

MODULO/U.F.C. 8CAT/1-20H PRODOTTO: LA FISICA, UNA SCIENZA SPERIMENTALE

CENTRO	C.F.P. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		indirizzo	Operatore delle Ristorazione	
A.S.	2025/2026	Disciplina	Fisica e Scienze	Corso	I/ODR
Periodo	Inizio	SETTEMBRE 2025	Fine	DICEMBRE 2025	

SEZIONE N. 1- Anagrafica UdA 8CAT/1.1– Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
GRANDEZZE FISICHE E LORO MISURE <i>Ore: 6</i>	OSSERVARE I FENOMENI PRESENTI NEL MONDO NATURALE E QUELLI PRODOTTI DALLE ATTIVITA' UMANE	DISTINGUERE TRA GRANDEZZE FONDAMENTALI E DERIVATE, UTILIZZARE LE DIVERSE UNITA' DI MISURA IN MODO APPROPRIATO, CONOSCERE IL SISTEMA INTERNAZIONALE E IL CONCETTO DI MULTIPLI E SOTTOMULTIPLI.	L'APPROCCIO SCIENTIFICO ALLE SITUAZIONI FONDAMENTALI DI MECCANISMI DI CATALOGAZIONE LA MISURA DELLE GRANDEZZE FISICHE: MISURA DEGLI SPAZI E DEI TEMPI, MISURA DELLA MASSA, DENSITA' DI UNA SOSTANZA, LA NOTAZIONE SCIENTIFICA, IL CONCETTO DI MISURA ED APPROSSIMAZIONE	FISICA	MATEMATICA LAB. AUTO TECNOLOGIA

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla UdA**Il docente riadatta tempi e modalità di svolgimento della UdA in base ai feedback ricevuti**

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

GLI ALUNNI DOVRANNO APPRENDERE QUALI SONO LE UNITA' DI MISURA FONDAMENTALI E QUALI QUELLE DERIVATE E RIUSCIRE A SVOLGERE SEMPLICI EQUIVALENZE

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	2	GRANDEZZE FISICHE E S.I.	AULA	INTRODUZIONE ALLA FISICA, GRANDEZZE CHE AIUTANO A STUDIARLA E SPIEGARLA. SISTEMA INTERNAZIONALE (S.I.)	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	COINVOLGIMENTO DEGLI STUDENTI NELLA DISTINZIONE DELLE UNITA' DI MISURA. PER CASA: ESERCIZI
2	2	MISURE DELLE GRANDEZZE	AULA	DEFINIZIONE DELLE PRINCIPALI UNITÀ DI MISURA, MULTIPLI E SOTTOMULTIPLI. LE PRINCIPALI GRANDEZZE DERIVATE. EQUIVALENZE	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	SAPER FARE UNA CONVERSIONE TRA DIVERSE UNITA' DI MISURA. ESEMPI E DETERMINAZIONE DELLE PRINCIPALI GRANDEZZE DERIVATE E LORO UNITÀ DI MISURA PER CASA: ESERCIZI
3	2	NOTAZIONE SCIENTIFICA	AULA	MISURE ESPRESSE IN NOTAZIONE SCIENTIFICA, POTENZE DEL 10, PREFISSI DEL S.I. PER LA NOTAZIONE SCIENTIFICA. EQUIVALENZE.	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	ESEMPI DI NOTAZIONE SCIENTIFICA ED EQUIVALENZE PER CASA: ESERCIZI

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA

GRADO DI PARTECIPAZIONE IN AULA

VALUTAZIONE COMPITI SVOLTI A CASA TRAMITE PIATTAFORMA CLASSROOM

Note per assistenza tecnica

LEZIONI FRONTALI E UTILIZZO DELLA LIM

SEZIONE N. 1- Anagrafica UdA 8CAT Flipped/1.2– Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
LA MATERIA E IL CALORE Ore: 14	OSSERVARE I FENOMENI PRESENTI NEL MONDO NATURALE E QUELLI PRODOTTI DALLE ATTIVITA' UMANE	OSSERVARE E DESCRIVERE GLI STATI FISICI DELLA MATERIA E I PASSAGGI DI STATO. COLLEGARE FENOMENI FISICI A SITUAZIONI DELLA VITA QUOTIDIANA E DELL'AMBIENTE DI CUCINA.	STRUTTURA DELLA MATERIA: ATOMI, MOLECOLE, STATI FISICI. PASSAGGI DI STATO E TRASFORMAZIONI FISICHE. METODO SCIENTIFICO E STRUMENTI DI MISURA. L'OSSERVAZIONE SCIENTIFICA APPLICATA ALLA REALTÀ ALIMENTARE.	SCIENZE DEGLI ALIMENTI FISICA	IGIENE

