



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 2023/2024

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE SANDRA FRANCISCONO**

**INSEGNAMENTO ITALIANO**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA :**

Naturalismo e Verismo.

Emile Zola, da L'assommoir , "Gervaise e l'acquavite"

Giovanni Verga. Vita, poetica e produzione

"Libertà"

"Rosso Malpelo"

"La roba "

da I Malavoglia , "La famiglia Malavoglia"

"Il vecchio e il giovine",

"Visita di condoglianze" ,

"L'addio di N'Toni"

da Mastro Don Gesualdo, "La morte di Gesualdo"

Il Decadentismo.

La poesia francese del secondo Ottocento.

Charles Baudelaire, "L'albatro"

Giosuè Carducci:

"Traversando la Maremma Toscana", "Pianto antico"

"San Martino"(\*), "Nevicata"

Giovanni Pascoli. Vita , poetica e produzione.

"Lavandare, "X agosto",

“Nebbia”, “La mia sera”  
“Il gelsomino notturno”  
da “Il fanciullino” e da “La grande Proletaria s’è mossa”

Gabriele d’Annunzio. Vita, poetica e produzione.  
da Il Piacere, “L’attesa dell’amante”  
Da Alcyone, “La pioggia nel pineto”  
“La sabbia del tempo”(\*)

IL Futurismo.  
letture da “Manifesto teorico” e “Manifesto tecnico della letteratura futurista”

Italo Svevo. Vita , produzione e poetica.  
da La coscienza di Zeno , “Il fidanzamento di Zeno” e  
“Un’esplosione enorme”

Luigi Pirandello. Vita, produzione e poetica  
La patente  
Il treno ha fischiato  
Lettura integrale di Così è, se vi pare”  
Lecture di pagine da “Il fu Mattia Pascal”(\*)

Giuseppe Ungaretti. Vita, produzione e poetica  
“Veglia”, “Soldati”, “Mattina”, “Fratelli”, “I fiumi”  
“San Martino del Carso”(\*)  
“La madre”, “Non gridate più”

Eugenio Montale. Vita, produzione e poetica  
“Merigiare pallido e assorto”  
“Non chiederci la parola”  
“Spesso il male di vivere ho incontrato”  
“Non recidere, forbice, quel volto”  
“Ho sceso, dandoti il braccio”  
“Avevamo studiato per l’aldilà” (\*)

Salvatore Quasimodo  
“Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”  
“Uomo del mio tempo”(\*)

Bertold Brecht , La guerra che verrà (\*)  
Francesco De Gregori , “Titanic”, 19 luglio 43”

Neorealismo e romanzo del Novecento.

Beppe Fenoglio,

lettura integrale de "La Malora"

letture da Una questione privata. (\*)

Primo Levi

capp. da Se questo è un uomo- Sul fondo- Le nostre notti- Ottobre 44

"Se questo è un uomo" (testo lirico )(\*)

Cesare Pavese.

letture da La casa in collina e da La luna e i falò (\*)

Elsa Morante , da La Storia, "Il bombardamento di San Lorenzo"

Alberto Moravia, letture da "La ciociara" (\*)

Renata Viganò, da L'Agnese va a morire, pagine scelte(\*)

Mario Rigoni Stern, da "Il sergente della neve", pagine scelte (\*)

Letteratura contemporanea

Walter Veltroni , "Aspetta te stesso"(\*)

Maurizio di Giovanni, "Quando guarisco"(\*)

Liliana Segre, "Scopritelo nel vostro cuore " (\*)

Testo : Roncoroni-Cappellini- Sada "La mia nuova letteratura" ,

C.Signorelli

Sono contrassegnati con (\*) i testi non presenti nel suddetto testo e raccolti in una piccola dispensa.

## METODI

Lezioni frontali, interattive, dibattiti, letture individuali e - o guidate, analisi, produzione e correzione testi scritti e multi-mediali( soprattutto attingendo alle proposte di prima prova offerte nei precedenti Esami di Stato e per la produzione di Unità di apprendimento), simulazione prove Invalsi.

Libro di testo, libri digitali, piattaforma Classroom.

