-industriali e di terziario non avanzato, crisi dell'agricoltura, contrazione dell'occupazione "in loco" e flusso migratorio con pendolarismo giornaliero verso i centri più industrializzati della provincia), sia dell'invecchiamento della piramide sociale.

La popolazione scolastica si mantiene comunque abbastanza stabile, anche per effetto dello sforzo compiuto – nonostante la mobilità e la precarietà del corpo docente - in direzione del miglioramento dei servizi offerti e del contenimento della dispersione mediante il costante potenziamento quantitativo e qualitativo dell'azione formativa, l'aggiornamento del personale, l'allestimento di laboratori moderni ed efficienti, l'offerta di soluzioni didattiche innovative, l'attenzione sempre più viva per le problematiche psicologiche e per le varie manifestazioni del disagio adolescenziale, la programmazione di attività anche extracurricolari e la promozione di iniziative atte a motivare gli studenti, a coinvolgerli come soggetti attivi nelle varie fasi dell'attività didattica e nella redazione e nell'attuazione di progetti condivisi per favorire le condizioni utili allo "star bene a scuola con se stessi e con gli altri".

Il recente quadro normativo sollecita opportunamente una riflessione approfondita sulle risorse

esistenti e sulla progettualità futura dell'Istituzione scolastica in relazione alle esigenze dell'utenza e alle peculiarità del contesto socio – ambientale.

Contesto che, negli ultimi anni, ha subito un cambiamento significativo e impone una rilettura critica del nuovo assetto territoriale e delle esigenze della popolazione.

La fusione e l'ampliamento degli indirizzi necessitano di una programmazione a lunga scadenza, il più integrata e unitaria e condivisa possibile.

L'intento è quello di sviluppare un disegno curricolare, culturale, formativo unitario e condiviso che possa soddisfare le esigenze degli allievi e delle loro famiglie, in linea con una realtà in costante e rapida trasformazione e in sinergica collaborazione, così come sempre, con il territorio di appartenenza.

L'ampia offerta formativa, così come si presenta allo stato attuale, è valore aggiunto che è in grado di offrire a tutti i giovani allievi l'opportunità di trovare il proprio percorso di scuola e di vita.

Di contro comporta anche il rischio di eccessiva frammentazione di risorse umane e finanziarie, cui si cerca di ovviare con il potenziamento della struttura e la qualificazione dell'offerta, in modo tale da trasformare – secondo il principio di discriminazione positiva – il deficit in risorsa (classi poco numerose, didattica più efficace e mirata, struttura accogliente).

BREVE STORIA DELL'ISTITUTO ZAPPA-FERMI

Il polo scientifico-tecnologico “Zappa-Fermi” ha la sede centrale a Borgotaro, ai piedi delle vecchie mura del borgo fortificato, ed è un’istituzione scolastica dotata di autonomia e di personalità giuridica (Decreto Provv.le prot. n° 29095/A15/SP del 18 luglio 2000), nata ufficialmente il 1° settembre 2000 dalla fusione del Liceo Scientifico “Enrico FERMI” e dell’Istituto Tecnico-Professionale “Gino ZAPPA” per effetto del piano di dimensionamento ottimale della rete scolastica della Regione Emilia-Romagna, approvato dalla Giunta Regionale con delibera n° 202 del 16.02.2000 ai sensi dell'art. 3, comma 8, del D.P.R. 18 giugno 1998 n° 233.

Dal 1° settembre 2011 - a seguito del D.D.G. E.-R. n°2 dell'11.01.2011 - ha aggregato l'IPSIA di Bedonia (già sezione staccata dell'IPSIA "Primo Levi" di Parma) e in quella sede ha attivato, oltre al corso preesistente di "Manutenzione ed Assistenza Tecnica" (Meccanici/Elettrici), un nuovo indirizzo professionale di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e dall’anno scolastico 2016/2017 l’indirizzo professionale “Servizi per l’agricoltura e lo Sviluppo Rurale”.

Dall’anno scolastico 2019/2020 è attivata la rimodulazione dell’articolazione “Sistemi informativi aziendali” nell’ambito dell’istituto tecnico nella sede di Borgotaro.

Il CAMPUS dell’ALTA VAL TARO (polo scolastico superiore d’istruzione e formazione) è costituito dunque dai seguenti indirizzi, distribuiti nelle sedi di BORGOTARO e BEDONIA:

- LICEO SCIENTIFICO
- LICEO LINGUISTICO
- LICEO delle SCIENZE UMANE
- ISTITUTO TECNICO ECONOMICO (AFM/SIA)
- I.P. M.A.T. (MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA)
- I.P. SERVIZI per ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- I.P. SERVIZI per l’AGRICOLTURA e lo SVILUPPO RURALE.

Per la specificità degli indirizzi e l’organizzazione dell’Istituzione scolastica si rimanda a:

PTOF 2022 - 2025

<https://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/PRIS00100X/is-zappafermi/ptof/naviga/>

CRITERI ASSEGNAZIONE VOTO CONDOTTA

Il Consiglio di classe - ai fini della valutazione del comportamento dello studente - prende in considerazione l'insieme dei comportamenti tenuti dallo stesso durante il corso dell'anno scolastico.

La valutazione espressa in sede di scrutinio intermedio o finale non può riferirsi ad un singolo episodio, ma deve scaturire da un giudizio complessivo sulla maturazione e sulla crescita civile e culturale dello studente.

