



I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5^A OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE PONDRANO FEDERICA

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI STORIA

Il programma svolto durante l'anno scolastico ha consentito di approfondire le tematiche storiche dalla seconda metà dell'Ottocento sino al secondo dopoguerra.

Nel dettaglio si espongono gli argomenti affrontati:

- La società di massa:
 - La *Belle époque*;
 - La società dei consumatori e la produzione;
 - Il "darwinismo sociale", ovvero la "selezione naturale".
- L'età giolittiana.
- Le cause politiche della Prima guerra mondiale.
- La Prima guerra mondiale:
 - L'attentato a Sarajevo;
 - La guerra lampo;
 - I diversi Fronti esteri;
 - Il Fronte italiano;
 - L'intervento degli Stati Uniti;
 - L'uscita di scena della Russia;
 - La fine della guerra e la vittoria degli Alleati.
- La pace dopo la guerra: il Trattato di Versailles.
- La Rivoluzione russa:
 - La rivoluzione di febbraio;
 - Lenin e la "Rivoluzione d'ottobre";
 - La Guerra civile;
 - La nascita dell'URSS.
- L'ascesa del Fascismo:
 - La vittoria mutilata;
 - I partiti di massa vincono le elezioni: scoppia il Biennio rosso;
 - Le divisioni interne alla sinistra;
 - I primi obiettivi della destra: la conquista di Fiume e la costituzione dei fasci;
 - La Marcia su Roma: Mussolini prende il potere.
 - Le Leggi fascistissime e la nascita del regime;

- I Patti lateranensi;
- Successi e insuccessi della politica del Ventennio;
- La conquista dell'Etiopia.
- L'amicizia tra Mussolini e Hitler: l'emanazione delle Leggi razziali.
- La crisi del '29:
 - Dalla prodigiosa crescita economica al collasso del sistema;
 - Il crollo di Wall Street e del sistema bancario;
 - La Grande depressione;
 - Roosevelt e il *New Deal*.
- Il nazismo:
 - Il peso della pace infame;
 - La Repubblica di Weimar;
 - Il programma politico-culturale di Hitler;
 - La vittoria alle elezioni e la nomina a cancelliere;
 - La "nazificazione" della Germania: la nascita del Terzo Reich;
 - Le Leggi di Norimberga.
- Guerra civile Spagnola:
- Verso la Seconda guerra mondiale:
 - L'*Anschluss* dell'Austria e la Conferenza di Monaco;
 - La Polonia e il Patto Molotov-von Ribbentrop;
 - Politica estera: Cina e Giappone.
- La Seconda guerra mondiale:
 - Attacco alla Polonia e presa di Parigi;
 - L'Italia entra in guerra;
 - La Battaglia d'Inghilterra;
 - L'operazione Barbarossa: attacco all'Unione Sovietica;
 - La *Carta Atlantica*;
 - Pearl Harbor: il Giappone attacca gli Stati Uniti;
 - 1943: la svolta;
 - Il crollo del Terzo Reich e la caduta del Fascismo;
 - La Repubblica di Salò e la divisione dell'Italia;
 - La Resistenza;
 - La Guerra civile in Italia;
 - La Liberazione;
 - La resa del Giappone e la fine della guerra.
- Il mondo nel dopoguerra:
 - Italia:
 - Ricostruire l'Italia;
 - I nuovi partiti;
 - Nasce la Repubblica italiana: la Costituzione.
 - Mondo:
 - La nascita delle due superpotenze: USA e URSS (cenni);
 - La nuova organizzazione europea e la fondazione dell'ONU;
 - Il "Piano Marshall".

METODI

Le lezioni sono state organizzate in modo frontale, arricchite, talvolta, da approfondimenti realizzati dagli studenti. Dibattito e confronto hanno costituito un momento formativo e di presa di coscienza dei diversi momenti storici di volta in volta affrontati.

Laddove ritenuto necessario, sono stati proiettati filmati d'epoca proposti dal libro di testo.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La preparazione degli studenti è stata di volta in volta verificata mediante interrogazioni orali. I recuperi sono stati effettuati in modalità a distanza, dedicando ad essi 4 ore per studente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe presenta un livello di preparazione medio, con un innalzamento a medio/alto per quanto riguarda alcuni soggetti che dimostrano di aver acquisito e preso coscienza delle tematiche trattate.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

L'attività di Educazione Civica ha visto come punto di interesse le costituzioni e il loro sviluppo storico. Nella fattispecie, gli studenti hanno potuto approfondire la conoscenza e "toccare con mano" alcuni testi fondamentali (*Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino, 1789; Codice civile napoleonico, 1804; Costituzione della Sicilia, 1812; Statuto albertino, 1848*) attraverso un percorso dedicato presso il Museo del Risorgimento di Torino. In classe si è parlato, invece, dell'importanza della Costituzione odierna, analizzandola dal punto di vista storico. Ore dedicate: 4.

Data 05/05/2023

Docente





I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5^A OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE PONDRANO FEDERICA

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI LETTERATURA ITALIANA

Il programma svolto durante l'anno scolastico ha consentito di approfondire le tematiche letterarie che hanno caratterizzato Italia ed Europa dalla seconda metà dell'Ottocento sino al secondo dopoguerra.

