## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

**Disciplina : ITALIANO**

**Docente: Oropallo Pasqualina**

**Libro di testo: “Lettura Viva 3 ”**

**Classe : V C A.S. 2020 /21**

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Gli alunni sono in grado di :capire un dialogo, un brano e produrre una sintesi orale e scritta;collocare testi letterari nel contesto storico e culturale in cui sono stati prodotti;dialogare su tematiche interdisciplinari. |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | Conoscenze degli strumenti e dei codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali ,organizzativi e professionali.  **CONTENUTI TRATTATI:**       * **IL DECADENTISMO** * **UDA: GIOVANNI PASCOLI** * **UDA: GABRIELE D’ANNUNZIO** * **UDA:LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO IN EUROPA CREPUSCOLARISMO FUTURISMO -** * **UDA:FILIPPO TOMMASO MARINETTI** * **UDA: ITALO SVEVO** * **UDA : LUIGI PIRANDELLO** * **ERMETISMO** * **GIUSEPPE UNGARETTI** * **PRIMO LEVI (CENNI)** |
| ABILITÀ: | Le abilità acquisite riguardano essenzialmente la consapevolezza della funzione pratica delle competenze raggiunte e il raggiungimento di una maggiore autonomia operativa che ha sviluppato negli alunni la capacità ad interagire ed operare collegamenti anche con quelle discipline che, per contenuti e temi, più si accostano agli argomenti affrontati in classe. |
| METODOLOGIE: | Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state utilizzate tecniche che hanno guidato gli alunni verso una crescente autonomia; è stato necessario , pertanto, graduare la difficoltà dei testi orali e scritti sia dal punto di vista morfo-sintattico che lessicale, partendo dalla lettura di tipo estensivo, intensivo o integrato, per poi giungere ad una produzione dapprima guidata e poi sempre più libera. Il materiale prescelto è stato consono alla sfera di interesse dei discenti, di attualità e di rilevanza tecnica. |
| METODOLOGIE  (Didattica a Distanza) | Trattazione di argomenti nuovi e/o già svolti da ripetere, integrare e/o approfondire, con ausilio del RE, prove strutturate, letture di approfondimento, libro di testo, mappe concettuali, video, riassunti. Posta elettronica, WhatsApp per invio elaborati e verifica dei risultati. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | * Frequenza e assiduità * Impegno e interesse * Rispetto delle regole * Miglioramento delle capacità espressive * Puntualità nella consegna del lavoro * Progressi in itinere * Partecipazione all’attività scolastica * Conoscenze acquisite * Metodo di studio e applicazione * Competenze acquisite |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | * Lezioni frontali . * Lezione dialogata interattiva . * Lavoro individuale. * Confronti interdisciplinari. * Uso dei supporti tecnologici in appoggio a tutti gli altri strumenti didattici: libro di testo, mappe concettuali, video. * **Selezione accurata dei testi autentici adeguati alla realtà della classe ed ai bisogni degli studenti** * **Accertamento puntuale della comprensione dell’allievo** * **Analisi e correzione dello sbaglio e dell’errore come momento formativo e non punitivo.** |

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Disciplina : STORIA**

**Docente : Oropallo pasqualina**

**Libro di testo: Storia in corso 3**

**Classe : V C A .S. 2020 /21**

**Obiettivi raggiunti:**

**Conoscenze : Conoscere fatti ed eventi storici studiati.**

Conoscere le coordinate spazio temporali di un evento.

Conoscere il lessico proprio della materia

**Competenze : Riferire un fatto storico in modo logico e consequenziale.**

**Distinguere e collegare cause ed effetti.**

**Collegare passato e presente.**

**Capacità: Disporre in ordine cronologico i fatti e i problemi studiati.**

Individuare rapporti di causa-effetto nelle vicende analizzate.

Usare i termini e i concetti di base del linguaggio storico.