In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa del voto di condotta, il Consiglio di classe tiene in debita evidenza i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.

ATTRIBUZIONE DEI VOTI.

- | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10: | comportamento irreprensibile ed encomiabile per assiduità, diligenza e motivazione allo studio, con partecipazione particolarmente attiva, propositiva e collaborativa nei confronti della comunità scolastica. |
| 9: | comportamento irreprensibile ed encomiabile per assiduità, diligenza e motivazione allo studio, con partecipazione attiva al dialogo scolastico. |
| 8: | comportamento sostanzialmente corretto, ma di disturbo, ancorché occasionale, e/o con motivazione allo studio e partecipazione alla vita scolastica inadeguate. |
| 7: | azione di disturbo all'attività didattica e/o comportamento non pienamente rispettoso delle persone e/o dell'ambiente scolastico (in presenza di più avvertimenti scritti e/o di un'ammonizione). |
| 6: | comportamento scorretto punito con diverse sanzioni disciplinari, tra cui un provvedimento di allontanamento dalla comunità scolastica o più ammonizioni. |
| 5: | comportamenti gravemente scorretti previsti dal 2° comma dell'art. 7 del D.P.R. n° 122/2009. |

CRITERI ED INDICATORI DI VALUTAZIONE

La valutazione è «**complessiva**», **trasparente**, **aperta** e **congrua**:

- complessiva**: il voto numerico finale non proviene dalla media aritmetica delle verifiche effettuate ma è la « sintesi pedagogica » di tutti gli elementi che concorrono a tracciare il profilo dell'alunno in relazione agli obiettivi cognitivi ed educativi: *evoluzione rispetto alla situazione di partenza; metodo di studio; grado di partecipazione al dialogo educativo; qualità dell'ascolto, degli interventi e dell'interazione con i compagni e con l'insegnante; interesse, impegno ed applicazione profusi a casa e a scuola; capacità critiche;*
- trasparente**: deve fornire *tempestivamente* allo studente e alla famiglia tutti gli elementi utili per acquisire in ogni fase una convinta e chiara percezione delle situazioni di apprendimento e di formazione in corso;
- aperta**: sempre disponibile alla possibilità di miglioramento e alle strategie di recupero;
- congrua**: deve cioè basarsi su un numero adeguato di verifiche formali.

La **valutazione** si compone dei seguenti elementi fondamentali :

- **livelli di profitto** che si riscontrano nelle verifiche scritte grafiche ed orali e sono determinati come segue:
- assolutamente negativo (voto da 1 a 3)
- gravemente insufficiente (voto 4)
- insufficiente (voto 5)
- sufficiente (voto 6)
- discreto (voto 7)
- buono (voto 8)
- ottimo (voto 9)
- eccellente (voto 10)

elementi di conoscenza forniti dalla osservazione sistematica e delineati con gli stessi indicatori di livello sopra specificati:

- miglioramento rispetto al livello di partenza
- interesse per la materia o area culturale
- frequenza scolastica (regolarità, assenze, puntualità)
- impegno di studio (in classe e a casa)
- metodo di studio (capacità di organizzazione del lavoro)
- socializzazione (capacità di istituire rapporti interpersonali costruttivi)
- partecipazione (capacità di dialogo ed ascolto)
- competenze (di analisi e di sintesi).

Sulla base degli elementi di valutazione il Consiglio di Classe accoglie le proposte dei Docenti in ordine alla definizione del voto ai livelli di preparazione e alla eventuale individuazione delle strategie di recupero e sostegno.

Griglia dei livelli di apprendimento e degli elementi di valutazione orientativi e flessibili in relazione alla situazione dei singoli allievi e delle singole classi:

- Impreparato, rifiuto di sottoporsi a verifica, consegna di elaborati in bianco, nessuna conoscenza della disciplina, gravissimi errori, mancanza totale di interesse, impegno e partecipazione, completa assenza di sforzo applicativo per apprendere e migliorare (voto 2-3)
- Confuse e disordinate nozioni che rivelano conoscenze molto scarse e lacunose nella disciplina, impegno sporadico, attenzione molto labile, espressione assai difficoltosa, debole volontà di migliorare (voto 4)
- Conoscenze frammentarie e superficiali della materia, impegno ed attenzione incostanti, espressione poco organica dei contenuti, volontà di migliorare saltuaria (voto 5)
- Conoscenze schematiche ed essenziali, non approfondite; espressione difficoltosa nel trattare con chiarezza gli argomenti complessi (voto 6)
- Conoscenza organizzata e abbastanza chiara della disciplina, pur con lievi incertezze ed imprecisioni, espressione corretta e logica, attenzione (voto 7)
- Conoscenza e padronanza sicura della materia, esposizione organica dei contenuti, impegno interesse e partecipazione costanti (voto 8)
- Possesso sicuro dei dati culturali esposti in modo lineare ricco ed organico con note che rivelano capacità di rielaborazione, attenzione, interesse ed impegno sempre vivi e costruttivi (voto 9)
- Ampia conoscenza e completa padronanza della disciplina, impegno costante nell'approfondire i contenuti, chiarezza e ricchezza espositiva, rielaborazione personale con note di originalità e creatività (voto 10).

VALUTAZIONE I.R.C.