Nel dettaglio si espongono gli argomenti affrontati:

- Età del Positivismo:
 - Il Naturalismo Francese;
 - Il Verismo: Giovanni Verga.
- Il Decadentismo:
 - Il Simbolismo e i poeti maledetti;
 - Gabriele D'Annunzio (vita e poetica);
 - Giovanni Pascoli (vita e poetica).
 - *La ricetta del risotto.*
- Il Futurismo:
 - Filippo Tommaso Marinetti, *Il manifesto della cucina futurista.*
- Crisi del Positivismo:
 - Luigi Pirandello (vita e poetica);
 - Italo Svevo (vita e poetica).
- L'Ermetismo:
 - Giuseppe Ungaretti (vita e poetica)
 - *Soldati.*
 - Umberto Saba (vita e poetica)
 - *Goal.*
 - Salvatore Quasimodo (vita e poetica)
 - *Ed è subito sera;*
 - *Alle fronde dei salici.*
 - Eugenio Montale (vita e poetica)
 - *Non chiederci la parola;*
 - *I limoni;*
 - *Spesso il male di vivere ho incontrato;*
 - *Ho sceso, dandoti il braccio.*
- Il Neorealismo:
 - Cesare Pavese (cenni);

- Beppe Fenoglio;
- Primo Levi;
- Pierpaolo Pasolini (cenni sulla vita e sulla produzione);
- Italo Calvino (vita e cenni sulla produzione)

METODI

Le lezioni sono state organizzate come spiegazioni frontali, seguite da momenti di dibattito e confronto. Gli studenti hanno contribuito a creare approfondimenti da condividere con la classe.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La preparazione degli studenti è stata di volta in volta verificata mediante interrogazioni orali, mentre le competenze scritte sono state verificate attraverso la produzione di testi, proposta in forma di simulazione di prima prova.

I recuperi sono stati effettuati in modalità a distanza, dedicando ad essi 4 ore per studente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe presenta un livello di preparazione medio, con un innalzamento a medio/alto per quanto riguarda alcuni soggetti che dimostrano di aver acquisito una buona padronanza linguistica sia nella forma scritta che nel colloquio orale. Un gruppo ristretto, invece, presenta ancora alcune difficoltà nell'organizzare discorsi e testi sintatticamente corretti.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

L'attività di Educazione Civica è stata affrontata in classe leggendo e commentando un brano tratto dal testo *"Pappagalli verdi"* di Gino Strada, riflettendo sulla brutalità della guerra e sul lavoro svolto dall'autore in qualità di chirurgo.

È stata dedicata attenzione anche alla donna e al ruolo che ha occupato nella società moderna.

I ragazzi si sono dimostrati attenti, partecipi e capaci di comprendere la complessità delle tematiche affrontate.

Ore dedicate: 4.

Data 05/05/2023

Docente





I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5[^] OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

DOCENTE ELISABETTA CARRERA

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA
STRANIERA (INGLESE)

From "Mastering Cooking&Service". Autori: **Catrin Elen Morris with Alison
Smith. Editore: ELI Publishing.**

Parte degli argomenti sottoelencati sono stati integrati con appunti forniti dall'insegnante.

Unit 9 Diet and Nutrition

Types of diets: origin of the word diet, fad slimming diets, doctor-prescribed diets.
(appunti)

Macrobiotics: origin of the word macrobiotics, the main principle of macrobiotics, the Yin and the Yang in cooking and eating, food with the right balance between the Yin and the Yang, recommendations of macrobiotics, advantages, and disadvantages of macrobiotics, coping with the lack of nutrients. (appunti)

The vegetarian diet: different reasons why people become vegetarian, food included in the vegetarian diet, positive and negative aspects of a vegetarian diet, coping with the lack of nutrients in a vegetarian diet.

The vegan diet: differences between a vegetarian and a vegan diet, food included in a vegan diet, positive and negative aspects of a vegan diet, coping with the lack of nutrients in a vegan diet.

Raw food diet: characteristics of the raw food diet, cooking food in a raw food diet, negative consequences of a raw food diet.

Fruitarianism: food included in the fruitarian diet, the principles of the fruitarian diet,

Ayurveda: origins of the word, and principle, negative aspects of fruitarianism.

Special diets for food allergies and intolerances: definition of food allergy, types of foods responsible for food allergies, definition of food intolerance, some types of intolerances, differences between allergies and intolerances.

The food pyramid: definition, the three main principles of a food pyramid the characteristics of the three different nutrition guides introduced by the USDA in 1992, 2005 and 2011 (appunti).

Gli argomenti di seguito elencati sono stati trattati su appunti forniti dall'insegnante che sostituiscono e in alcuni casi ampliano quanto contenuto nel libro di testo.

Beer (appunti)

The history of beer: beer in Ancient Babylonia, beer in the Middle Ages, the introduction of hops in the 17th century.

The ingredients of beer.

Water: types of water.

Grains: types of grains.

Hops: hop, kinds of hops used in the beer brewing.

Yeast.

The brewing process: the main stages of the brewing process: malting, brewing and fermentation.

Beer classification: bottom fermented and top fermented beers

British beers: ales and stouts, characteristics, and main kinds of stouts.
wines.

Writing a CV and a job interview

How to write the Europass CV giving personal details, information about previous work experiences, education and training, personal skills and competences, communication skills, organizational skills, computer skills, other skills.