Approfondimenti attraverso attività di cineforum. (L'albero degli zoccoli- E. Olmi\

Niente di nuovo sul fronte occidentale- D. Mann\ Kapo - G.Pontecorvo\ La ciociara- De Sica)

Mappe e tabelle riassuntive di tutto il programma svolto.

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE.

In merito ai criteri di valutazione adottati, ho attinto alle griglie proposte dal dipartimento.

Sottolineo di aver privilegiato la comprensione di un testo e la capacità di elaborazione dei suoi contenuti, unitamente ad una riflessione critica, rispetto allo studio mnemonico di dati relativi ad autori e opere. Inoltre, rispetto agli aspetti formali delle opere proposte, ha avuto la priorità la conoscenza dei contenuti: certe difficoltà e lacune, soprattutto di ordine linguistico, hanno indotto a trascurare la trattazione degli aspetti metrici relativi.

Per ragioni di tempo, inferiori al numero auspicato sono state le verifiche orali, privilegiando prove strutturate, di comprensione dei testi e questionari.

Sono state assegnate tutte le tipologie previste dalla prima prova dell'Esame di Stato, di cui sono state realizzate due simulazioni.

In merito a questi strumenti di verifica, è allegata al Documento una tabella riassuntiva per tutte le discipline.

Il recupero si è sempre svolto in itinere, e così sarà, soprattutto nelle ultime settimane di lezione.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

A settembre ho incontrato una nuova classe, costituita dall'unione di due precedenti classi quarte, e di cui non conoscevo alcun elemento. Se la premessa poteva generare una certa inquietudine, la realtà, invece, è stata superiore alle aspettative, soprattutto dal punto di vista relazionale. Tutti gli allievi hanno sempre manifestato un atteggiamento educato, responsabile partecipativo e relativamente attento alle attività proposte, creando un dialogo educativo piacevole e costruttivo. Certamente, non si è trattato del mio abituale ultimo periodo di un piano triennale, ma ho dovuto sviluppare ed adattare un programma idoneo ai prerequisiti riscontrati: scarsa abitudine alla lettura e ad un approccio critico dei testi e ancora incertezze evidenti nella stesura di testi scritti (dall'ortografia alla struttura del periodo, dalla scelta lessicale all'uso della interpunzione). Il clima positivo e partecipativo vissuto in classe mi ha indotto, inoltre, a ipotizzare un corrispondente ed adeguato impegno casalingo nei confronti dei temi affrontati in classe che, invece, non sempre si è realizzato. Questa constatazione mi ha indotto a rallentare lo sviluppo del programma in modo da poter considerare adeguati gli obiettivi raggiunti dalla maggioranza degli allievi, ad un mese dal termine dell'anno scolastico. Se qualche allievo si è distinto per attitudine alla disciplina e accurata diligenza, pochi i casi che richiederanno una attività di recupero, mentre sarà necessario, per quasi tutti, un costante esercizio di ripasso e di esposizione orale dei contenuti, nonché di produzione di testi scritti, come simulazione della prima prova di esame.

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

Attività sulla donna nel Novecento, attraverso la letteratura che la ritrae.

Il lavoro ha suscitato interesse e coinvolgimento, e i risultati si possono definire globalmente positivi. Difficile quantificare le ore impiegate in quanto il tema si è sviluppato nel corso dell'anno, contemporaneamente alla lettura di pagine di letteratura del Novecento . Sicuramente si sono superate le 4 ore previste e almeno 10 sono state utilizzate, come conoscenza dei testi , unitamente a riflessioni, collegamenti e approcci critici.

Cavaglià, 2 maggio 2024

Sandra Franciscono



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 2023/2024

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE SANDRA FRANCISCONO**

**INSEGNAMENTO STORIA**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA :**

- La Belle époque.
- L'età giolittiana
- La Grande Guerra
- La rivoluzione russa
- Gli Usa nel dopoguerra e la crisi del '29
- Il fascismo
- Il nazismo
- Lo stalinismo
- La seconda guerra mondiale
- Il mondo nel dopoguerra
- Il bipolarismo e la guerra fredda
- Il secondo dopoguerra nell'Italia repubblicana
- Gli anni del boom
- L'Unione europea
- Dal Sessantotto agli anni di piombo
- La fine del sistema comunista.