**Contenuti disciplinari**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Contenuto disciplinare sviluppato | N° unità didattiche monodisciplinari/pluridisciplinari | Livello di approfondimento:  ottimo/buono/discreto  sufficiente/ solo cenni |
| Modulo I  Colonialismo Imperialismo | Seconda rivoluzione industriale  L’Italia liberale | Buono |
| Modulo II  L’Europa agli inizi del 900 | Italia –Francia – Germania –Inghilterra | Buono |
| Modulo III  La Prima Guerra Mondiale | Caratteristiche del conflitto  Le fasi della guerra  L’intervento dell’Italia  La fine della guerra  I trattati di pace | Buono |
| Modulo IV  Il primo dopoguerra | Dittatura fascista  Dittatura Nazista | Buono |
| Modulo V  La seconda guerra mondiale  Il mondo dopo la catrastofe | Modulo no ancora svolto |  |

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Disciplina : SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

**Docente: Teresa Pietropaolo**

**Libro di testo: ALIMENTAZIONE OGGI di S. Rodato ed. Clitt**

**Classe : V C A.S. 2020 /21**

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Un consistente numero di alunni :Comprende ed utilizza il linguaggio specificoHa acquisito comportamenti corretti nella valorizzazione delle tradizioni locali prodotti locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filieraE’ in grado di promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storicoartistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.  * Gestisce i rischi connessi al lavoro * E’ in grado di adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela avendo la conoscenza dei principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all’alimentazione |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | Tutti gli alunni , alcuni nelle linee essenziali altri in modo completo con utilizzo di un lessico appropriato e con approfondimento autonomo, conoscono :  * Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari * Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni   biologiche   * Sistema HACCP e qualità degli alimenti * Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni   fisiologiche e nelle principali patologie  - Disturbi del comportamento alimentare ( anoressia e bulimia)  - Intolleranze e allergie alimentari   * Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura   del cibo |
| ABILITA’: | Tutti gli allievi hanno migliorato la propria capacità di utilizzare le proprie conoscenze per promuovere jl turismo sostenibile ed enogastronomico;  Alcuni alunni sono in grado di utilizzare la conoscenza dei principi di dietologia e di dietoterapia per rispondere alle richieste della clientela |
| METODOLOGIE: | lezione frontale e dialogata- problem –solving- lezione interattiva |
| METODOLOGIE (DAD) | video-lezioni sincrone, chat di gruppo, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, monitoraggio e verifica sui materiali di studio e di recupero |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Le verifiche sono state di tipo orale e scritto sia durante le lezioni in presenza che durante la DAD .  La valutazione oltre al risultato delle prove ha tenuto conto di dell’impegno, della partecipazione attiva al dialogo educativo e alle videolezioni in modalità sincrona , la puntualità nella consegna di compiti, la correttezza degli elaborati e nella sollecitudine nel prendere visione del materiale di approfondimento inviato dal docente |
| TESTI e MATERIALI /  STRUMENTI ADOTTATI: | Libro di testo, LIM , presentazioni in powerpoint, mappe concettuali e schemi riassuntivi, materiali di approfondimento, filmati, relazioni su esercitazioni, assegnazione e valutazione di specifici argomenti/contenuti svolgimenti di esercizi.  Registro elettronico, piattaforma google classroom . |

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Materia : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**Docente: Ferrucci Carmine**

**Libro di testo: Libro di testo: Imprese Turistiche & Alberghiere**

**Autori: Giuseppe Aiello – Editore Hoepli**

**Classe : V C A.S. 2020 / 21**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici  – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  disciplinare  – redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni  professionali. |

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Contenuto disciplinare sviluppato* | *Conoscenze* | | *Livello di approfondimento*  *Ottimo/buono/discreto/sufficiente/cenni* |
| Il marketing dei prodotti turistici.  Marketing strategico e operativo.  Il business plan delle imprese del turismo | – Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale  – Tecniche di marketing turistico e web-marketing  – Fasi e procedure di redazione di un business  plan | | buono |
| Turismo e territorio.  Etica e diritti nel turismo. | – Prodotti a chilometro zero  – Abitudini alimentari ed economia del territorio  – Normativa di settore  – Norme e procedure per la tracciabilità dei  prodotti  – Lessico e fraseologia di settore. | | Buono |
| **ABILITA’:** | | – Analizzare il mercato turistico e interpretarne  le dinamiche  – Individuare le risorse per promuovere e potenziare  il turismo integrato  – Utilizzare le tecniche di marketing con particolare  attenzione agli strumenti digitali  – Individuare fasi e procedure per redigere un  business plan  – Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing  – Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari  – Individuare norme e procedure relative a  provenienza, produzione e conservazione | | |
| **METODOLOGIE:** | | Lezione frontale, dialogata, cooperativa. Scoperta guidata. Analisi dei casi. Immagini, mappe, schemi. Metodo induttivo e deduttivo. Lavori di gruppo. Problem solving. | | |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | | Conoscenze e competenze acquisite.  Miglioramento delle capacità espressive e progressi in itinere.  Metodo di studio, impegno ed interesse.  Frequenza, assiduità e partecipazione all’attività scolastica.  Rispetto delle regole e puntualità nella consegna del lavoro. | | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | | Manuali, appunti, dispense, riviste, documentazione in genere, quaderni di lavoro, test formativi, audiovisivi o ipertesti, grafici, tabelle, schemi. | | |