A job interview: giving personal information, speaking about education, speaking about internships and previous work experiences, speaking about future ambitions and intentions, giving reasons for sending a CV, speaking about personal skills, qualities, and flaws.

Educazione Civica

The Mediterranean diet: food included in the Mediterranean diet, characteristics of the food and the cooking methods included in the Mediterranean diet, recommendations, the

Mediterranean diet as part of the UNESCO's intangible cultural heritages, UNESCO definition and aim, the sustainability of the Mediterranean diet.

0 KM food and the philosophy of slow food: definition of 0 KM food, characteristics of 0 KM food, ecological aspects connected with 0 KM food, sustainable development; Slow Food: definition and aim, name and symbol, the three principles of food: good, clean and fair. (appunti)

METODI

I contenuti linguistici di ogni lezione sono stati presentati in contesti significativi, sempre il più vicino possibile a quelli reali, spesso con l'aiuto di immagini e filmati. Molta importanza è stata data alla partecipazione attiva degli alunni; perciò, la lezione frontale che è servita a comunicare alla classe i contenuti, è stata supportata dal continuo stimolo all'intervento e alla discussione.

Per quanto concerne l'approfondimento invece oltre al libro di testo si è fatto uso di appunti che in alcuni casi hanno sostituito e in altri integrato o ampliato quanto contenuto nel libro di testo. Alcuni argomenti sono stati presentati con il supporto di immagini e video. Oltre alla lavagna tradizionale, alla LIM, ai libri di testo e alle fotocopie, si è fatto ampio uso di Google Classroom per condividere con gli alunni appunti, immagini e video, per assegnare e ricevere i lavori da loro prodotti sugli argomenti trattati durante l'anno.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per tutto l'anno scolastico, prima di una verifica sommativa è stata sempre proposta una vasta gamma di domande sugli argomenti appena trattati, affinché gli alunni potessero esercitarsi e fissare meglio i contenuti e le strutture presenti nelle varie unità didattiche.

Come tipologia, per le prove scritte si è privilegiata la comprensione di testi su argomenti riguardanti la ristorazione e domande aperte sugli argomenti svolti, dove oltre al contenuto, sono state valutate le competenze linguistiche acquisite e l'uso della terminologia specifica.

Nelle prove orali sono state valutate sia le abilità comunicative, sia la capacità di riferire i contenuti appresi, usando la terminologia specifica appropriata.

Il recupero è stato svolto sia in itinere, sia alla fine di ogni quadrimestre. Durante l'anno sono stati inoltre messi a disposizione moduli extra-curricolari in cui si sono svolte attività di recupero.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Ad eccezione di un ristretto numero di alunni che ha partecipato in modo corretto alle attività proposte, si è dimostrato disponibile a mettersi in gioco per colmare le lacune presenti nella propria preparazione di base e migliorare le proprie competenze comunicative, la maggior parte della classe, poco consapevole dei propri limiti e dei propri doveri scolastici ha evidenziato una partecipazione passiva o inopportuna durante le lezioni e un impegno inadeguato per una classe quinta. Questo atteggiamento poco collaborativo caratterizzato da frequenti assenze e da interventi con domande fuori tempo e fuori luogo durante le spiegazioni, ha compromesso i risultati di quasi tutta la classe, in quanto anche gli alunni linguisticamente più preparati non sono riusciti a sfruttare appieno le loro potenzialità. Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti si

possono distinguere tre diverse fasce : un gruppo di alunni con buone competenze di base ha acquisito un'autonomia linguistica soddisfacente e ha raggiunto un profitto buono o discreto; un secondo gruppo formato da alunni con carenze nella preparazione linguistica, si è impegnato per migliorare le proprie competenze e nonostante qualche lacuna e uno studio talvolta mnemonico, ha raggiunto risultati che possono essere considerati globalmente accettabili; un ultimo gruppo infine ha evidenziato una partecipazione totalmente inadeguata durante le lezioni, un impegno domestico scarso o superficiale, dimostrandosi poco disponibile a partecipare ai moduli extra-curricolari per il recupero e acquisire un metodo di studio più efficace, i risultati pertanto non possono essere considerati accettabili.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda l'insegnamento di Educazione Civica, all'interno del nucleo concettuale "Sviluppo sostenibile", educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, sono stati dedicati sei moduli alla trattazione degli argomenti sottoelencati:

The Mediterranean diet: food included in the Mediterranean diet, characteristics of the food and the cooking methods included in the Mediterranean diet, recommendations, the Mediterranean diet as part of the UNESCO's intangible cultural heritages, UNESCO definition and aim, the sustainability of the Mediterranean diet.

0 KM food and the philosophy of slow food: definition of 0 KM food, characteristics of 0 KM food, ecological aspects connected with 0 KM food, sustainable development; Slow Food definition and aim, name and symbol, the three principles of food: good, clean and fair.

La classe ha dimostrato un discreto interesse per le attività proposte e quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati accettabili.