Controllo realizzazione : informazioni per rettifiche alla UdA**Il docente riadatta tempi e modalità di svolgimento della UdA in base ai feedback ricevuti****Sezione 2 Progettazione Micro****Compito assegnato agli studenti**

OSSERVARE E MISURARE FENOMENI FISICI COLLEGATI ALLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI (ES. FUSIONE, EVAPORAZIONE, CONDENSAZIONE).

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
----	-----	--------	----------	------------------	-------------	----------------------

1	2	STATI FISICI E PASSAGGI DI STATO	AULA	SPIEGAZIONE E DIMOSTRAZIONE PRATICA CON MATERIALI ALIMENTARI	LAVORO INDIVIDUALE	OSSERVAZIONE E DESCRIZIONE DI FENOMENI
2	3	L'ACQUA IN CUCINA: CALORE E CAMBI DI STATO	AULA	ESPERIMENTO SULL'EBOLLIZIONE E LA CONDENSAZIONE	LAVORO INDIVIDUALE	RELAZIONE DI GRUPPO CON GRAFICI E CONCLUSIONI
3	6	IL CALORE E LA TRASMISSIONE DEL CALORE	AULA	IL CALORE E I MODI DI TRASMISSIONE DEL CALORE: CONDUZIONE, CONVEZIONE, IRRAGGIAMENTO	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	PROPRIETA' PER CASA: ESERCIZI
4	2	SINTESI E CONFRONTO	AULA	DISCUSSIONE GUIDATA E RIPASSO	LAVORO INDIVIDUALE	PRESENTAZIONE ORALE DEL LAVORO SVOLTO

La Sfida: Ai ragazzi si chiederà di redigere uno schema dei passaggi di stato dopo aver visualizzato un video in merito a tale argomento.

Lo schema finale sarà valutato considerando la capacità degli allievi di:

1. Comprendere il video proposto;
2. Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche alla base;
3. Restituire graficamente quanto appreso

LANCIO DELLA SFIDA IN CLASSE

Agli studenti viene proposta, per casa, la visione di un video <https://www.youtube.com/watch?v=9bZjvpwez3k>

In classe dovranno poi realizzare una mappa concettuale che spieghi i passaggi di stato

RIPASSO SUL LIBRO DI TESTO E SUL QUADERNO DEGLI ARGOMENTI DELLA SFIDA

C.F.P “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. ssa Licia Generali – Fisica e Scienze Classe 1^ O.D.R. A.S. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: I. Amboni “LA FISICA AGILE” – Ed. San Marco

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell’UdA

GRADO DI PARTECIPAZIONE AL LAVORO ASSEGNATO

GRADO DI PARTECIPAZIONE IN AULA

VALUTAZIONE COMPITI SVOLTI A CASA TRAMITE PIATTAFORMA CLASSROOM

VERIFICA SCRITTA

Note per assistenza tecnica

LEZIONI FRONTALI E UTILIZZO DELLA LIM

MODULO/U.F.C. 8CAT/2 -20H PRODOTTO: LA FISICA DEL GUSTO

CENTRO	C.F.P. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		indirizzo	Operatore delle Ristorazione	
A.S.	2025/2026	Disciplina	Fisica e Scienze	Corso	I/ODR
Periodo	Inizio	GENNAIO 2026	Fine	MARZO 2026	

SEZIONE N. 1- Anagrafica UdA 8CAT/2.1– Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	COMPETENZA/E	ABILITÀ	CONOSCENZE	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
	RICONOSCERE E DISTINGUERE LE PRINCIPALI TRASFORMAZIONI FISICHE E CHIMICHE.	INDIVIDUARE FENOMENI DI CONDUZIONE, CONVEZIONE E IRRAGGIAMENTO. DESCRIVERE FENOMENI DI DENSITÀ,	CALORE E TEMPERATURA. ENERGIA E TRASFORMAZIONI ENERGETICHE NEI PROCESSI DI	FISICA SCIENZE DEGLI	CHIMICA

C.F.P “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. ssa Licia Generali – Fisica e Scienze Classe 1^ O.D.R. A.S. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: I. Amboni “LA FISICA AGILE” – Ed. San Marco