## METODI

Lezioni frontali, interattive, dibattiti e produzione testi ( nella produzione delle Unità di approfondimento previste ad inizio anno)

Libro di testo, piattaforma Classroom, materiale digitale ( video, quotidiani, libri e audiolibri)  
Mappe e tabelle riassuntive di tutto il programma svolto  
Attività di approfondimento , soprattutto attraverso la visione di film relativi al periodo affrontato e visite a luoghi di interesse storico .

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

In merito ai criteri di valutazione adottati, ho fatto riferimento alle griglie predisposte dal dipartimento.

In merito agli strumenti di verifica, è allegata al Documento una tabella riassuntiva per tutte le discipline.

Il recupero, al di là di quanto predisposto dopo lo scrutinio del primo periodo, si è svolto e si svolgerà in itinere, previsto soprattutto nelle ultime settimane di lezione.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Con rammarico lo sviluppo del programma di storia non ha portato a compimento la più completa e ottimistica programmazione iniziale proposta dal Dipartimento. La difficoltà palesata nel raggiungimento di conoscenze e competenze nel primo periodo ha reso necessario rallentare lo sviluppo del programma. La seconda parte del XX secolo è stata presentata e discussa prevalentemente attraverso mappe concettuali, video e testimonianze dirette di protagonisti di eventi relativi al periodo.

I risultati conseguiti dalla classe relativamente agli obiettivi previsti dalla progettazione iniziale sono stati raggiunti dalla maggior parte degli allievi, anche se inferiori alle aspettative: non sempre si è manifestata la necessaria applicazione nel memorizzare gli eventi e saper cogliere i legami di causa-effetto, necessari per raggiungere una adeguata consapevolezza dello sviluppo di ideologie ed eventi connessi. Sarebbe servito più tempo dedicato a colloqui , spesso sostituiti da prove strutturate e questionari scritti.

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

Attività sul contesto storico in cui nacque la Costituzione italiana.

Obiettivi: cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali ed economici, perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi e valori condivisibili.

Lo sviluppo degli argomenti e i momenti di confronto e discussione in classe sono stati proposti unitamente alla trattazione di eventi storici; se si vuole distinguere il tempo profuso, si può determinare ragionevolmente in 8 ore.

I risultati relativi all'interesse e alla partecipazione sono stati complessivamente pienamente sufficienti o buoni.



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 2023/2024

CLASSE 5<sup>^</sup> OC

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

DOCENTE ELISABETTA CARRERA

INSEGNAMENTO LINGUA STRANIERA INGLESE

### CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO

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

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

#### Unit 9 Diet and Nutrition

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

**Macrobiotics:** origins 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. (appunti)

**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. (appunti)

**Raw food diet:** characteristics of the raw food diet, cooking food in a raw food diet, negative consequences of a raw food diet. (appunti)

**Fruitarianism:** food included in the fruitarian diet, the principles of the fruitarian diet, Ayurveda: origins of the word, and principle, negative aspects of fruitarianism. (appunti)

**The Mediterranean diet:** food included in the Mediterranean diet, characteristics of the food and the cooking methods 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. (**Page 158** trattato anche come argomento di educazione civica)

**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. (**page 164**)

**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.**

**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).

**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 Slow Food: good, clean, and fair. (appunti, trattato anche come argomento di educazione civica)

## **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 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.

## 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.

## 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 il mondo 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, sempre facendo riferimento alla griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di matematica dell'istituto.

Il recupero è stato svolto sia in itinere, sia alla fine di ogni periodo.