Cavaglià, 9 maggio 2023

L'Insegnante

Elisabetta Carrera



I.I.S. "R.Vaglio"

Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"

Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"

Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5[^] OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE Daniela Vergano

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI
FRANCESE

La conservation

Le but de la conservation, comment conserver les aliments, limites de péremption

Méthodes de conservation chimiques : huile, vinaigre, sel, sucre, alcool

Méthodes de conservation physiques : Stérilisation, Pasteurisation, Surgélation, Congélation, Réfrigération, Sous-vide, Lyophilisation

HACCP

Définition et but de du système

Les sept principes : définition, explication des principes et application (exemples pratiques)

La marche en avant

Alimentation

PNNS et le site Manger-Bouger

Les conseils de PNNS pour une alimentation équilibrée. Les groupes alimentaires, leur apport et règles de consommation

Quelques conseils pour la vie quotidienne

Représentations graphiques : décrire la pyramide et l'escalier français

Les régimes alimentaires : flexitarien, végétarien, végan

Allergie au gluten

Allergie au lactose

Le diabète : création FAQ pour le site (UdA 509)

Rédiger un CV (UdA 510)

Compétences cuisinier/cuisinière

Marketing Mix

Les études de marché

Les 4P et les 4C

Les réseaux sociaux

METODI

Tutti gli argomenti dell'offerta formativa sono stati presentati in lezioni frontali offrendo spunti di applicazione in contesti di realtà, utilizzando appunti, documenti autentici e sollecitando la classe ad attingere alle loro conoscenze trasversali e professionali. Ho utilizzato Lim e fotocopie. Durante le lezioni partecipate successive alla prima fase gli alunni sono stati sollecitati ad una partecipazione attiva e l'interazione con domande orali al fine di utilizzare il lessico specifico per rielaborare i contenuti proposti, privilegiandone l'applicazione in situazioni reali e pratiche. Durante questa fase ho assegnato produzioni scritte: esercizi, questionari e compiti di realtà. Il materiale utilizzato è stato condiviso su Google Classroom. Parte delle attività scritte è stata svolta sul quaderno.

Il recupero è stato svolto in itinere, e, come previsto, alla fine di ogni quadrimestre. Ho utilizzato anche le ore di supplenza assegnatemi per attività di recupero e ripasso.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nelle verifiche scritte somministrate ho utilizzato domande aperte o comprensioni del testo e valutato la conoscenza del lessico specifico, le conoscenze acquisite sugli argomenti trattati e la capacità di risolvere semplici quesiti relativi a contesti di realtà.

Durante il colloquio delle verifiche orali ho valutato la capacità di comprensione, di comunicazione, di interazione, la conoscenza degli argomenti proposti e la capacità di reagire a in situazioni reali.

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata la griglia di valutazione predisposta dal dipartimento. La griglia prevede anche un'osservazione e valutazione della partecipazione, attenzione e svolgimento puntuale delle attività assegnate.

Le verifiche di recupero sono assegnate al termine di ogni periodo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha dimostrato scarsa capacità o volontà di interazione e non ha saputo utilizzare le conoscenze e le risorse professionali trasversali per raggiungere le competenze auspiccate.

La loro inadeguata modalità di comunicazione ha pregiudicato l'acquisizione di buone abilità e capacità di collegamento limitando l'impegno allo studio mnemonico dei contenuti, elemento distintivo nei livelli di valutazione. Un gruppo di alunni ha evidenziato una partecipazione superficiale con interventi inopportuni al contesto. Spesso non ha rispettato scadenze e non ha evidenziato impegno costante limitandosi ad uno studio mnemonico, non sempre esauriente. Alcuni di loro raggiungono con fatica le conoscenze minime per mancanza di studio costante, metodo di studio inadeguato o deboli potenzialità, che si esprimono in una esposizione faticosa e frammentaria. Altri alunni si attestano sulla piena sufficienza. Anche gli alunni, dotati di maggiori potenzialità, non hanno dimostrato partecipazione attiva, hanno evidenziato una certa superficialità nello svolgimento delle attività assegnate e necessitano dell'intervento del docente per attivare semplici collegamenti interdisciplinari.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

HACCP : Définition, les sept principes et exemples pratiques d'application

4 ore, verifica scritta e verifica orale

Gran parte degli alunni conosce il lessico in contesto ma non è in grado di spiegarne l'applicazione pratica.

Data 10 maggio 2023

Docente

Daniela Vergano



I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5^A OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE REALE Emanuela

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" autore a. Machado - Poseidonia scuola
RIPASSO: metodi di conservazione, additivi alimentari, principi nutritivi.

Sicurezza Alimentare. La Filiera Alimentare - La filiera agroalimentare, impatto ambientale della filiera, le frodi, la sicurezza alimentare, le certificazioni di qualità. Agricoltura per l'ambiente.

Il Sistema H.A.C.C.P. Igiene dei prodotti alimentari, i manuali di Buone Pratiche Igieniche, Il sistema H.A.C.C.P., la valutazione dei pericoli e dei rischi, la contaminazione degli alimenti.

La Contaminazione Fisico-Chimica Degli Alimenti La contaminazione fisica e chimica degli alimenti, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci, le sostanze cedute dai MOCA, i metalli pesanti.

La Contaminazione Biologica Degli Alimenti Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), I prioni, i virus, i batteri, i fattori di crescita microbiologica, le tossinfezioni alimentari, i principali batteri responsabili di MTA, i funghi microscopici, le parassitosi intestinali.

Allergie e Intolleranze Alimentari Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la sensibilità al glutine e la celiachia, allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

L'alimentazione Nella Ristorazione Collettiva La ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.