ENERGIA, CALORE E TRASFORMAZIONI : LA FISICA NASCOSTA NELLE AZIONI QUOTIDIANE Ore: 20	COMPRENDERE LE FORME DI ENERGIA E LE MODALITÀ DI TRASMISSIONE DEL CALORE. ANALIZZARE FENOMENI COLLEGATI ALLA VITA QUOTIDIANA E ALLA COTTURA DEI CIBI.	PRESSIONE E SOLUBILITÀ. DISTINGUERE TRASFORMAZIONI REVERSIBILI E IRREVERSIBILI.	COTTURA. DENSITÀ, PRESSIONE E STATI DELLA MATERIA. SOLUZIONI, MISCELE ED EMULSIONI.	ALIMENTI	
--	---	---	---	----------	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla UdA**Il docente riadatta tempi e modalità di svolgimento della UdA in base ai feedback ricevuti****Sezione 2 Progettazione Micro****Compito assegnato agli studenti**

ANALIZZARE UN PROCESSO ALIMENTARE PROFESSIONALE MISURANDO PARAMETRI FISICO-CHIMICI E RAPPRESENTANDO I DATI.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	TEMPERATURA E CONSERVAZIONI	AULA	DIMOSTRAZIONE CON TERMOMETRI E FRIGORIFERI	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM	PARTECIPAZIONE E DOMANDE GUIDATE
2	7	PH E ACIDITÀ NEGLI ALIMENTI	AULA	ESPERIMENTO SU SUCCHI E YOGURT	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM	ANALISI E REGISTRAZIONE DEI RISULTATI
3	4	REAZIONI CHIMICHE IN CUCINA	AULA	OSSERVAZIONE DELLA CAMELLIZZAZIONE E COTTURA DELL'UOVO	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO DI GRUPPO	DESCRIZIONE DEI CAMBIAMENTI
4	4	ANALISI DEI DATI E GRAFICI	AULA	SPIEGAZIONE USO EXCEL PER GRAFICI E TABELLE	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO DI GRUPPO	SCHEDA DI LABORATORIO E RELAZIONE

C.F.P “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. ssa Licia Generali – Fisica e Scienze Classe 1^ O.D.R. A.S. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: I. Amboni “LA FISICA AGILE” – Ed. San Marco

La Sfida: SCHEDA “LA FISICA DEL GUSTO” – ANALISI DI UN FENOMENO FISICO-CHIMICO PROFESSIONALE CON GRAFICO ELABORATO IN EXCEL.

LANCIO DELLA SFIDA IN CLASSE

- GLI STUDENTI OSSERVANO UN FENOMENO (IN CLASSE O TRAMITE VIDEO) E REGISTRANO TEMPERATURA O TEMPO.
- GLI STUDENTI ORGANIZZANO I DATI IN UNA TABELLA E CALCOLANO DIFFERENZE O MEDIE. CREANO UN GRAFICO (TEMPO/TEMPERATURA O TEMPO/COLORE) CON EXCEL.
- GLI STUDENTI DESCRIVONO COSA È SUCCESSO E SPIEGANO PERCHÉ (ES. TRASFERIMENTO DI CALORE, FUSIONE, EVAPORAZIONE).

RIPASSO SUL LIBRO DI TESTO E SUL QUADERNO DEGLI ARGOMENTI DELLA SFIDA

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell’UdA

GRADO DI PARTECIPAZIONE AL LAVORO ASSEGNATO

GRADO DI PARTECIPAZIONE IN AULA

VALUTAZIONE COMPITI SVOLTI A CASA TRAMITE PIATTAFORMA CLASSROOM

VERIFICA SCRITTA

Note per assistenza tecnica

LEZIONI FRONTALI, FLIPPED CLASSROOM E UTILIZZO DELLA LIM

MODULO/U.F.C. 8CAT/3-20H PRODOTTO: LA SCIENZA DELLA TEMPERATURA: CAPIRE E CONTROLLARE IL CALORE NEI PROCESSI ALIMENTARI

CENTRO	C.F.P. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		indirizzo	Operatore delle Ristorazione	
A.S.	2024/2025	Disciplina	Fisica e Scienze	Corso	I/ODR
Periodo	Inizio	APRILE 2026	Fine	GIUGNO 2026	