Durante le prove gli allievi BES e DSA hanno utilizzato gli strumenti dispensativi e/o compensativi, come previsto e indicato nel loro PDP.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Quasi tutti gli alunni hanno partecipato in modo corretto alle attività proposte, dimostrandosi disponibili a mettersi in gioco per colmare le lacune linguistiche presenti nella loro preparazione di base e migliorare le loro competenze comunicative. Gli obiettivi raggiunti tuttavia non sono omogenei e all'interno della classe si possono distinguere quattro diverse fasce di livello: un gruppo ristretto di alunni ha evidenziato un impegno costante e ha sviluppato un metodo di studio efficace, raggiungendo risultati buoni e in alcuni casi anche ottimi. Un secondo gruppo le cui buone competenze linguistiche di base non sempre sono state supportate da un adeguato

impegno a casa per quanto riguarda lo studio dei contenuti, di conseguenza il livello di preparazione globale raggiunto, seppur discreto o buono, è comunque inferiore alle loro reali potenzialità. Un terzo gruppo è formato da alunni con carenze nella preparazione linguistica, che si sono impegnati, in alcuni casi anche con tenacia, per migliorare le proprie competenze. Nonostante questi alunni debbano talvolta essere guidati perché non del tutto autonomi, relativamente agli obiettivi previsti per la classe quinta, hanno raggiunto un profitto globale che può essere considerato sufficiente e in taluni casi anche discreto. Un ultimo gruppo infine è formato da alunni, che nonostante l'impegno profuso non sono riusciti a superare le difficoltà linguistiche e ad acquisire un metodo efficace. La loro preparazione evidenzia ancora uno studio mnemonico e scarsa autonomia linguistica, pertanto, i risultati raggiunti non sono del tutto 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, 7 maggio 2024

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 2023/2024

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE DANIELA VERGANO**

**INSEGNAMENTO SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA :**

**Hygiène et sécurité**

La conservation : principes objectifs, méthodes, conditionnements.

Les méthodes de conservation : stérilisation, pasteurisation, réfrigération, congélation, surgélation, déshydratation, lyophilisation, sous vide.

Les modifications organoleptiques des aliments, les dates de péremption, les aliments à risque .

Le système HACCP : les 7 principes , les risques physique, chimique et biologique, la règle des 5M.

La marche en avant : réception et contrôle des marchandises, la gestion des stocks, les contrôles qualitatifs et quantitatifs.

L'étiquetage des produits. Lire une étiquette.

ParcoursPRO. Taches authentiques

Utiliser les différentes techniques de conservation. Décrire comment on utilise les différentes méthodes de conservation dans les laboratoires de l'école.

Appliquer le système HACCP. Utiliser des fiches pour le contrôle des points critiques. Le diagramme de flux.

La marche en avant. Gérer les différentes phases de la marche en avant.

**Alimentation équilibrée et régimes**

Vidéo : Le repas équilibré. Comprendre les indications et décrire comment se compose le repas dans l'assiette.

Utiliser le site officiel français mangerbouger : Le guide PNNS et les conseils pour une

bonne alimentation quotidienne.  
L'escalier français-  
Les groupes alimentaires à limiter ou à augmenter.

#### ParcoursPRO : Taches authentiques

Créer une invitation pour une conférence sur le diabète suivi par un coffee break.  
Créer les recettes de biscuits pour diabétiques et deux desserts verrines.  
Créer des menus équilibrés : menu végétarien, menu pour intolérance au lactose, menu pour intolérance au gluten.  
Créer un menu fusion : exotisme de la Réunion et produits italiens.  
Donner des conseils alimentaires.

#### **Objectif emploi**

#### ParcoursPRO : Taches authentiques

Rédiger le CV.  
Passer un entretien d'embauche.

#### **Les stratégies pour se placer sur le marché**

Marketing mix, l'analyse de l'environnement, de l'offre et de la demande. La promotion et les réseaux à utiliser .

#### ParcoursPRO : Tâches authentiques

Gérer le café tout près de notre école : analyse de l'environnement, de l'offre et de la demande. Le décor. La promotion

#### **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, libro di testo 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: 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.

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Nelle verifiche scritte somministrate ho utilizzato domande aperte e brevi relazioni sull'applicazione in contesto di realtà dei contenuti e delle competenze, valutando l'utilizzazione 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 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 maggior parte della classe ha partecipato alle attività didattiche con serenità e partecipazione.

Due alunne hanno dimostrato buone conoscenze, espongono in modo esaustivo, fluido e corretto gli argomenti proposti anche se il livello di autonomia e la capacità di collegamenti necessitano talvolta dell'intervento del docente.