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Materia: FRANCESE**

**Docente: Urbano Franca Giuseppina**

**Testo di supporto: A. De Carlo « À table!» Vol. unico, Hoepli Editore**

Module 1 : «**Alimentation et santé**»

Contenus : une alimentation correcte, le régime équilibré, les groupes alimentaires, la pyramide alimentaire, les différents régimes alimentaires, le régime Méditerranéen, le fast food et le sloow food : Carlo Petrini et le mouvement « Terra Madre », l’alimentation durable.

Module 2 : «**Les troubles du comportement alimentaire** »

Contenus : les maladies du bien- être, l’obésité, l’anorexie, la boulimie et l’hyperphagie : causes et conséquences.

Module 3 : « **Les maladies alimentaires** »

Contenus: Les maladies les plus connues : Les TIA. Intolérance et allergie.

La maladie cœliaque

Module 4 : « **Hygiène et conservation des aliments** »

Contenus : La conservation des aliments. La conservation par la chaleur: la pasteurisation, l’appertisation, la stérilisation, les conserves. La conservation par le froid : la réfrigération, la congélation et la surgélation. D’autres techniques : La lyophilisation, le séchage, le saumurage et la salaison. Le fumage.

Les additifs : rôles, classement et désignation.

Module 5 : «**Hygiène et sécurité**»

Contenus: Le système HACCP: Naissance, développement et maturité. La filière alimentaire. La traçabilité dans la filière bovine et laitière.

Les OGM. Le génie génétique dans l'alimentation et les conséquences sur la santé. Les produits biologiques.

**Éducation à la citoyenneté** : Le système politique français, la Vème République, le Président de la République et le parlement : élection et durée en charge

**Grammaire** : on a traité les structures grammaticales présentes dans les modules

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**DISCIPLINA: INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

**DOCENTE: Mirko De Vivo**

**CLASSE V C - SERVIZI ENOGASTRONOMIA**

**An. Sc. 2020/2021**

**LIBRO DI TESTO: Incontro all’altro smart**

|  |
| --- |
|  |

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

|  |
| --- |
| **CONOSCENZE**: |
| Gli alunni conoscono le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee generali della storia della Chiesa |
| **COMPETENZE**: |
| Un congruo numero di allievi comprende ed utilizza il linguaggio specifico. |
| **CAPACITÀ**: |
| Gli allievi hanno migliorato la propria capacità a valutare e a discernere i valori positivi |

**CONTENUTI DISCIPLINARI RAGGIUNTI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CONTENUTO DISCIPLINARE  SVILUPPATO | N. UNITA’ DIDATTICHE MONO/PLURIDISCIOLINARI | LIVELLO DI APPROFONDIMENTO | TEMPO ORE COMPLESSIVO |
| La nascita della Chiesa Le prime comunità cristiane.  Gli ortodossi.  I protestanti | 1 | *Buono* | *14* |
| La storia del concilio Vaticano II.  I documenti. | 1 | *Buono* | *5* |
| L’uomo, essere in relazione –Identità, responsabilità, corporeità - La relazione con gli altri – La dimensione dell’affettività e della sessualità – Rapporto uomo-donna nel cristianesimo – Il matrimonio  *.* | 1 | *Buono* | *5* |
| Ed. Civica:La libertà di culto e la laicità dello Stato | 1 | *Buono* | *1* |

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Docente: Conti Patrizia**

**Libro di testo: PIU’ CHE SPORTIVO/ D’ANNA**

**Classe : V C A.S. 2020 /21**

**Obiettivi raggiunti:**

* Padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale
* Coordinazione, schemi motori, equilibrio, orientamento
* Espressività corporea;
* Gioco, gioco-sport (aspetti relazionali e cognitivi)
* Sicurezza, prevenzione, primo soccorso e salute (corretti stili di vita)
* Importanza di un corretto e giusto apporto alimentare per favorire una vita sana ed attiva

**Conoscenze :**

Terminologia specifica, discipline sportive, tecnica e didattica dei giochi individuali e di squadra, norme di pronto soccorso, educazione alimentare.