Principi di dietetica - Bioenergetica Educazione alimentare: definizione, percorso operativo per stabilire una dieta, valutazione dello stato nutrizionale (peso corporeo, teorico, statura Indice di Massa Corporea), bilancio energetico, dispendio energetico (metabolismo basale, termogenesi indotta dagli alimenti, LAF, FET), razione quotidiana.

Diete e Stili Alimentari Dieta e benessere, stili alimentari, dieta mediterranea, dieta sostenibile, diete vegetariane, macrobiotica, nello sport.

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Sana e corretta alimentazione, la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, durante la gravidanza e l'allattamento, nella terza età.

L'alimentazione in situazioni patologiche Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi. le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, i tumori, i disturbi alimentari.

METODI

Le lezioni sono state svolte alternando spiegazioni frontali a rielaborazione personale da parte degli allievi creando momenti di discussione riconducibili alle proprie esperienze lavorative. Questo metodo è stato utilizzato per stimolare l'attenzione, far emergere conoscenze e capacità relazionali dei singoli individui. Gli argomenti sono stati trattati inizialmente con il libro di testo in adozione; successivamente approfonditi con video lezioni, compiti di realtà, discussione in classe e interventi di esperti esterni.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le valutazioni sono frutto di prove scritte, orali e lavori cooperativi in classe. Nel primo trimestre sono state impostate verifiche semistrutturate e prove orali; nel secondo pentamestre le prove scritte sono state modificate con risposte aperte e discorsive per migliorare l'elaborazione dei concetti. Nel caso di insufficienze si è data la possibilità di recuperi in itinere. Le valutazioni sono state assegnate secondo la griglia di dipartimento.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, costituita attualmente da 17 alunni, si presenta suddivisa in due gruppi principali: il primo ha partecipato con impegno a lezioni e attività proposte, il secondo ha dimostrato

superficialità nell'affrontare l'anno scolastico. L'applicazione allo studio si è diversificato: per alcuni alunni è sempre stato continuo e adeguato; per altri è stato inappropriato e poco serio ottenendo risultati appena sufficienti o insufficienti. Nel dettaglio: due alunni hanno raggiunto ottimi risultati acquisendo conoscenze appropriate, buone capacità di rielaborazione e di esposizione; sette alunni hanno raggiunto un livello discreto; alcuni di loro avrebbero potuto ottenere risultati migliori; quattro alunni sono appena sufficienti avendo acquisito le competenze richieste; quattro alunni risultano non pienamente sufficienti o per difficoltà personali o per inadeguato impegno in classe e a casa.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Gli argomenti di educazione civica sono stati svolti in base alla programmazione iniziale definita da dipartimento e nel dettaglio: quattro ore suddivise tra dieta mediterranea, doppia piramide (alimentare e ambientale) e 13° Linea guida 2018 del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire", quale può essere il contributo di ognuno di noi seguendo scelte alimentari sostenibili. Gli alunni hanno partecipato a queste lezioni in egual misura del resto del programma.

Data 09/05/2023

Docente

Emanuela Reale



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE

“Gae Aulenti”

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. “R.Vaglio”

Biella

I.P.S.S.A.R. “E.Zegna”

Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. “G. Ferraris”

Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5^A OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DOCENTE : Salvatore Zuppardi

CONTENUTI DELL’OFFERTA FORMATIVA DELL’INSEGNAMENTO DI

- Controllo all’acquisto di ortaggi e conservazione.
- Ripasso del programma di Quarta.
- Approvvigionamento e gestione della merce.
- L’Organizzazione dell’impianto di cucina.
- I prodotti alimentari.
- Il servizio di Catering.
- Il servizio di Banqueting.
- Il Buffet.
- La cucina a bassa temperature: il roner e la cottura sottovuoto.
- La cucina internazionale.
- Haccp.

Attività pratica di laboratorio:

- Menù di piatti di cucina internazionale
- Cottura e utilizzo del roner e del sottovuoto (uova, carne, ...)
- Menù a tema (cioccolato,colazione,....)

Il programma è stato svolto in lezione curricolare in presenza.

METODI

- Lezione frontale
- Video lezione
- Utilizzo di classroom
- attività di laboratorio
- Ricerche scritte.

I recuperi si sono svolti in parte in itinere, con verifica finale .

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica adottati: verifiche scritte e semistrutturate, interrogazioni orali, esercitazioni pratiche.

Le valutazioni sono state effettuate utilizzando le apposite griglie di dipartimento.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Grado di collaborazione e comportamento: la classe ha dimostrato nella maggior parte dei casi interesse e profitto costanti per alcuni invece interesse discontinuo e profitto graduale.

Relazione educativa

Alunni – alunni	buono	x discreto	scarso
Alunni – insegnante	x buono	discreto	scarso

Difficoltà emerse nel percorso d'apprendimento

scarsa applicazione (solo alcuni casi)	limiti temporali per lo svolgimento dei programmi
inadeguatezza del metodo di studio	mancanza di disciplina carenza di interesse

Livello d'apprendimento conseguito dalla classe

Buono	70% alunni
Adeguito	20% alunni
Scarso	10% alunni

Raggiungimento obiettivi programmati: Si No In parte

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Gli argomenti di educazione civica sono stati svolti nella seconda parte dell'anno scolastico, sono state effettuate 4 ore di lezione frontale, ho riscontrato una partecipazione attiva da parte degli alunni, alla fine dell'attività hanno svolto una ricerca suddivisa in gruppi, discutendo l'elaborato in classe.