Presso l'Istituto Superiore "Zappa-Fermi" da diversi anni gli insegnanti di **RELIGIONE CATTOLICA**, sulla base della **C.M. 5 febbraio 1986, n° 42**, e della **C.M. 15 maggio 1989, n° 171, titolo I**, relativamente all'interesse ed al profitto degli studenti che si avvalgono dell'**I.R.C.** adottano, con unanime approvazione dei Consigli di classe ed in armonia con la programmazione educativa, i seguenti **GIUDIZI**:

Livello di conoscenza	Livello di abilità	Voto	AGGETTIVO	Sigla
Non ha nessuna conoscenza degli argomenti.	Non ha conseguito nessuna delle abilità richieste.	1, 2, 3, 4	INSUFFICIENTE	I
Ha conoscenze superficiali e frammentarie.	Dimostra qualche abilità, ma usata con incertezza.	5	SCARSO	SC

Conosce gli argomenti fondamentali.	Ha conseguito sufficiente abilità nel risolvere problemi semplici.	6	SUFFICIENTE	S
Conosce e sa applicare i contenuti.	Dimostra abilità nelle procedure, con qualche imprecisione.	7	BUONO	B
Padroneggia tutti gli argomenti senza errori.	Sa organizzare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.	8	DISTINTO	DD
Padroneggia tutti gli argomenti senza errori.	Analizza e valuta criticamente contenuti e procedure. Usa la microlingua in modo attento e corretto.	9, 10	OTTIMO	O

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il punteggio relativo al credito scolastico viene attribuito tenendo conto dell'andamento degli studi, della frequenza, dell'interesse e dell'impegno nella partecipazione alla vita scolastica (attività curricolari ed extracurricolari) e dei crediti formativi documentati, all'interno delle bande di oscillazione previste dal MIUR:

Allegato A - O.M. n.55 DEL 22 MARZO 2024

TABELLA A: CREDITO SCOLASTICO CLASSI INTERMEDIE D.LGS. N. 62/17 – ART. 15, C. 2

M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

- Per il calcolo della media M, **il voto di comportamento** concorre nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina.
- Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

I criteri generali deliberati dal Collegio dei Docenti in data 30.05.2020 e novellati in data 26.05.2021 per **l'attribuzione del punteggio** all'interno della banda di oscillazione individuata dalla media dei voti sono sintetizzati nella seguente tabella

CRITERI DI UTILIZZO DELLA BANDA DI OSCILLAZIONE

DESCRITTORI	PUNTI
-------------	-------

a) Media dei voti (maggiore o uguale a 0,5 nella fascia)	0,5
b) Assiduità, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	0,5
c) Assiduità, interesse e impegno nella partecipazione alle lezioni di IRC o ad attività alternative proposte dall'Istituto	0,5
d) Attività di ampliamento dell'offerta formativa e incarichi istituzionali:	
Partecipazione ai progetti proposti dalla scuola anche in collaborazione con esterni	1
Partecipazione ai progetti proposti dalla scuola	0,5
Partecipazione a progetti europei e di mobilità	1
Partecipazione a Stage estivi con assiduità e risultati positivi	1
In relazione all'impegno dimostrato in tale ambito, partecipazione in qualità di membro eletto a organi collegiali (consulta, consiglio di istituto, consiglio di classe)	1
Partecipazione a seminari in orario extrascolastico	0,5
e) Attività extracurricolari previste nel PTOF (con attestato valido)	
Conseguimento certificazione linguistica (inclusi i <i>certamina</i>)	1

Conseguimento certificazione ECDL (almeno tre moduli)	1
Attività sportiva/culturale/artistica	0,5
Attività sportiva/culturale/artistica di eccellenza	1
Attività di volontariato	0,5
Attività di volontariato continuativa (almeno trenta ore)	1
Partecipazione a Intercultura/mobilità studentesca	1
Partecipazione a seminari in orario extrascolastico	0,5

- L'attribuzione del punteggio all'interno della banda di oscillazione, anche in presenza di più voci, non può superare il massimo previsto dalla banda.
- Per tutte le attività di cui sopra la partecipazione/frequenza deve essere pari almeno al 50% delle ore complessive previste e tali attività devono conformi al PTOF e incluse nello stesso.

Oltre alla media (M) dei voti dell'anno in corso saranno presi in considerazione gli elementi di valutazione previsti dal regolamento attuativo del nuovo Esame di Stato, dall'O.M. n.65 del 14 marzo 2022 con particolare riguardo per le voci indicate nella tabella "ELEMENTI DI VALUTAZIONE".

I punteggi, nell'ambito delle bande di oscillazione, saranno attribuiti dal Consiglio di Classe nel corso dello scrutinio finale.