**Competenze** :

Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati. Applicare i valori etici e di benessere fisico ottenuti con la pratica sportiva.

**Capacità**:

Assumere comportamenti e stili di vita conferendo il giusto valore all’attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell’ambito dell’attività fisica e nei vari sport.

**Contenuti disciplinari**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Contenuto disciplinare sviluppato | N° unità didattiche mono disciplinari/pluridisciplinari | Livello di approfondimento:  ottimo/buono/discreto  sufficiente/ solo cenni |
| Sicurezza alimentare  Qualità alimentare | Importanza di un corretto e giusto apporto alimentare per favorire una vita sana e attiva. | Discreto |
| Il corpo umano | Anatomia e fisiopatologia degli apparati e degli organi interni | Discreto |
| Il movimento | I principi dell’allenamento, le qualità motorie, le norme di sicurezza e igiene personale, l’alimentazione e gli stili alimentari | Discreto |
| Il primo soccorso | Le norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni e prestazioni dei primi soccorsi. | Discreto |
| Organizzazione di attività e arbitraggio degli sport di squadra e individuali | Atletica leggera, pallavolo calcio a cinque, orientiring, treking | Ottimo |

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Materia : Scienze motorie e sportive**

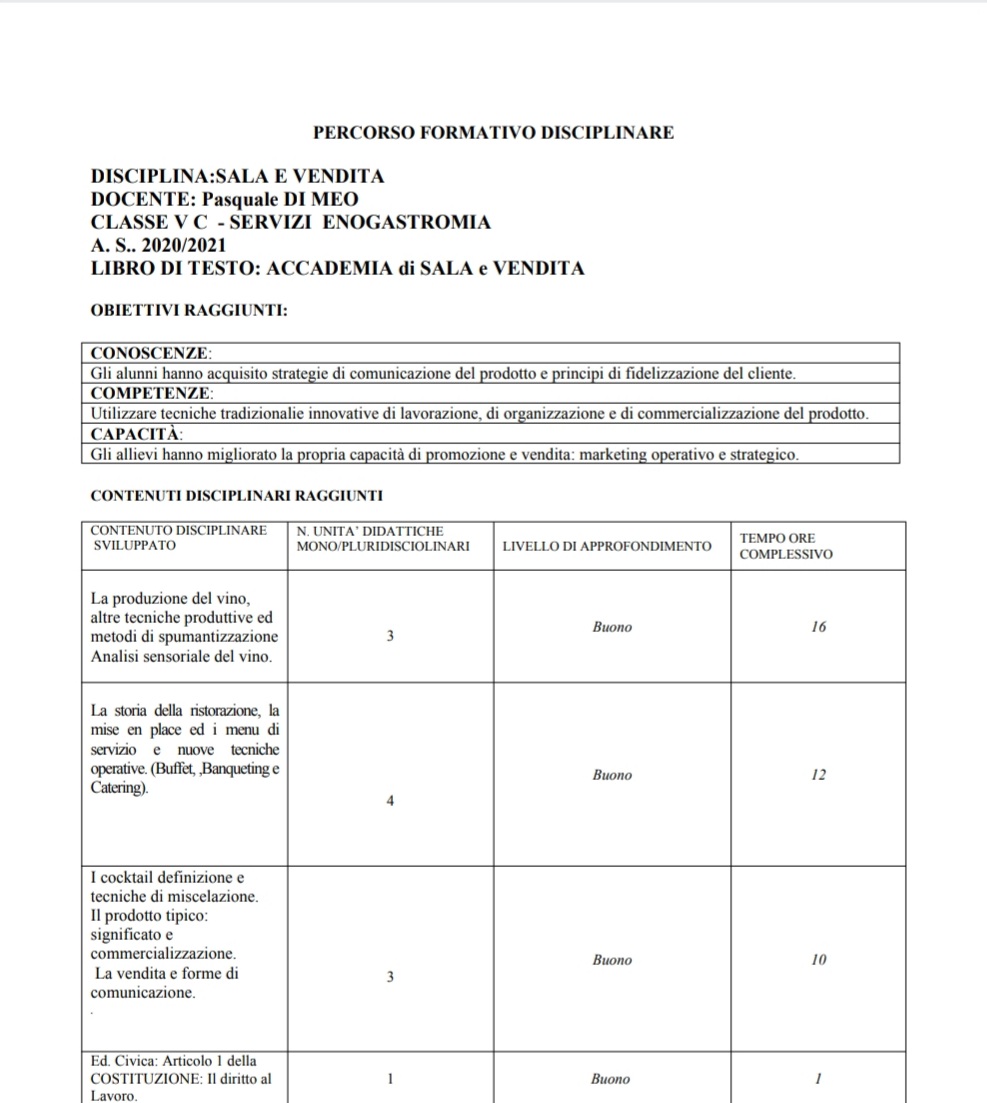
**Docente: Conti Patrizia**

**Libro di testo**: Motricità / corso di educazione fisica per gli istituti superiori

**Classe :** V C A.S. 2020 /21

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati. Applicare i valori etici e di benessere fisico ottenuti con la pratica sportiva. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | **Terminologia specifica, discipline sportive, tecnica e didattica dei giochi individuali e di squadra, norme di pronto soccorso, educazione alimentare** |
| **ABILITA’:** | Padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale Coordinazione, schemi motori, equilibrio, orientamento  Espressività corporea;  Gioco, gioco-sport (aspetti relazionali e cognitivi)  Sicurezza, prevenzione, primo soccorso e salute (corretti stili di vita)  Importanza di un corretto e giusto apporto alimentare per favorire una vita sana ed attiva |