Argomenti:

- La qualità alimentare
- Culture alimentari
- La classificazione di gamma,
- La concentrazione di principi alimentari

Biella, 5 Maggio 2023

Il Docente
Zuppari Salvatore



I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5^A OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DOCENTE Antonella Didero

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

- MOD 1:** **Il turismo e le fonti del diritto**
Il turismo e gli effetti del turismo sull'economia nazionale;
La bilancia dei pagamenti;
La storia e le istituzioni dell' UE: le fonti del diritto nazionale e comunitario;
- MOD 2:** **La legislazione turistica**
Lo statuto dell'imprenditore commerciale;
Le norme sul lavoro e la sicurezza alimentare;
Il sistema HACCP
Il codice della privacy
- MOD 3:** **La disciplina dei contratti di settore e le norme volontarie**
I contratti ristorativi e i contratti tipici correlati;
La responsabilità del ristoratore;
Il codice del consumo;
Le certificazioni alimentari;
I marchi di qualità.
- MOD 4:** **Le politiche di vendita nella ristorazione**
Evoluzione del concetto di marketing; marketing turistico-territoriale;
Piani di marketing, ciclo di vita del prodotto e strategie del marketing mix
- MOD 5:** **Il controllo di Gestione :**
La classificazione dei costi ;
La graduale formazione del costo di produzione ;
 Il Break Even Point ;
Metodi di calcolo per la determinazione del prezzo di vendita

MOD 6:**La programmazione aziendale e il business plan**

I tempi della programmazione;

Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan;

METODI

La metodologia principalmente utilizzata in presenza è stata la lezione frontale accompagnata da schemi e mappe concettuali, esposizione alla lavagna.

Sono stati svolti esercizi applicativi ed è stata richiesta la produzione, da parte degli allievi, di riassunti e mappe concettuali, anche in forma di presentazione power point, per sviluppare la capacità di sintesi e fissare gli argomenti trattati.

I sussidi utilizzati sono stati il libro di testo del secondo biennio, per la contabilità dei costi, e il libro di testo del quinto anno.

Sono state effettuate prove scritte di recupero al termine del primo quadrimestre e recuperi in itinere.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

I criteri di valutazione adottati sono stati indicati nella tabella condivisa dal consiglio di classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'impegno e l'attenzione della classe sono stati nel complesso soddisfacenti, la maggior parte degli allievi si è evidenziato lavorando con impegno costante, partecipando in modo attivo e costruttivo alle attività svolte in classe, dimostrando una buona organizzazione dello studio e conseguendo un profitto adeguato alle proprie capacità, in alcuni casi anche eccellente; solo una piccola parte della classe ha partecipato al dialogo educativo in modo discontinuo, con impegno altalenante, limitandosi ad uno sforzo organizzativo mirato al raggiungimento degli obiettivi minimi.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il nucleo concettuale che si è concordato di sviluppare in sede di dipartimento di Diritto e tecniche amministrative per insegnamento di educazione civica è stato "Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà". Sono stati affrontati, dedicandovi 7 ore, gli argomenti : Legislazione comunitaria e nazionale. Organi dello Stato e istituzioni dell'Unione Europea.

Gli allievi hanno dimostrato, nel complesso, interesse al dibattito su questioni legate alla cittadinanza, svolgendo le attività proposte con buoni o discreti risultati, tranne per due allievi che non hanno svolto i compiti assegnati.



I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5^A OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA BAR- SALA e VENDITA

DOCENTE: GESSICA PULZE

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI SALA E VENDITA

La classe ha affrontato lezioni teoriche di Sala (ristorazione) ed Enologia (nazionale) eventi e Catering. Gli alunni hanno preso in considerazione lo studio di vini mirati alla conoscenza delle DOCG e DOC italiane che vertono su: le origine dal grappolo al vino fino ad arrivare alla degustazione. Hanno saldato le competenze base sulla ristorazione, organizzazione di un evento enogastronomico, turistico nell'ottica della valorizzazione Made in Italy.

Per quanto riguarda la parte teorica:

- **Gli eventi speciali "Catering e Banqueting":** definizione tecniche, il banqueting manager, la conoscenza privata del committente, la pianificazione dell'evento, l'organizzazione dell'evento, la realizzazione dell'evento in location, il trasporto degli alimenti, il legame caldo-freddo, haccp..
- **Le Abitudini Alimentari:** Fattori estetici, Fattori alimentari
- **Riconoscere la Qualità:** le aspettative della clientela, qualità e ristorazione, sistemi di qualità, le norme di legge, filiera alimentare.

Il programma si completa inoltre con la creazione delle UDA proposte.

- Salute Benessere e Sicurezza nei servizi al cliente sul tema "Diabete" la classe ha creato un menu con presentazione digitale, indicato per la dieta e proposto nell'evento finale in collaborazione con il laboratorio di cucina.
- Il Made in Italy nel mondo. La professionalità italiana tra tradizione e innovazione con approfondimento del vino.

Per quanto riguarda la materia di Sala e Vendita le UDA e le attività formative sono state affrontate in teoria.