Agli alunni che siano incorsi in sanzioni disciplinari di particolare gravità (allontanamento dalla comunità scolastica) sarà attribuito il punteggio minimo previsto nella banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

ASSIDUITA' NELLA FREQUENZA DELLE LEZIONI:

Assiduità encomiabile

Regolarità nonostante i notevoli disagi causati dalla lontananza dell'abitazione dalla sede scolastica

PARTECIPAZIONE ATTIVA E PROPOSITIVA:

ai progetti "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (ex Alternanza Scuola-Lavoro)

al dialogo educativo

alla vita scolastica come membro del gruppo misto gestione att.extracurricolari

alla vita scolastica come tutor di compagno/i in difficoltà

alla vita scolastica in qualità di componente dell'Organo interno di Garanzia

alla vita scolastica in qualità di membro della Consulta Prov.le Studentesca

alla vita scolastica in qualità di rappresentante di Classe

alla vita scolastica in qualità di rappresentante d'Istituto

all'attività di tirocinio presso la scuola dell'infanzia e/o la scuola primaria

INTERESSE ED IMPEGNO DI STUDIO NOTEVOLI

PARTECIPAZIONE regolare e responsabile alle ATTIVITA' COMPLEMENTARI e INTEGRATIVE programmate:

Progetto C.O.R.D.A. (corso di matematica per l'accesso alle facoltà scientifiche)

SUCCESSO conseguito in GARE e CONCORSI di:

Poesia / narrativa / arte, grafica, fotografia

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>
ITALIANO E STORIA	SPOSATO MELANIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURE RICETTIVE	GALLUZZI PATRIZIA
INGLESE	CATTANEO MARIA PIA
FRANCESE	MORREALE LILIANA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore CUCINA	LA TORRE ELISA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore SALA E VENDITA	ALBERTI STEFANIA
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	CANESE TIZIANO
MATEMATICA	AGAZZI LORENZA
SOSTEGNO	MANFREDI MARINO
RELIGIONE	BELLOMI ROBERTA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RINALDO GIACOMO
DIRIGENTE SCOLASTICO	RAINERI IGNAZIO

Borgo Val di Taro, 09 maggio 2024

**Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>
ITALIANO E STORIA	(SPOSATO MELANIA)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURE RICETTIVE	(GALLUZZI PATRIZIA)
INGLESE	(CATTANEO MARIA PIA)
FRANCESE	(MORREALE LILIANA)
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore CUCINA	(LA TORRE ELISA)
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore SALA E VENDITA	(ALBERTI STEFANIA)
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	(CANESE TIZIANO)
MATEMATICA	(AGAZZI LORENZA)
SOSTEGNO	(MANFREDI MARINO)
RELIGIONE	(BELLOMI ROBERTA)
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	(RINALDO GIACOMO)
DIRIGENTE SCOLASTICO	RAINERI IGNAZIO

Borgo Val di Taro, 09 maggio 2024

DOCENTE AGAZZI LORENZA

MATERIA MATEMATICA**ORE SVOLTE 88 di cui 13 svolte in attività non inerenti la matematica (PCTO, Progetti, Orientamento, ...)****OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

OBIETTIVO	Raggiunto da		
	Tutti o quasi	La maggioranza	Alcuni
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.		X	
Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.			X
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.		X	
Saper analizzare un grafico di funzione determinandone le caratteristiche (dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di monotonia, estremi, massimi e minimi, limiti agli estremi del dominio)	X		
Saper analizzare, da un punto di vista matematico, un grafico di attualità	X		
Classificare le funzioni reali di variabile reale: sapere determinare il dominio, intervalli di positività o negatività, punti di intersezione con gli assi cartesiani.		X	
Calcolare i limiti di funzioni, in particolare razionali intere e fratte. Risolvere le forme di indecisione $+\infty-\infty$; ∞/∞ ; $0/0$.		X	
Conoscere la definizione di rapporto incrementale e di derivata di una funzione in un punto e il loro significato geometrico. Conoscere le derivate fondamentali e le regole di derivazione, (derivazione di somma, differenza, prodotto, quoziente di funzioni).		X	
Determinare il comportamento della funzione agli estremi del dominio, gli asintoti orizzontali e verticali; Classificare i punti di singolarità.		X	

Sapere tracciare il grafico delle funzioni algebriche razionali intere o frazionarie.		X	
Determinare massimi e minimi di una funzione*			

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi (h) di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari (indicare le materie)
Studio parziale di funzione (dominio, intersezioni, segno)	14	
Limiti	14	
Il grafico di una funzione (dominio, intersezioni, segno, monotonia, estremi, massimi e minimi, limiti e asintoti)	11	
Continuità	3	
Calcolo delle derivate e introduzione storica	18	
Studio di funzione (dominio, intersezioni, segno, limiti, asintoti)	9	
Ricerca di massimi e minimi e studio completo di funzione	1*	
Educazione civica (interpretazione grafici di attualità)	4	

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

* I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind.	Metodologia
2	Lezione frontale	1	Metodo per progetti
5	Lezione interattiva	1	Lezione svolta dagli alunni

2	Apprendimento per scoperta guidata	2	S.O.S. reciproco assistito
2	Cooperative learning	1	Discussione guidata
1	Laboratorio		

SPORTELLLO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Il livello di conoscenza e abilità raggiunto dagli allievi è stato valutato mediante:

- Quesiti ed esercizi a risposta aperta. Interrogazioni brevi e lunghe.
- Analisi critica delle produzioni degli alunni nell'ambito del lavoro d'aula.

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

A partire dai criteri e dagli indicatori approvati dal Collegio dei Docenti, la valutazione ha tenuto conto di:

- conoscenza dei contenuti disciplinari;
- capacità di cogliere aspetti di carattere potenzialmente interdisciplinare;
- uso corretto degli strumenti matematici nella risoluzione dei problemi proposti;
- capacità organizzativa nello svolgimento del compito assegnato.
- capacità espositiva: uso corretto della terminologia matematica;
- capacità di rielaborazione personale;
- partecipazione attiva e propositiva alle lezioni.