Un secondo gruppo di alunni ha dimostrato un adeguato impegno e ha cercato di migliorare le proprie conoscenze mentre un terzo, esiguo, gruppo ha raggiunto conoscenze superficiali soprattutto a causa di scarso impegno.

La maggior parte degli alunni ha evidenziato spesso uno studio mnemonico e non ha saputo utilizzare le conoscenze e le risorse professionali trasversali per raggiungere pienamente le competenze auspiccate.

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

Le système HACCP : les 7 principes, les risques physique, chimique et biologique, la règle des 5M.

Appliquer le système HACCP. Utiliser des fiches pour le contrôle des points critiques. Le diagramme de flux.

Gran parte degli alunni conosce il lessico in contesto ma non tutti sono in grado di applicare le conoscenze in contesto di realtà.

Cavaglià, 2 maggio 2024

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 2023/2024

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE MARINO FLAVIA**

**INSEGNAMENTO MATEMATICA**

## CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA

La didattica ha seguito il calendario scolastico e le tematiche affrontate previste nella programmazione dipartimentale, per adeguarsi al livello della classe e focalizzare i nuclei essenziali disciplinari.

Sono stati trattati gli argomenti:

Le funzioni e le loro proprietà: Concetto di funzione reale di una variabile reale, terminologia e simbologia relativa; Classificazione di funzioni reali di variabile reale; Il dominio di una funzione e lo studio del segno; Funzioni crescenti e decrescenti; Funzioni pari e dispari;

I limiti: Intervalli e intorno di un punto; Il significato grafico delle quattro definizioni di limite; Limite destro e sinistro;

Le funzioni continue e il calcolo dei limiti: Funzioni continue e punti di discontinuità; Le principali forme indeterminate; Gli asintoti.

La derivata di una funzione e lo studio di funzione: la funzione derivata ed il suo significato geometrico, il rapporto incrementale; Le derivate fondamentali; Derivata di semplici funzioni composte; Monotonia e concavità; Punti stazionari: massimi, i minimi e cenni sui flessi a tangente orizzontale.

## METODI

Le lezioni si sono svolte in presenza attraverso l'utilizzo di lezioni frontali dialogate

accompagnate talvolta da video allo scopo di semplificare e contestualizzare gli argomenti. E' stata utilizzata "Classroom" per fornire materiali e permettere uno scambio didattico con gli studenti. Il lavoro proposto è stato a carattere sia individuale sia cooperativo e collaborativo. Sono stati utilizzati: libro di testo, schemi e mappe concettuali. Nel corso dell'anno scolastico si sono svolti interventi di recupero insufficienze sia in "itinerare", sia nei periodi previsti dal Collegio dei docenti.

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state svolte verifiche scritte, interrogazioni, ed esercitazioni svolte in piccoli gruppi oltre che attività laboratoriali e presentazioni (Canva o Google Presentazioni) per le attività di educazione civica e le Uda multidisciplinari. Durante tutto l'anno scolastico offerte occasioni di recupero orale e/o scritto delle insufficienze oltre ai recuperi mirati con verifica scritta nel trimestre per gli allievi con valutazione sommativa insufficiente; per la valutazione finale, sono state utilizzate le griglie valutative dipartimentali con un voto unico individualizzato e personalizzato per i ragazzi BES.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Ho incontrato il gruppo classe per la prima volta in questo anno scolastico e ho subito notato la consapevolezza di volere terminare gli studi per potere accedere al mondo del lavoro; una classe numerosa, con pari distribuzione maschile e femminile, poco portata allo studio costante e non sempre attenta in classe e talvolta propositiva. La classe ha seguito il percorso didattico proposto e non sono stati riscontrati particolari problemi didattici o disciplinari. Il gruppo classe si è dimostrato omogeneo per livello, capacità logico-matematiche e di astrazione tranne per alcuni studenti che hanno confermato le difficoltà e fragilità del loro personale percorso scolastico. Le attività si sono svolte in un clima sereno senza particolari problematiche, alcuni elementi hanno richiesto a volte interventi di richiamo ad una più attenta partecipazione. È presente in classe uno studente diversamente abile, con una programmazione differenziata in tutte le discipline, sono state sollecitate le abilità di calcolo ed è migliorata la sua autonomia. Inoltre, è presente un alunno, accompagnato dall'insegnante di sostegno (non per l'intero orario), che rispetto al primo periodo ha subito un netto miglioramento. Nel complesso si può parlare di due fasce, la prima che si attesta su livelli di semplice sufficienza, mentre il resto della classe raggiunge livelli non brillanti ma di piena sufficienza e discreti. La buona interazione con gli studenti ed il clima sereno ha permesso e facilitato il raggiungimento degli obiettivi formativi. Il profitto risulta decisamente migliore nella seconda parte dell'anno scolastico grazie all'impegno diventato sempre più costante. Gli obiettivi si possono dire raggiunti, nonostante sia stata costretta ad alleggerire alcune parti del programma.