SEZIONE N. 1- Anagrafica UdA 8CATFlipped/3.1– Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
CAPIRE IL CALORE PER CONTROLLARE LA QUALITÀ: SCIENZA E TEMPERATURA NEI CIBI ORE: 8	ANALIZZARE FENOMENI FISICI E CHIMICI LEGATI ALLA VARIAZIONE DI TEMPERATURA IN CONTESTI QUOTIDIANI E PROFESSIONALI. INTERPRETARE DATI E GRAFICI RELATIVI A FENOMENI TERMICI E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI. COLLABORARE PER RISOLVERE UN COMPITO AUTENTICO CHE UNISCE OSSERVAZIONE, ANALISI E COMUNICAZIONE SCIENTIFICA.	LEGGERE E INTERPRETARE TABELLE E GRAFICI TEMPERATURA-TEMPO. SIMULARE, ATTRAVERSO ESPERIMENTI SEMPLICI O DATI FORNITI, IL COMPORTAMENTO TERMICO DI MATERIALI E ALIMENTI. ELABORARE CONCLUSIONI SCIENTIFICHE A PARTIRE DA OSSERVAZIONI E DATI.	RELAZIONE TRA CALORE, TEMPERATURA E STATO FISICO DELLA MATERIA. EFFETTI DEL CALORE SU SOSTANZE COMUNI (ACQUA, BURRO, OLIO, GHIACCIO, ZUCCHERO). TRASMISSIONE DEL CALORE: CONDUZIONE, CONVEZIONE, IRRAGGIAMENTO. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E TEMPERATURA DI SICUREZZA.	FISICA SCIENZE DEGLI ALIMENTI	CHIMICA

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla UdA

Il docente riadatta tempi e modalità di svolgimento della UdA in base ai feedback ricevuti

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

SIMULARE E ANALIZZARE L'EFFETTO DELLA TEMPERATURA SU SOSTANZE DI USO ALIMENTARE, PARTENDO DA OSSERVAZIONI E DATI, PER COMPRENDERE COME IL CALORE INFLUENZI I PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	2	COME AGISCE IL CALORE SU CIBO?	AULA	PRESENTAZIONE DEL COMPITO E BRAINSTORMING INIZIALE	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	FORMULAZIONE DI IPOTESI IN GRUPPO
2	2	STUDIO DEI FENOMENI TERMICI	AULA	VISIONE DI BREVI VIDEO DIDATTICI E DISCUSSIONE	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	ANNOTAZIONE DI OSSERVAZIONI E CONCETTI CHIAVE
3	2	IL CALORE E LA SICUREZZA ALIMENTARE	AULA	DISCUSSIONE GUIDATA SU COME LE TEMPERATURE INFLUENZANO LA CONSERVAZIONE	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	PRODUZIONE DI UNA SCHEDA RIASSUNTIVA
4	2	PRESENTAZIONE DEI LAVORI	AULA	CONFRONTO E RESTITUZIONE DEI LAVORI	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	PRESENTAZIONE ORALE E RIFLESSIONI

La Sfida: MINI-REPORT: “IL VIAGGIO DEL CALORE NEL CIBO”: CONCLUSIONI SUGLI EFFETTI DEL CALORE E SULLE TEMPERATURE DI SICUREZZA ALIMENTARE.

LANCIO DELLA SFIDA IN CLASSE

I RAGAZZI DOVRANNO OSSERVARE, ANALIZZARE E SPIEGARE COME LA TEMPERATURA INFLUISCE SUGLI ALIMENTI, DALLA COTTURA ALLA CONSERVAZIONE. RACCOGLIERE DATI O ESEMPI REALI E SCRIVERERE UN MINI-REPORT DAL TITOLO “IL VIAGGIO DEL CALORE NEL CIBO”, PER RACCONTARE CIÒ CHE HANNO SCOPERTO SUGLI EFFETTI DEL CALORE E SULLE TEMPERATURE DI SICUREZZA ALIMENTARE.