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

Fornito, mediante applicazione Classroom, materiale per attività di recupero, potenziamento e ripasso.

LIBRI DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Leonardo Sasso, Ilaria Fragni	– Colori della matematica, Edizione Bianca per il secondo biennio; Volume A	DeA Scuola

DOCENTE Prof. RINALDO GIACOMO

MATERIA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ORE SVOLTE* 61

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da		
	Tutti o quasi	La maggioranza	Alcuni
Lo sport, le regole e il fair play		X	
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione		X	
Percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive		X	
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico		X	

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari (indicare le materie)
Test Eurofit	18	
Apparato locomotore	3	
Doping	3	
Sport di squadra: Pallamano	12	
Sport di squadra: Basket	12	
Sport di squadra: Pallavolo*	6	

2 ore → Stage “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento”.

5 ore → Attività in classe: Studio individuale o a gruppi.

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macro argomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di redazione del presente documento.

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind.	Metodologia
4	Lezione frontale	1	Metodo per progetti
2	Lezione interattiva	2	Lezione svolta dagli alunni
4	Apprendimento per scoperta guidata	3	S.O.S. reciproco assistito
4	Cooperative learning	2	Discussione guidata
2	Laboratorio		

SPORTELLO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

- Verifiche pratiche in palestra;
- Compiti con domande a risposta multipla (Google Moduli);
- Relazioni riguardanti gli argomenti trattati al momento per gli alunni esonerati;
- Verifiche orali per gli alunni assenti o risultati insufficienti ai compiti scritti.

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

La valutazione è stata fatta tenendo conto dei risultati dei test eseguiti in palestra (60% del voto complessivo) e degli obiettivi comportamentali valutabili soggettivamente in palestra (40% del voto complessivo) attraverso un'osservazione sistematica.

Gli obiettivi comportamentali comprendono:

- Partecipazione → interesse, motivazione, assunzione di ruoli, assunzione di incarichi (10%);
- Impegno → continuità, disponibilità ad organizzare, esecuzione di compiti puntuale (10%);
- Capacità relazionali → atteggiamenti collaborativi e cooperativi, disponibilità all'inclusione di tutti, offrire il proprio apporto (10%);
- Comportamento e rispetto delle regole → autonomia, autocontrollo, responsabilità, rispetto fair play, richiami e mancanze (10%).

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

/

LIBRI DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
/	/	/

Il docente ha creato un corso di Scienze Motorie e Sportive sulla piattaforma di Google "Classroom Workspace for Education" per fornire agli studenti il materiale didattico e per la valutazione attraverso Google Moduli.

DOCENTE: CATTANEO Maria Pia

MATERIA : INGLESE Enogastronomico

ORE SVOLTE: 80 DI CUI 27 CLIL

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da	
	Tutti o quasi La maggioranza	Alcuni
Utilizzare linguaggio di settore nello specifico per il servizio ai tavoli nei ristorante	X	
Saper nomi delle stoviglie, delle tovaglie, degli utensili da utilizzare in sala bar e sala ristorante, tipi di servizio ai tavoli,	X	
Comprendere alcune dinamiche del '900 a livello storico e sociale	X	

**CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI
(MACROARGOMENTI)**

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari realizzazione (indicare le materie)
Contenuti disciplinari riguardanti il servizio in sala	Settembre-ottobre novembre	Sala e Bar
Utensili, servizio ai tavoli	Dicembre-Gennaio-Febbraio	Sala e Bar
Letteratura George Orwell, Animal Farm, 1984, Hungry in Paris, The moon under Water	Marzo-Aprile - Maggio	Storia e letteratura
*Approfondimenti richiesti dagli studenti	Maggio-giugno	Tutte le materie collegabili

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind. Metodologia
4	Lezione frontale	X
4	Lezione interattiva	X
1	Apprendimento per scoperta guidata	X
2	Cooperative learning	X
1	laboratorio	

SPORTELLO DISCIPLINARE: ORE /

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Verifiche Orali

Interrogazioni brevi e interrogazioni lunghe,

Verifiche scritte

domande aperte, costruzione dialoghi

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Capacità di comprendere e rielaborare testi studiati

Utilizzo vocabolario di settore

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

/approfondimenti chiesti dagli studenti dalla metà di maggio in preparazione all'esame

LIBRI DI TESTO

Titolo: DAILY SPECIALS English for Chefs, Waiters and Bartenders

Autori: Piera Angela Caruso e Adriana Piccigallo

Ed: Le Monier Scuola

DOCENTE prof.