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

In sede di programmazione iniziale, dal dipartimento di Matematica sono stati definiti gli obiettivi/risultati di apprendimento riferiti al nucleo Cittadinanza Digitale, declinati secondo le programmazioni del Consiglio di classe. È stata proposta un UdA “La probabilità (funzionamento di una legge elettorale e di un exit poll) e il gioco d’azzardo”. Tutti gli studenti della classe hanno trovato spunti personali ed apprezzato le occasioni di riflessioni sul tema elaborando, a gruppi, un ottimo prodotto finale.

Data

30/04/2024

Firma

Flavia Marino



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 2023/2024

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE REALE EMANUELA**

**INSEGNAMENTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA :

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.

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.

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.

Cenni su alimentazione nella Ristorazione Collettiva La ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.

## METODI

Le lezioni sono state svolte alternando spiegazioni frontali a rielaborazioni personali 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 affrontati 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, lavori cooperativi svolti in classe e a casa. 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 e preparare gli alunni alla stesura di un testo. 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 22 alunni, uno di loro segue una programmazione differenziata, ha partecipato con impegno a lezioni e attività proposte, interagendo positivamente durante tutto il corso dell'anno scolastico. L'applicazione allo studio è stato differente: per alcuni alunni è sempre stato continuo e adeguato; per altri è stato inappropriato e poco costante ottenendo risultati appena sufficienti o insufficienti. Nel dettaglio: sei alunni hanno raggiunto ottimi risultati acquisendo conoscenze appropriate, buone capacità di rielaborazione e di esposizione; due alunni hanno raggiunto un livello discreto; dodici alunni sono pienamente sufficienti avendo acquisito le competenze richieste; due 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 etichette e sostenibilità, 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  
03/05/2024

Firma  
Emanuela Reale



---

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 2023/2024

**CLASSE 5<sup>^</sup> OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – BAR- SALA e VENDITA**

**DOCENTE: GARUTTI ANNIKA**

**INSEGNAMENTO: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA**

## CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO

La classe ha affrontato lezioni esclusivamente teoriche di Sala e vendita/management ristorativo.

Nel dettaglio:

- **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. Estro e armonia. Briefing, check list, job description
- **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.

Dalla quantità alla qualità: saper valutare, l'approvvigionamento, standard qualitativi, ristorazione etica, ristorazione sostenibile, efficienza.

Principi di marketing: analizzare il mercato, tipologie di utenza, principali richieste del mercato, strumenti di vendita. Qualità igienica, professionale, etica, attrezzature e ambiente, qualità d'immagine.

- Gestione delle aziende turistico- ristorativo: La gestione degli acquisti.
- Servizi pratici a tema/tradizionali in autonomia.