RIPASSO SUL LIBRO DI TESTO E SUL QUADERNO DEGLI ARGOMENTI DELLA SFIDA

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell’UdA

GRADO DI PARTECIPAZIONE IN AULA

VALUTAZIONE COMPITI SVOLTI A CASA TRAMITE PIATTAFORMA CLASSROOM

VERIFICA SCRITTA

Note per assistenza tecnica

LEZIONI FRONTALI E UTILIZZO DELLA LIM

SEZIONE N. 1- Anagrafica UdA 8CAT/3.2– Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplin a di riferime nto	Discipline concorrenti
COMPRENDERE IL RUOLO DEL	RICONOSCERE E APPLICARE PRINCIPI FISICI E CHIMICI NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI	MISURARE GRANDEZZE FISICHE (TEMPERATURA, PRESSIONE, MASSA, DENSITÀ) IN AMBITO CULINARIO. RICONOSCERE LE TRASFORMAZIONI	TRASFERIMENTO DI CALORE NEI METODI DI COTTURA (CONDUZIONE, CONVEZIONE, IRRAGGIAMENTO).	FISICA	CHIMICA SCIENZE DEGLI ALIMENTI

CALORE NEI FENOMENI PROFESSIONALI	ALIMENTI.	FISICO-CHIMICHE DURANTE LE COTTURE E LA CONSERVAZIONE.	VARIAZIONI DI PRESSIONE E TEMPERATURA NELLA CONSERVAZIONE (SOTTOVUOTO, FRIGORIFERO, FREEZER).		
	UTILIZZARE STRUMENTI DI MISURA E DATI SCIENTIFICI PER MONITORARE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO ALIMENTARE. COMPRENDERE LE RELAZIONI TRA ENERGIA, TEMPERATURA, PRESSIONE E SICUREZZA ALIMENTARE.	APPLICARE SEMPLICI CALCOLI QUANTITATIVI PER VALUTARE PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE.	REAZIONI DI OSSIDAZIONE E DEGRADAZIONE DEGLI ALIMENTI. PARAMETRI DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ (PH, TEMPERATURA, TEMPO). NORME BASE DI IGIENE E PREVENZIONE DEI RISCHI DA CONTAMINAZIONE.		
ORE: 12					

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla UdA

Il docente riadatta tempi e modalità di svolgimento della UdA in base ai feedback ricevuti

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

ANALIZZARE UN PROCESSO DI COTTURA O CONSERVAZIONE ALIMENTARE RICONOSCENDONE I FENOMENI FISICI E CHIMICI E APPLICANDO MISURAZIONI E CALCOLI.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	3	INTRODUZIONE: LA SCIENZA IN CUCINA	AULA	PRESENTAZIONE CON ESEMPI PRATICI (COTTURA, RAFFREDDAMENTO, REFRIGERAZIONE)	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM	PARTECIPAZIONE, RIFLESSIONI GUIDATE

C.F.P “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. ssa Licia Generali – Fisica e Scienze Classe 1^ O.D.R. A.S. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: I. Amboni “LA FISICA AGILE” – Ed. San Marco

					LAVORO INDIVIDUALE	
2	3	TRASMISSIONE DEL CALORE E METODI DI COTTURA	AULA	DIMOSTRAZIONE: BOLLITURA, FORNO, PADELLA	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	ESEMPI E APPLICAZIONI
4	2	PRESSIONE E TEMPERATURA: COTTURE SPECIALI	AULA	ANALISI DEL PRINCIPIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE E DEL SOTTOVUOTO	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	ESEMPI E APPLICAZIONI
5	2	CONSERVAZION E E SICUREZZA ALIMENTARE	AULA	SPIEGAZIONE DELLE PRINCIPALI REAZIONI DI ALTERAZIONE (OSSIDAZIONE, FERMENTAZIONE)	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	SCHEDA DI OSSERVAZIONE E DISCUSSIONE
6	2	SINTESI E VERIFICA FINALE	AULA	REVISIONE COLLETTIVA DEI CONTENUTI E VERIFICA SCRITTA	LEZIONE FRONTALE LEZIONE TRAMITE LIM LAVORO INDIVIDUALE	COMPILAZIONE DELLA VERIFICA E RIFLESSIONE FINALE

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell’UdA

GRADO DI PARTECIPAZIONE IN AULA

VALUTAZIONE COMPITI SVOLTI A CASA TRAMITE PIATTAFORMA CLASSROOM

VALUTAZIONE PRODOTTO: “REALIZZARE UN GRAFICO DELLA VELOCITA’ TRAMITE L’USO DI EXCEL”

C.F.P “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. ssa Licia Generali – Fisica e Scienze Classe 1^ O.D.R. A.S. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: I. Amboni “LA FISICA AGILE” – Ed. San Marco

Note per assistenza tecnica

LEZIONI FRONTALI E UTILIZZO DELLA LIM

Fano, 14/10/2025

Firma
Prof.ssa Licia Generali

PER APPROVAZIONE

IL DIRETTORE

Prof. Roberto Giorgi