Maria Pia Cattaneo

DOCENTE Elisa la Torre

MATERIA Lab. dei servizi ENOGASTRONOMICI - settore CUCINA

ORE SVOLTE* 112 alla data attuale (130 al termine dell'anno scolastico)

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da	
	Tutti o quasi la maggioranza	Alcuni
Conoscenze delle attrezzature e tecniche di cucina e sistema HACCP.	X	
Conoscenza dei metodi di cottura, lavorazione e conservazione degli alimenti.	X	
Conoscenza dei prodotti a marchio.		X
Conoscenza delle tecniche tradizionali e innovative di lavorazione in cucina		X
Conoscenza di produzione/lavorazione dei prodotti di pasticceria.	X	
Conoscenza di produzione/lavorazione delle fasi principali di panificazione.	X	
Conoscenza delle principali norme di prevenzione antinfortunistica e salute dei lavoratori nel settore della ristorazione.	X	
Descrivere ed organizzare tutti i processi per la realizzazione di un banchetto. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		X
Lavorare in equipe nelle brigata di cucina	X	

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari realizzazione (indicare le materie)
La forza del territorio	20	Lab. di Sala e Vendita
Marchi di Qualità E Altre Tutele Alimentari	20	Sc. degli Alimenti - Lab. Sala e Vendita
Intolleranze alimentari e stili di vita alimentari particolari	30	Sc. degli Alimenti

Il servizio di catering e banqueting	10	
Organizzazione e lavoro all'interno di una brigata di cucina	50	

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia
5	Lezione frontale
1	Lezione interattiva
1	Apprendimento per scoperta guidata
5	Cooperative learning
5	Laboratorio

SPORTELLLO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA: Prove pratiche - scritte - strutturate - colloqui orali brevi

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

- Partecipazione alle lezioni in laboratorio e in classe.
- Possesso conoscenze tecnico pratiche.
- Puntualità nelle consegne assegnate.
- Verifica oggettiva conoscenze e abilità (comprensione).
- Capacità di esposizione con uso corretto della terminologia di settore.
- Conoscenza degli argomenti proposti.
- Collegamenti interdisciplinari dell'argomento.

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO: video su vari canali youtube, dispense preparate dal docente in formato PDF e PPT.

LIBRI DI TESTO

autore	titolo Casa editrice
SANTINI LUCA	In cucina volume per il 5° anno ed. 2017 - POSEIDONIA

DOCENTE prof. Elisa la Torre

DOCENTE prof.ssa SPOSATO MELANIA
 MATERIA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
 ORE SVOLTE* numero ore svolte (al 3 maggio 2024): 90

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da		
	Tutti o quasi	La maggioranza	Alcuni
Capacità di usare la lingua in tutte le sue varietà e funzioni	X		
Avvicinarsi, attraverso la lingua, ai diversi ambiti di conoscenza		X	
Sviluppare, attraverso la riflessione sulla lingua, le modalità critiche del pensiero		X	
Prendere consapevolezza del ruolo e dell'importanza dello studio della Letteratura come strumento di conoscenza, di esperienza e di confronto con la complessità del reale		X	

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari (indicare le materie)
-Positivismo - Naturalismo - Verismo: Giovanni Verga; Simbolismo e Scapigliatura	26	Storia
-Giosuè Carducci	4	Storia
-Il Decadentismo: Pascoli e D'Annunzio	14	Storia
-La poesia di guerra: Ungaretti e contesto Avanguardie e Futurismo	1	Storia
- Il romanzo psicologico di Svevo*		
- Pirandello*		
- Eugenio Montale*		
- Attività di preparazione all'esame di Stato (esercitazioni, presentazioni, simulazioni, dibattiti etc.)	45	Tutte le materie

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:
 1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind.	Metodologia
5	Lezione frontale	1	Metodo per progetti
4	Lezione interattiva	1	Lezione svolta dagli alunni
5	Apprendimento per scoperta guidata	3	S.O.S. reciproco assistito
3	Cooperative learning	5	Discussione guidata
1	Laboratorio		

SPORTELLINO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Verifiche brevi e lunghe

Colloqui

Prove scritte strutturate e semistrutturate

Prove scritte non strutturate

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Sono stati adottati i criteri e gli indicatori approvati dal Collegio dei docenti e riportati ai paragrafi “CRITERI E INDICATORI DI VALUTAZIONE”.

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

Non sono stati svolti particolari lavori di approfondimento.

LIBRI DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
RONCORONI CAPPELLINI SADA	LA MIA NUOVA LETTERATURA Dall'Unità d'Italia a oggi	MONDADORI

DOCENTE prof.ssa SPOSATO MELANIA

MATERIA STORIA

ORE SVOLTE* numero ore svolte (al 3 maggio 2024): 57

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da		
	Tutti o quasi	La maggioranza	Alcuni
Individuare i fenomeni sincronici e diacronici nei fenomeni sociali		X	
Saper confrontare società diverse		X	
Sviluppare il senso critico nell'interpretazione di documenti storici		X	

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari (indicare le materie)
Contesto storico seconda metà dell'800 + età Giolittiana; nascita di Sinistra e Destra storica; Prima guerra mondiale e il dopoguerra	16	Italiano
La rivoluzione russa, l'URSS e la Russia oggi	7	Italiano
Biennio rosso e nascita di primi partiti e movimenti politici	3	Italiano
Introduzione al fascismo e ai regimi totalitari	4	Italiano
Oppositori al regime fascista e discussione intorno alla figura e alle lettere di Antonio Gramsci	2	Italiano
Il regime nazista*		
La Seconda guerra mondiale*		
<u>Società delle Nazioni, ONU e Dichiarazione universale dei diritti umani*</u>		
L'Unione europea*		
Attività di preparazione all'esame di stato (discussione su argomenti di attualità, verifiche, interazione tra alunni, approfondimenti relativi ad alcune delle figure storiche di spicco del contesto storico affrontato)	25	

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

*I macro argomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di redazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind.	Metodologia
5	Lezione frontale	1	Metodo per progetti
4	Lezione interattiva	1	Lezione svolta dagli alunni
5	Apprendimento per scoperta guidata	2	S.O.S. reciproco assistito
3	Cooperative learning	5	Discussione guidata
1	Laboratorio		

SPORTELLLO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Interrogazioni brevi e lunghe

Colloqui

Prove scritte strutturate e semistrutturate

Presentazioni/relazioni

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Sono stati adottati i criteri e gli indicatori approvati dal Collegio dei docenti e riportati ai paragrafi “CRITERI E INDICATORI DI VALUTAZIONE”.