METODI

I metodi utilizzati sono stati principalmente lezioni frontali in classe e ricerca a casa, un

approfondimento sul Vino con consegna digitale su Classroom, dettatura in classe e appunti sul quaderno. Non sono stati necessari interventi individualizzati né recupero delle insufficienze dato il profitto positivo di tutti i membri della classe.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante l'anno scolastico sono state affrontate verifiche principalmente scritte in classe, interrogazioni orali e valutati secondo le griglie proposte dal dipartimento.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il livello generale di competenze raggiunto dalla classe 5 OC è discreto. Sugli obiettivi, la materia, prende in considerazione:

La Comprensione: La classe risulta sufficientemente attenta agli argomenti proposti cogliendo, dalla sola lettura, il significato dell'argomento proposto o lezione Laboratoriale.

L'esposizione: il livello risulta frammentato, un gruppo di allievi ha una buona capacità espositiva, al contrario alcuni hanno dimostrato ancoralievi difficoltà nell'approccio verbale argomentando però in maniera semplice e lineare.

Contenuti: Risulta per tutta la classe una sufficiente conoscenza degli argomenti essenziali

Linguaggio tecnico: Dimostrano un linguaggio tecnico, appropriato e adeguato al contesto ristorativo.

Capacità critica: dimostrano di riconoscere i propri limiti e punti di forza tecnico pratici..

Puntualità nella consegna: hanno impiegato, con spirito critico il tempo a disposizione pianificando in autonomia le proprie attività teoriche e pratiche.

Responsabilità personale e Sociale: La classe ha rispettato e messo in atto comportamenti corretti, etici, adattandosi alle esigenze del contesto in modo pertinente.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

La materia di Sala e Vendita è stata coinvolta per un totale di 3 ore nell'argomento principale "Inquadramento e condizioni di lavoro nella ristorazione". Nello specifico la Classe ha affrontato una lezione sul contratto di lavoro e successivo test di verifica.

Il risultato di apprendimento dell'attività è risultato sufficiente.

Data 05.05.2023

Docente

Gessica Pulze



I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5[^] OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE: CILIA GIAMPIERO

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI MATEMATICA

Ripasso:

Equazioni e disequazioni intere e fratte di primo e di secondo grado, condizioni di esistenza, risoluzione tramite rappresentazione grafica con parabole, sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.

Rette e loro rappresentazione, coefficiente angolare e termine noto.

Intervalli limitati e illimitati, concetto di maggiorante/minorante, massimo/minimo, estremo superiore/inferiore, intorni, intorni circolari.

Definizione di funzione, specificazione nel caso di funzione reale di variabile reale.

Categorizzazione, dominio di una funzione (algebriche intere e fratte, razionale e irrazionali, esponenziali e logaritmi, segno di una funzione, intersezioni con gli assi). Primi passi nello studio di funzione: classificazione di una funzione; dominio di una funzione razionale intera e fratta. Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani, segno di una funzione e rappresentazione grafica nel piano cartesiano.

Funzioni:

Funzioni crescenti/decrescenti, pari, dispari, periodiche. Proprietà funzioni: funzioni iniettive, suriettive, biunivoche. Funzioni invertibili. Esempi con rette, logaritmi, esponenziali, potenze e radici.

Limiti:

Punto di accumulazione, punto isolato. Definizione limite nei quattro casi fondamentali. Limite destro e sinistro. Funzioni continue. Enunciato principali teoremi sulle funzioni continue: teorema degli zeri, dei valori intermedi, di

Weierstrass. Massimo e minimo assoluto. Analisi limiti principali funzioni: rette, parabole, cubiche, radici, logaritmi, potenze, esponenziali. Teoremi sui limiti. Teorema permanenza segno, teorema unicità limite, teorema del confronto. Limite somma di funzioni e forma indeterminata, limite prodotto e forme indeterminate, limite quoziente e forme indeterminate, limiti sulle potenze e forme indeterminate. Concetto di ordine di infinito e infinitesimo nel caso di funzioni algebriche. Risoluzione di forme indeterminate nel calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte (scomposizioni, prodotti notevoli, raccoglimenti), irrazionali intere e fratte con metodo di razionalizzazione numeratore e denominatore. Limiti

notevoli: $\lim_{x \rightarrow \infty} \left(1 + \frac{1}{x}\right)^x = e$, $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\ln(1+x)}{x} = 1$, $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{e^x - 1}{x} = 1$,

Asintoti orizzontali e verticali.

Derivate:

Introduzione al concetto a partire dal problema delle tangenti, rette secanti e sua posizione limite, rapporto incrementale, definizione della derivata come limite del rapporto incrementale, derivata destra e sinistra, funzione derivabile (esistenza derivata destra e sinistra), continuità e derivabilità. Punti di non derivabilità (punti angolosi, cuspidi, flessi a tangente verticale). Derivate funzioni elementari, derivata di somma, prodotto e quoziente di funzioni, studio del segno della derivata prima, ricerca di punti stazionari tramite annullamento della derivata prima.

TUTTI GLI ARGOMENTI SONO STATI SVOLTI IN PRESENZA.

