

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. SARI02901V - 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 – C.U.U. UFR6ED

### RELAZIONE FINALE PER MATERIA

**A.S.** 2024-2025

**CLASSE:** II B


**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 type="checkbox"/>            | Attivo   |
|   | <input checked="" type="checkbox"/> | Accettabile  |
|   | <input type="checkbox"/>            | Poco partecipativo   |
| Partecipazione:   | <input type="checkbox"/>            | Attiva   |
|   | <input checked="" type="checkbox"/> | Sufficiente  |
|   | <input type="checkbox"/>            | Passiva  |
| La preparazione è:  | <input type="checkbox"/>            | Completa   |
|   | <input type="checkbox"/>            | Adeguata   |
|   | <input checked="" 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> )<br><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><br> | <b>X</b>  | Non svolte  |                |                                      |
| INTERVENTI DI SOSTEGNO   |  |   |   |                |                                      |
| <b>X</b>   | Sì: (vedi PEI)   |   | No  |                |                                      |
| INTERVENTI DI PERSONALIZZAZIONE DIDATTICA                        |  |   |   |                |                                      |
| Sono stati adottati strumenti compensativi e misure dispensative |  |   |   |                |                                      |
| <b>X</b>   | Sì: (vedi PDP)   |   | No  |                |                                      |
| MODALITÀ DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI                         |  |   |   |                |                                      |
| PROVE SCRITTE  |  | PROVE ORALI                                       |   | PROVE PRATICHE |                                      |
| <b>X</b>   | Testi  | <b>X</b>  | Relazioni su attività svolte                      |                | Prove grafico pittoriche figurative  |
| <b>X</b>   | Relazioni  | <b>X</b>  | Interrogazioni                                    |                | Prove motorie                        |
| <b>X</b>   | Sintesi  |   | Interventi  |                | Produzione di elaborati multimediali |
| <b>X</b>   | Questionari aperti   | <b>X</b>  | 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<br>(indicare numero di alunni)             | Livello base<br>(indicare numero di alunni)  | Livello intermedio<br>(indicare numero di alunni) | Livello avanzato<br>(indicare numero di alunni)   |                |                                      |
| 7  | 11   | 3   | 0   |                |                                      |
| DIFFICOLTÀ EMERSE NEL PERCORSO DI APPRENDIMENTO                  |  |   |   |                |                                      |
| <b>X</b>   | 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>   |  |
|---|--|
| <p>Sono state sviluppate durante l'anno scolastico le seguenti U.D.A.</p> <p style="margin-left: 100px;"><b>UDA 1</b></p> |  |
| <b>Denominazione</b>  | <p><i>“Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....”</i></p> <p><b>Classe 2 sez. B IPSEOA</b></p>   |
| <b>Compito - prodotto</b>   | <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>  |  |
| <b>Denominazione</b>  | <p><i>“Riciclo e spreco alimentare.”</i></p> <p><b>Classe 2 sez. B IPSEOA</b></p> <p>Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.</p>   |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Compito - prodotto</b> | <b>Prodotto:</b> • 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.<br>• 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> • Elaborazione tecnico-pratica di un piatto a base di verdure. |
| <b>UDA 3</b>              |  |
| <b>Denominazione</b>      | <b>“0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano”</b><br><i>(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)</i><br><br><b>Classe 2 sez. B IPSEOA</b>   |
| <b>Compito - prodotto</b> | 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.<br>Glossario tecnico anche in lingue Inglese e Francese<br>Relazione individuale  |
| <b>UDA 4</b>              |  |
| <b>Denominazione</b>      | <b>“ L'ORO NERO DEL BAR- PASTICCERIA”</b><br><br><b>Classe 2 sez. B IPSEOA</b><br>Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.  |
| <b>Compito - prodotto</b> | <b>Prodotto:</b> • 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.   |

**DIDATTICA ORIENTATIVA: TI PIACE LEGGERE?**

Battipaglia, li 05/06/2025

Il Docente

*Amadeo*