LIBRI DI TESTO

autore	titolo	Casa editrice
De Vecchi-Giovanetti	La nostra avventura - Il Novecento e la globalizzazione	Ed. scol. Bruno Mondadori Pearson

DOCENTE prof.ssa GALLUZZI PATRIZIA
 MATERIA DTAS ORE SVOLTE* 108+28*

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da		
	Tutti o quasi	La maggioranza	Alcuni
Conoscenza degli argomenti principali svolti		X	
Capacità di applicazione dei concetti appresi			X
Sviluppo della capacità di scelta e applicazione di strumenti operativi per la risoluzione di un problema contabile e di strategia			X
Acquisizione della capacità di sintesi, autovalutazione, documentazione del lavoro personale e di collegamento tra gli argomenti trattati nelle varie discipline			X

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari (indicare le materie)
Dinamiche del mercato turistico e ristorativo	16	Lab. cucina, scienze degli alimenti
Il marketing :attività di simulazione	44	Lab. Cucina, scienze degli alimenti
Business plan e budget: attività di simulazione	48	Matematica, lab.cucina
La normativa di settore: nazionale ed europea, igiene alimentare e tutela del consumatore	28*	Lab. cucina ,scienze degli alimenti

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di redazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind.	Metodologia
5	Lezione frontale	2	Metodo per progetti
5	Lezione interattiva	1	Lezione svolta dagli alunni
3	Apprendimento per scoperta guidata	2	S.O.S. reciproco assistito
1	Cooperative learning	4	Discussione guidata
1	laboratorio		

SPORTELLINO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Verifiche orali e scritte, esercitazioni individuali e di gruppo, relazioni, analisi di casi aziendali, problem solving.

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Conoscenza, comprensione degli argomenti svolti e applicazione delle competenze e abilità acquisite.

Sono state valutate le capacità di analisi, di sintesi, di rielaborazione personale e di autovalutazione dello studente.

E' stata valutata l'esposizione e il linguaggio tecnico delle conoscenze apprese, l'impegno nel lavoro individuale, la capacità di lavorare in gruppo, la partecipazione all'attività didattica.

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

I numerosi interventi di recupero, riguardanti alcune parti fondamentali del programma, non hanno consentito lo svolgimento di attività di approfondimento.

LIBRI DI TESTO

autore	titolo	Casa editrice
Cammisa Matrisciano Micelli	Tutto Compreso vol.3	Scuola & Azienda

Bedonia,01\05\24

DOCENTE: **LILIANA MORREALE**

MATERIA: **LINGUA FRANCESE**

MODULI SVOLTI: **81 ORE***

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da	
	Tutti o quasi La maggioranza	Alcuni
- parlare di argomenti riguardanti diete, corretta nutrizione e problemi alimentari - individuare le ricette e gli ingredienti migliori in caso di intolleranze ed allergie	X	
- parlare argomenti riguardanti il contesto geopolitico della Francia	X	
- parlare ed approfondire argomenti culturali	x	
- parlare di ed approfondire l'enogastronomia della Francia e dei territori francesi (nello specifico i vini e le regioni vitivinicole)	x	

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari realizzazione (indicare le materie)
Agricoltura biologica, gli OGM, i disturbi del comportamento alimentare, le diete alternative (vegetariana, vegana, macrobiotica, dissociata, fruttariana)	25	materie di indirizzo
La dieta mediterranea e la piramide alimentare	11	materie di indirizzo
Le guide gastronomiche	5	
Il cibo e la religione	10	materie di indirizzo
I vini, regioni vitivinicole, menzioni speciali, denominazioni.	15	UDA
L'impressionismo, Baudelaire, Zola, i conflitti mondiali, De Gaulle, boom economico, la "négritude", Senghor e Césaire, le istituzioni europee, le istituzioni francesi.	15	

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind. Metodologia
4	Lezione frontale	5
4	Lezione interattiva	5
1	Apprendimento per scoperta guidata	2
2	Cooperative learning	2
1	laboratorio	1

SPORTELLINO DISCIPLINARE: ORE /

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA: verifiche orali brevi e lunghe, verifiche scritte, ricerche personali

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE: per ogni verifica è stata creata una specifica griglia valutativa per la valutazione delle conoscenze, delle competenze e delle abilità acquisite dagli alunni.