METODI

All'inizio dell'anno scolastico la situazione generale era quella di una classe priva di qualunque motivazione e con moltissime lacune generalizzate. Le lezioni frontali e partecipate hanno contribuito a eliminare molte lacune gravi presenti, hanno motivato alcuni studenti, molti dei quali con bassa autostima in ambito matematico. Sono stati forniti materiali ed appunti, esercizi e ci si è confrontati in aula per l'individuazione di dubbi ed incertezze. Sono state effettuate lezioni di approfondimento oltre il consueto orario scolastico su richiesta di alcuni allievi.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state per lo più sommative, ed hanno accertato non solo il conseguimento degli obiettivi specifici ma anche i progressi nella direzione degli obiettivi generali, la capacità di ragionamento, la consapevolezza delle

conoscenze, la capacità della gestione dell'errore e la collaborazione tra gli allievi. Gli allievi DSA hanno utilizzato schemi/mappe/formulari così come previsto e indicato nel loro PDP. È stata data a tutti l'opportunità di recupero delle insufficienze a mezzo di prove scritte ulteriori e/o prove orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Visto il livello iniziale della classe, è stato fatto un gran lavoro in direzione motivazionale e un gran lavoro nel recupero di quante più lacune possibile. Parecchi alunni molto disinteressati hanno migliorato notevolmente l'impegno e la partecipazione, si sono attivati durante le lezioni in una costante ricerca di un metodo che potesse migliorare il loro rendimento. Solo alcuni continuano a mostrare un completo disinteresse nonostante la materia sia oggetto di verifica in sede di esame di stato. Nel complesso la metà di loro hanno cambiato completamente atteggiamento, migliorando la loro alfabetizzazione matematica.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Molti allievi all'inizio dell'anno hanno manifestato interesse e curiosità per la materia oggetto dell'Educazione civica, cioè probabilità e gioco d'azzardo. L'attività ha cubato tre ore, di cui una per la verifica finale. I risultati sono accettabili per quasi tutti gli allievi.

Data 04/05/2023

Docente

Cilia Giampiero



I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE 5[^] OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE Prof. Massimino Fabrizio
Disciplina: Scienze Motorie

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO

Nel Corso del seguente anno scolastico, sono stati trattati i seguenti Sport di Squadra: Pallamano, Pallavolo, Basket (Storia, regolamento, fondamentali individuali e collettivi). Sono stati effettuati i seguenti Test motori: Cooper, test della flessibilità, test per la valutazione della forza degli addominali (1° trimestre), Test con la resistenza con l'utilizzo della corda e, Test per la valutazione della forza degli addominali. Sono stati proposti esercizi per la destrezza e per lo sviluppo delle tecniche arrampicatorie alla pertica ed alla spalliera. La Classe ha effettuato esercizi per lo sviluppo della mobilità articolare ed esercizi a corpo libero. Sono stati proposti esercizi per il miglioramento della resistenza attraverso l'utilizzo dei circuiti motori. Gli allievi hanno partecipato ai Tornei interni interscolastici ed hanno preso parte ai Giochi Sportivi Studenteschi.

METODI

Nell'ambito pratico è stato privilegiato il Metodo Globale Analitico Globale. Le lezioni teoriche sono state di tipo frontale. Ci si è avvalsi dell'utilizzo del pc e del proiettore soprattutto per gli argomenti che hanno interessato l'Educazione civica.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le valutazioni sono state di due tipi: pratiche ed orali. Gli interventi di recupero hanno privilegiato gli aspetti teorici della disciplina.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La Classe ha raggiunto gli obiettivi che erano stati previsti ad inizio anno. I ragazzi si sono applicati con impegno. Il livello generale si è dimostrato Medio-alto.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Durante le ore di Educazione Civica sono stati trattati i seguenti argomenti: il fair play, la traumatologia in ambito sportivo, l'alimentazione dello sportivo. Gli elementi di Primo soccorso, l'arbitraggio. Sono state dedicate 4 ore alla disciplina. I ragazzi si sono applicati con interesse alla disciplina.

Biella, 3 Maggio 2023

Prof. Massimino Fabrizio



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

ALLEGATO A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5^A OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE Ruben De Lorenzo

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO DI RELIGIONE

Il corso è stato incentrato sul modulo inerente all'etica dell'informazione.

Le lezioni hanno cercato di tratteggiare alcune linee fondamentali di etica dell'informazione parallelamente al suo utilizzo nel web e sui social network in generale.

Si sono rilevati i diversi ambiti della cultura contemporanea che si occupano d'informazione, cogliendo come le nuove tecnologie dell'informazione possono liberare, ma anche falsare la comunicazione Umana. Si è visto come alcuni criteri etici reggono una deontologia della comunicazione sociale e di come il Magistero della Chiesa si relaziona con essi sulle questioni riguardanti l'informazione.

Con tali modalità si è cercato di favorire un'attenzione particolare nei confronti di situazioni e vicende di uso quotidiano e le potenzialità e i rischi delle nuove tecnologie della comunicazione e informazione.

Inoltre si è favorita la riflessione critica sui criteri etici che reggono la deontologia della comunicazione alla luce della riflessione Cristiana.

METODI

I metodi didattici utilizzati sono stati la lezione frontale e l'insegnamento per problemi.

La LIM ed alcuni supporti informatici privati del docente sono stati a volte utilizzati per progredire meglio nelle

lezioni.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Valutazioni orali e compiti di realtà/simulazione/problema.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha acquisito una più che buona capacità di esporre e documentare le conoscenze acquisite, operando collegamenti efficaci ed argomentando le proprie riflessioni e convinzioni in modo rispettoso seppur determinato.

OBIETTIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

La classe ha acquisito una buona capacità di comprensione civica, elaborando il proprio personale processo di corretta cittadinanza.

Data 7/05/23

Docente

Ruben De Lorenzo