## **APPROFONDIMENTI:**

- L'Organizzazione nel dettaglio, prova pratica a casa di organizzazione evento su richiesta di un committente
- Elaborato su "la Qualità" di personalizzazione e creazione di una Nuova Sala ristorante all'interno di un Hotel 5\*Lusso.
- Uscita Didattica: Cioccolato e Poormanger: arte dolciaria e arte povera: Dalla cabossa alla tavoletta: tutto sul cioccolato. Le patate: il mangiare povero in chiave moderna: l'innovazione, lo stile, l'immagine del locale torinese.
- Diabete: Incontro con famiglia di G.D. : informazioni relative alla gestione della malattia nella quotidianità e strumenti utilizzati per il monitoraggio.  
Organizzazione da parte degli studenti del pranzo: applicazione di tutte le regole e rispetto dei tempi durante il servizio per un cliente affetto da diabete T1 Studio e ricerca approfondita del diabete tipo 1 di G.D.(bambina di 12 anni biellese), con l'analisi del suo tenore di vita, abitudini nutrizionali e bisogni relativi alla malattia.  
Marketing: locandina conferenza, packaging biscotti per diabetici, adesivi personalizzati, gift bag per evento, mail di contatto.

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

- Salute Benessere e Sicurezza nei servizi al cliente. (sul tema "Diabete" specificato negli approfondimenti)
- Il Made in Italy nel mondo. La professionalità italiana: Redazione del Curriculum Vitae "Mondo Ristorazione".

## **METODI**

I metodi utilizzati sono stati principalmente: lezioni frontali in classe. Una ricerca/evento a casa, 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 pratiche, con valutazione tecnica finale e valutati secondo le griglie proposte dal dipartimento.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

La Comprensione: La classe risulta sufficientemente attenta agli argomenti proposti, anche se non sempre cogliendo, dalla sola lettura, il significato dell'argomento proposto.

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

Contenuti: Risulta per tutta la classe una discreta conoscenza degli argomenti essenziali  
Linguaggio tecnico: Alcuni allievi dimostrano un linguaggio tecnico, appropriato e adeguato al contesto ristorativo, per altri è ancora evidente la difficoltà di uso del linguaggio tecnico professionale.

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

Applicazione tecnica: Autonomia discreta, per alcuni, buona per altri, nel raggiungimento della funzione lavorativa e organizzazione dello schema lavorativo.

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 colloquio di lavoro e successivo test di verifica.

Il risultato di apprendimento dell'attività è apprezzabile, livello discreto.

Data 26.04.2024

Annika Garutti



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 2023/2024**

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE: ANNA FARIELLO**

**INSEGNAMENTO: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:**

- I prodotti di qualità.
- I prodotti tipici.
- Gli alimenti funzionali, ogm, novel food, fortificati.
- I prodotti light e dietetici.
- Le tipologie di ristorazione (scolastica, ospedaliera)
- Il servizio di Catering e Banqueting
- Le diete particolari.
- Le gamme alimentari.
- La ristorazione e le sue tipologie.
- Il reparto economato- magazzino, chi se ne occupa.
- Sicurezza alimentare e sul lavoro, pacchetto igiene, tracciabilità
- rintracciabilità.
- HACCP.
- La nouvelle cuisine, globalizzazione e territorialità nella ristorazione
- La cucina a bassa temperatura: il roner e la cottura sottovuoto.
- La cucina Internazionale.
- L'organizzazione dell'impianto di cucina.
- Approvvigionamento e gestione della merce- acquisti.

#### *Attività Pratica di laboratorio:*

- Menù di piatti di cucina internazionale e cucina nazionale rivisitata.
- Cotture con l'ausilio del roner.
- Menù a tema.
- Preparazione e produzione di confetture e marmellate.

Il programma è stato svolto in lezione curricolare in presenza.

## METODI

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

I recuperi si sono svolti in itinere

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di verifica adottati: verifiche scritte e semi strutturate, 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 pochi 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 pochi 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	25% alunni
Scarso	5% 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.

Cavaglià, 2 maggio 2024.

Anna Fariello



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 2023/2024**

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE ANTONELLA DIDERO**

**INSEGNAMENTO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA DELL'INSEGNAMENTO:**

- 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

## 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 per sviluppare la capacità di sintesi e fissare gli argomenti trattati.

I sussidi utilizzati sono stati il libro di testo del quinto anno e materiale fornito dall'insegnante. Sono state effettuate prove scritte e orali 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 risultati nel complesso soddisfacenti.