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

LIBRI DI TESTO

autore	titolo Casa editrice
Duvallier Christine	“Sublime - Oenogastronomie et service”, 2019 - ELI

DOCENTE prof. Morreale Liliana

DOCENTE prof.ssa ALBERTI STEFANIA

MATERIA LABORATORIO DI ENOGASTROMIA DI SALA E VENDITA

ORE SVOLTE* numero ore svolte (al 6 maggio 2024): 81

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

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

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari (indicare le materie)
-La Produzione vitivinicola - La normativa nel settore vitivinicolo - Il servizio del vino	Da settembre a Novembre	
- I vini speciali - Champagne e spumanti	Novembre	
- Analisi sensoriale e degustazione	Dicembre - Gennaio	
- Marketing, qualità e territorio	Febbraio	DTAS
-Preparazioni di caffetteria (Caffè, caffè macchiato caldo-freddo, cappuccino, cioccolata calda, marocchino, mocaccino, caffè shakerato..)	Marzo Aprile	
- Miscelazioni (preparazioni di cocktail)* - I distillati e i superalcolici*	Aprile - Maggio	

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind.	Metodologia
5	Lezione frontale	2	Metodo per progetti
4	Lezione interattiva	1	Lezione svolta dagli alunni
3	Apprendimento per scoperta guidata	2	S.O.S. reciproco assistito
3	Cooperative learning	4	Discussione guidata
5	Laboratorio		

SPORTELLINO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Interrogazioni brevi e lunghe

Colloqui

Prove scritte strutturate e semistrutturate

Esercitazioni pratiche in laboratorio

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Sono stati adottati i criteri e gli indicatori approvati dal Collegio dei docenti e riportati ai paragrafi "CRITERI E INDICATORI DI VALUTAZIONE".

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

Non sono stati svolti particolari lavori di approfondimento.

LIBRI DI TESTO

Nessuno: utilizzo di slide da parte della docente

Autore	Titolo	Casa editrice

DOCENTE BELLOMI ROBERTA

MATERIA RELIGIONE

MODULI SVOLTI* 17 (*4)

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da	
	Tutti o quasi La maggioranza	Alcuni
Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazioni con gli altri ponendo domande di senso nel confronto con le risposte offerte dalla tradizione cristiana	X	
Cogliere la valenza delle scelte morali valutandole alla luce della proposta cristiana	X	
Saper dialogare con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria in un clima di rispetto, confronto e arricchimento reciproco	X	

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari realizzazione (indicare le materie)
Bioetica	5	
I Novissimi (Inferno)	2	
La morale (Il decalogo)	4	
La donna nelle religioni	4	
Padre Kolbe e Don Giuseppe Beotti	2	
La parabola Il Buon Samaritano	2*	

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:

1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind.	Metodologia	Ind. Metodologia
4	Lezione frontale	
4	Lezione interattiva	
1	Apprendimento per scoperta guidata	
2	Cooperative learning	
1	laboratorio	

SPORTELLLO DISCIPLINARE: ORE /

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Colloqui brevi

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Interesse

Impegno

Partecipazione

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

/

DOCENTE prof. Bellomi Roberta

DOCENTE prof. CANESE TIZIANO

MATERIA SCIENZE DEGLI ALIMENTI

ORE SVOLTE* numero ore svolte (al 6 maggio 2024): 115

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVO	Raggiunto da		
	Tutti o quasi	La maggioranza	Alcuni
Conoscere le principali fonti di contaminazione chimica, fisica e biologica.	X		
Conoscere i punti fondamentali e i criteri di applicazione del sistema HACCP e saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.		X	
Conoscere i principi di una dieta equilibrata.	X		
Conoscere i principi di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	X		
Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.	X		
Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	X		
Saper individuare le nuove tendenze del settore di riferimento		X	

CONTENUTI DISTINTI PER MODULI O PERCORSI DIDATTICI (MACROARGOMENTI)

CONTENUTI	Tempi di realizzazione	Eventuali correlazioni interdisciplinari (indicare le materie)
Sicurezza alimentare e contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate	Ottobre - Novembre	
Igiene, sicurezza e qualità degli alimenti e il sistema HACCP	Dicembre	
Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento	Gennaio - Febbraio	
Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, fasce di età sport e ristorazione	Febbraio - Marzo	
Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie	Marzo - Aprile	
Alimentazione come espressione di cultura e innovazione*	Maggio	

Per la scansione analitica dei contenuti si rinvia ai programmi dettagliati del docente.

I macroargomenti contrassegnati con un asterisco corrispondono alle parti di programma che non sono ancora state adeguatamente sviluppate alla data di relazione del presente documento

METODOLOGIA UTILIZZATA

(Indicare a sinistra di ogni voce la frequenza di utilizzo con scala da 1 a 5:
1= mai; 2= qualche volta; 3= abbastanza; 4= spesso; 5= quasi sempre)

Ind	Metodologia	Ind	Metodologia
5	Lezione frontale	2	Metodo per progetti
2	Lezione interattiva	1	Lezione svolta dagli alunni
3	Apprendimento per scoperta guidata	2	S.O.S. reciproco assistito
2	Cooperative learning	4	Discussione guidata
1	Laboratorio		

SPORTELLINO DISCIPLINARE: ORE 0

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Interrogazioni brevi e lunghe

Colloqui

Prove scritte strutturate e semistrutturate

Esercizi

INDICATORI ADOTTATI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Sono stati adottati i criteri e gli indicatori approvati dal Collegio dei docenti e riportati ai paragrafi “CRITERI E INDICATORI DI VALUTAZIONE”.

EVENTUALI LAVORI DI APPROFONDIMENTO

Non sono stati svolti particolari lavori di approfondimento.

LIBRI DI TESTO

Luca La Fauci	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Rizzoli Education
---------------	--------------------------------------	-------------------