| **METODOLOGIE:** | Basate sulla continua indagine e sull’individuazione e autonoma correzione dell’errore.  Il metodo d’insegnamento utilizzato è principalmente la lezione frontale, soprattutto nell’approccio a nuove attività che richiedono spiegazioni generalizzate; di pari passi, è ampiamente praticato anche il lavoro di gruppo, ogni volta che si renderà opportuna la pratica contemporanea di diverse attività, come nel caso di più classi presenti nella stessa ora di lezione. Metodologie utilizzate durante la Dad videolezioni sincrone attraverso la piattaforma Google Classerum |



**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE**

**DOCENTE: Sarah Inserra**

**CLASSE V C - SERVIZI ENOGASTRONOMIA**

**An. Sc. 2020/2021**

**LIBRO DI TESTO: Cookbook club up**

|  |
| --- |
|  |

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

In riferimento alla programmazione di inizio anno scolastico, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe e sono stati globalmente raggiunti. Un cospicuo numero di studenti è in grado di comprendere autonomamente i testi scritti e i messaggi orali e mostra una più che buona competenza linguistico-comunicativa. Un discreto numero di allievi mostra discrete capacità sia nelle attività di comprensione che di produzione scritta e orale. Un limitato numero di studenti, è in grado di comprendere semplici testi scritti o brevi brani orali, ed ha evidenziato una competenza linguistico-comunicativa appena sufficiente.

**CONTENUTI DISCIPLINARI RAGGIUNTI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Contenuti disciplinari | Conoscenze | Livello di approfondimento |
| The Sustainable Table  Sustainability  Slow Food  Alice Waters and 0 km food  Heritage products Menus and recipes- Slow Food Presidia in Campania  The importance of traceability:  Food supply chain  Italian food product certification seals  OGM and Organic food  Food Safety and Hygiene  Food contamination  Five keys to safer food  Food Allergy or Food intolerances?  Special Menus for Special needs | Comprendere testi di settore  - applicare diverse strategie di lettura  - apprendere il contenuto attraverso l’ascolto  comprendere l’importanza della sostenibilità per il sistema di produzione alimentare  - acquisire parole chiave inerenti al lessico relativo alla produzione sostenibile di cibo | Buono  ottimo  Buono  buono  discreto |

