

Centro  
Territoriale  
per l'Inclusione  
I.I.S. "E. FERRARI"  
BATTIPAGLIA (SA)



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B  
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi  
Culturali e dello Spettacolo cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale  
SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc.  
SAIS029007 Internet: [www.iisferraribattipaglia.it](http://www.iisferraribattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

### RELAZIONE FINALE PER MATERIA

A.S. 2024-2025

CLASSE: II A


DOCENTE: Anna Viola

DISCIPLINA: Storia

Segnare con una X ciò che si è utilizzato

SITUAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO		
Gli allievi hanno mostrato nei confronti della disciplina un interesse:	<input checked="" type="checkbox"/>	Attivo
	<input type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Poco partecipativo
Partecipazione:	<input checked="" type="checkbox"/>	Attiva
	<input type="checkbox"/>	Sufficiente
	<input type="checkbox"/>	Passiva
La preparazione è:	<input type="checkbox"/>	Completa
	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguata
	<input type="checkbox"/>	Sufficientemente adeguata
	<input type="checkbox"/>	Parzialmente adeguata
L'autonomia di lavoro è:	<input type="checkbox"/>	Non adeguata
	<input type="checkbox"/>	Buona
	<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile
	<input type="checkbox"/>	Nel complesso accettabile
	<input type="checkbox"/>	Non ancora adeguata
SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA		
Il programma è stato svolto:	<input checked="" type="checkbox"/>	Completamente
	<input type="checkbox"/>	Non completamente ( <b>vedi PIA</b> ) <i>Indicare le eventuali motivazioni:</i>
	<input type="checkbox"/>	<i>Preparazione di base lacunosa</i>
	<input type="checkbox"/>	<i>Scarsa partecipazione degli studenti al dialogo educativo</i>
	<input type="checkbox"/>	<i>Assenze degli studenti</i>
	<input type="checkbox"/>	<i>Altro:</i>

<b>METODOLOGIA</b>			
<b>X</b>	Lezione frontale		Cooperative Learning
<b>X</b>	Lavori di gruppo	<b>X</b>	Lezione con sussidi multimediali ( <i>video lezioni</i> )
<b>X</b>	Recupero in itinere individuale e/o di gruppo		Lavoro di gruppo per fasce di livello
	Lavoro di gruppo per fasce eterogenee		Brainstorming
	Problem solving	<b>X</b>	Discussione guidata
	Attività laboratoriali		Altro:
<b>ATTIVITÀ INTEGRATIVE</b>			

Uscite didattiche, viaggi d'istruzione e altre esperienze:					
	Svolte <i>(illustrare le attività e i risultati raggiunti):</i> 	X	Non svolte		
INTERVENTI DI SOSTEGNO					
X	Sì: (vedi PEI)		No		
INTERVENTI DI PERSONALIZZAZIONE DIDATTICA					
Sono stati adottati strumenti compensativi e misure dispensative					
X	Sì: (vedi PDP)		No		
MODALITÀ DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI					
PROVE SCRITTE		PROVE ORALI		PROVE PRATICHE	
X	Testi	X	Relazioni su attività svolte		Prove grafico pittoriche figurative
X	Relazioni	X	Interrogazioni		Prove motorie
X	Sintesi		Interventi		Produzione di elaborati multimediali
X	Questionari aperti	X	Discussione su argomenti di studio		Altro:
	Questionari a scelta multipla		Altro:		
	Testi da completare				
	Esercizi				
	Soluzione problemi				
	Altro:				
SUDDIVISIONE DELLA CLASSE IN FASCE DI LIVELLO IN USCITA					
Livello non raggiunto (indicare numero di alunni)	Livello base (indicare numero di alunni)	Livello intermedio (indicare numero di alunni)	Livello avanzato (indicare numero di alunni)		
7	11	3	0		
DIFFICOLTÀ EMERSE NEL PERCORSO DI APPRENDIMENTO					
X	Scarsa applicazione		Limiti temporali per lo svolgimento dei programmi		

<b>X</b>	Inadeguatezza del metodo di studio		Altro:						
<b>X</b>	Carenza di interesse								
<b>RAPPORTI CON LE FAMIGLIE</b>									
I genitori degli allievi sono stati ricevuti attraverso le consuete modalità dei colloqui individuali e generali. Inoltre, ove necessario, sono stati contattati attraverso i canali istituzionali. Nel complesso la partecipazione delle famiglie di quasi tutti gli alunni ai colloqui è stata:									
<b>X</b>	Frequente	<b>X</b>	Adeguatezza		Saltuaria		Scarsa		Solo se sollecitata

**MODULO DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA: IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

<b>NOTE DEL DOCENTE</b>	
Sono state sviluppate durante l'anno scolastico le seguenti U.D.A.	
<b>UDA 1</b>	
<i>Denominazione</i>	<b><i>“Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....”</i></b> <b>Classe 2 sez. A IPSEOA</b>
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aggiornamento ricettario personale (lavoro in PPT+presentazione)</li> <li>- Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura</li> <li>- Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)</li> <li>- Test semi-strutturato di fine UDA</li> <li>- Relazione individuale</li> </ul>
<b>UDA 2</b>	
<i>Denominazione</i>	<b><i>“Riciclo e spreco alimentare.”</i></b> <b>Classe 2 sez. A IPSEOA</b> Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

<b>Compito - prodotto</b>	<p><b>Prodotto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brochure a carattere informativo e descrittivo sul riciclo e considerazioni sullo spreco alimentare (con riferimenti normativi inerenti a una corretta gestione dei rifiuti differenziati) e all'igiene.</li> <li>• Realizzazione di un regolamento per la corretta raccolta differenziata di rifiuti nei laboratori dell'Istituto. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese</li> </ul> </li> <li>• Elaborazione tecnico-pratica di un piatto a base di verdure.</li> </ul>
<b>UDA 3</b>	
<b>Denominazione</b>	<p><b>“0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano”</b>  <i>(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)</i></p> <p><b>Classe 2 sez. A IPSEOA</b></p>
<b>Compito - prodotto</b>	<p>Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile 0-5-30.</p> <p>Glossario tecnico anche in lingue Inglese e Francese</p> <p>Relazione individuale</p>
<b>UDA 4</b>	
<b>Denominazione</b>	<p><b>“ L'ORO NERO DEL BAR- PASTICCERIA”</b></p> <p><b>Classe 2 sez. A IPSEOA</b></p> <p>Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.</p>
<b>Compito - prodotto</b>	<p><b>Prodotto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creazione di uno standard tecnico-pratico di ricetta, finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di caffè utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche, con relativa traduzione in lingue, i riferimenti normativi, gli aspetti nutrizionali e uno sguardo al valore del caffè nella cultura dei diversi Paesi.</li> </ul>

**DIDATTICA ORIENTATIVA: TI PIACE LEGGERE?**

Battipaglia, li 05/06/2025

Il Docente  
Anna Viole