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 2023/2024**

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE ALAIMO FABIANA**

**INSEGNAMENTO SCIENZE MOTORIE**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA :**

- Test motori di valutazione delle capacità coordinative e condizionali.
- Incremento delle capacità condizionali.
- Rielaborazione degli schemi motori.
- Le peculiarità tecniche ed il regolamento degli sport: PALLAVOLO, CALCIO a 5, PALLACANESTRO, BADMINTON, ATLETICA LEGGERA (cenni storici, regole di gioco, il campo, i giocatori, i fondamentali tecnici individuali).
- Esercitazioni relative a: test motori, giochi sportivi, prove di abilità fisiche, circuiti di destrezza, prove di conoscenze teoriche
- Conoscenza delle elementari norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e tutela della salute.
- Il Fair Play
- Traumi sportive
- Esercizi per il miglioramento della forza, della velocità, della resistenza, della scioltezza articolare

**METODI**

Lezioni frontali, lezioni in palestra, lezioni all'aperto: su pista di atletica utilizzando il materiale didattico presente in palestra.

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Varie sono state le verifiche durante l'anno scolastico con criteri di valutazione che hanno tenuto conto non solo dei risultati pratici ottenuti, ma anche dell'impegno dimostrato nell'affrontarle, della partecipazione attiva alle lezioni e del comportamento tenuto durante tutto il tempo della lezione, compresi gli spostamenti dall'edificio scolastico alla palestra e viceversa. Si è fatto ricorso a tabelle precostituite ed a valutazioni a punteggio analitico-globali chi ha avuto un esonero permanente dall'attività è stata strutturata con verifica scritta, sono state utilizzati sia quesiti a risposta aperta che, talvolta, a risposta multipla.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte della classe ha sempre mostrato un certo impegno ed un'apprezzabile partecipazione alle attività programmate ed attuate. Nello stesso tempo va detto, che un piccolo gruppo di allievi ha mostrato particolari e maggiori capacità e buona volontà. Nella globalità, la preparazione si attesta ad un livello buono di conoscenze e competenze per quanto riguarda la materia di Scienze Motorie e Sportive. Il profitto riflette l'impegno degli alunni.

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

Tutela della salute: primo soccorso

Il rispetto delle regole e del fair play

La scelta degli argomenti teorici è stata mirata all'acquisizione di competenze utili a mantenere nell'età adulta , grazie alla pratica regolare e corretta dell'attività fisica, un buono stato di salute.

Data

06/05/2024

Firma

*Fabiana Alaric*



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 2023/2024

**CLASSE 5<sup>^</sup>OC**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE GREGORIO PAOLO ANIMALI**

**INSEGNAMENTO IRC**

**CONTENUTI DELL'OFFERTA FORMATIVA:**

**LA RELAZIONE E I SUOI FONDAMENTI:** L'identità individuale. Le dinamiche che sottostanno nella relazione tra due individui e nei gruppi, l'importanza della relazione. I valori su cui basare le proprie scelte.

**LE TRE RELIGIONI MONOTEISTE PRINCIPALI DELL'OCCIDENTE:** Breve e schematica spiegazioni delle caratteristiche principali di Ebraismo, Cristianesimo e Islam.

**PHILOSOPHY FOR COMUNITY:** con questo metodo si farà ragionare gli allievi su questioni di senso che hanno importanza per loro.

**QUESTIONI MORALI:** Agli alunni sono state sottoposte discussioni in ambito morale ed etico dall'ambiente al ragionamento sui propri obiettivi nella vita.

## METODI

Lezione frontale, visione video, slide, lezione interattiva, discussione guidata, lavori di gruppo e gioco.

## CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

INSEGNAMENT O	Oral i	Tema / esercizi	Prove strutturat e	Prove semistruurat e	Relazione tecnico- professional e	Attività laboratoriali/pratic a	Compito di realta'/situazione / problema
IRC	X						X

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Tutti gli obiettivi sono stati raggiunti

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

Ogni alunno ha esposto un proprio argomento esponendolo alla classe sottolineando l'importanza della condivisione e confronto. In particolare sono state affrontate le proprie passioni personali e temi a loro cari.

30/04/2024

*Gregorio Paolo Amico*