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Disciplina: MATEMATICA**

**Docente: Picazio Laura**

**Libro di testo: Bergamini, Trifone, Barozzi, Elementi di Matematica, Zanichelli.**

**Classe: VC A.S. 2020/21**

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Gli alunni sono in grado di :  * Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica; * Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni; * Individuare le strategie appropriate per la soluzione del problemi; * Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche anche di tipo informatico. |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | **CONTENUTI TRATTATI:**   * EQUAZIONI E DISEQUAZIONI * Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte. * Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte * FUNZIONI * Concetto di funzione: dominio e codominio; * Classificazione delle funzioni; * Rappresentazione grafica delle funzioni notevoli * Ricerca del campo di esistenza * Funzioni pari e funzioni dispari * Intersezioni con gli assi cartesiani * Studio del segno di una funzione * Grafico probabile di una funzione. * INTRODUZIONE AI LIMITI * Concetto intuivo di limite * Interpretazione grafica e calcolo del limite dalla lettura del grafico * STUDIO DI FUNZIONI * Studio di funzioni razionali intere, fratte e irrazionali e relativa rappresentazione grafica; * Lettura del grafico di una funzione * LA FUNZIONE ESPONENZIALE * Conoscere le potenze ad esponente reale * Definire la funzione esponenziale * Enunciare le proprietà della funzione esponenziale * Equazioni e disequazioni esponenziali * LA FUNZIONE LOGARITMICA * Definire logaritmica * Enunciare le proprietà della funzione logaritmica * Definire il logaritmo * Proprietà del logaritmo * Equazioni e disequazioni logaritmiche * CALCOLO COMBINATORIO * Disposizioni semplici * Disposizioni con ripetizione * Permutazioni semplici e circolari * Permutazioni con ripetizioni * Combinazioni semplici * Combinazioni con ripetizioni |
| ABILITÀ: | * Risolvere le equazioni e disequazioni di I e II grado intere e fratte. * Individuare il dominio di una funzione. * Determinare i punti di intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani. * Determinare gli intervalli di positività e negatività di una funzione. * Definire il concetto di limite e interpretarlo graficamente. * Utilizzare tutte le abilità necessarie allo studio di funzioni razionali intere e fratte. * Ricavare le caratteristiche di una funzione dal lettura del grafico: * Il campo di esistenza * Le simmetrie rispetto agli assi * Le intersezione con gli assi * La positività * Le asintoticità * Risolvere equazioni esponenziali che si presentano in forma canonica * Operare con i logaritmi. * Operare con potenze ad esponente reale, operare con i logaritmi * Fare osservazioni e discutere le equazioni esponenziali e logaritmiche * Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche applicando correttamente le proprietà * Tracciare il grafico delle funzioni esponenziali e logaritmiche * Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni e combinazioni semplici e con ripetizione in un insieme. |
| METODOLOGIE: | Le metodologie didattiche   * Lezione frontale * Attività sincrone ed asincrone * Discussione guidata * Problem-solving * Utilizzo di Internet: video registrati o link didattici * Recupero/approfondimento/potenziamento individuale. |
| METODOLOGIE:  (Didattica a Distanza) | * Attività asincrone: Ripasso di argomenti nuovi e/o già svolti da ripetere, integrare e/o approfondire mediante appunti e dispense a cura del docente per mezzo di materiale pubblicato su lavori del corso di classroom, mappe concettuali, video, esercizi guidati, risoluzione di schede con esercizi. * Attività sincrone: Videolezioni, test online mediante piattaforma socrative e Test con GOOGLE MODULI e GOOGLE CLASSROOM * Sono stati utilizzati i vari canali di comunicazione RE, materiale didattico, e- mail, GOOGLE CLASSROOM per la condivisione, il commento e la restituzione degli elaborati. * Per gli alunni con il PEI sono stati condivisi gli argomenti e le relative verifiche con il docente di sostegno. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | * Frequenza e assiduità * Impegno e interesse * Rispetto delle regole * Miglioramento delle capacità espressive * Puntualità nella consegna del lavoro * Progressi in itinere * Partecipazione all’attività scolastica * Conoscenze acquisite * Metodo di studio e applicazione * Competenze acquisite |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | * Lezioni frontali. * Lezione dialogata interattiva. * Lavoro individuale. * Uso dei supporti tecnologici in appoggio a tutti gli altri strumenti didattici: libro di testo, mappe concettuali, video. * Libro di testo, appunti e dispense a cura del docente, mappe, ppt, pdf, materiale reperibile sul web, video. * RE, Piattaforma SOCRATIVE, Piattaforma GOOGLE CLASSROOM |