ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO PER IL MADE IN ITALY – ISMI

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Codice Meccanografico: PDRHMH500P

Documento del Consiglio di Classe

A.S. 2022/2023

CLASSE V

15 maggio 2023

Indice

PARTE PRIMA

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE ___ pag. 6
2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO ___ pag. 7

   2.1 PRESENTAZIONE ENTE GESTORE ___ pag. 8

   2.2 RAGIONE E OBIETTIVI DELLA SCUOLA ___ pag. 9

   2.3 IL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO E LE DUE DECLINAZIONI ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA ___ pag. 11

   2.4 LA DIDATTICA LABORATORIALE ___ pag. 12
3. COMPOSIZIONE DEI CONSIGLI DI CLASSE TERZA, QUARTA E QUINTA E PIANO ORARIO ___ pag. 13
4. ALLIEVI FREQUENTANTI, COMPOSIZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE, ATTIVITÀ ___ pag. 16

   4.1 ELENCO VISITE DI STUDIO, PARTECIPAZIONE AD EVENTI, ATTIVITÀ CULTURALI DI ORIENTAMENTO E DI CITTADINANZA ___ pag. 20

   4.2 ATTIVITÀ DI PCTO ___ pag. 24
5. METODI, CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ___ pag. 25

   5.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE ___ pag. 32

   5.2 SIMULAZIONE DELLE PROVE ___ pag. 32

6. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO ___ pag. 33

PARTE SECONDA

1. RELAZIONI FINALI DEI DOCENTI E PROGRAMMI SVOLTI _____ pag. 36

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA _____ pag. 37

MATERIA: STORIA _____ pag. 52

MATERIA: MATEMATICA _____ pag. 63

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE _____ pag. 66

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA _____ pag. 70

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA _____ pag. 74

MATERIA: LINGUA INGLESE _____ pag. 76

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE _____ pag. 85

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE _____ pag. 92

MATERIA: TEDESCO (Seconda Lingua) _____ pag. 94

MATERIA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE_____ pag. 100

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA
(Declinazione enogastronomia) _____ pag. 102

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA
(Declinazione Sala e Vendita) _____ pag. 106

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR – SALA E VENDITA
(Declinazione Sala e Vendita) _____ pag. 109

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR – SALA E VENDITA
(Declinazione Enogastronomia) _____ pag. 113

ALLEGATI

Allegato A – Griglie di valutazione del Colloquio orale

Allegato B – Prove di simulazione svolte

Allegato C – Relazioni UDA

ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO PER IL MADE IN ITALY - ISMI

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Codice Meccanografico: PDRHMH500P

Documento del Consiglio di classe

PARTE PRIMA

A.S. 2022/2023

CLASSE V

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Riportiamo di seguito la composizione del Consiglio di Classe QUINTA – a. s. 2022/23.

Disciplina di insegnamento	*Docente*
Lingua e letteratura italiana	BOTTECCHIA Thomas
Storia	BOTTECCHIA Thomas
Lingua inglese	PISANO Vittoria
Matematica	RAIMONDI Oscar
Scienza e cultura dell'alimentazione	FRISO Giulia
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Educazione civica	RAIMONDI Oscar
Educazione alle attività motorie	PALADIN Elena
Religione cattolica	SCIAN Michele
Seconda lingua: tedesco	MARTELLATO Francesca
Tecniche di comunicazione	BOTTON Alberto
Declinazione ENOGASTRONOMIA	
Laboratorio enogastronomia cucina	CAZZIN Pierangelo
Laboratorio enogastronomia bar sala e vendita	MICHIELETTO Samuele
Declinazione SALA E VENDITA	
Laboratorio enogastronomia bar sala e vendita	MICHIELETTO Samuele
Laboratorio enogastronomia cucina	CAZZIN Pierangelo
Sostegno didattico	BONAFEDE Elisa

2. – PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

L'Istituto Superiore per il Made in Italy-ISMI è un **Istituto Professionale – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Paritario** (come da Decreto di Parità scolastica del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR) prot. nr. 7765/C19a del 16/06/2014).
L'ISMI per l'anno 2022-23 prevede l'offerta formativa dell'indirizzo IP17 enogastronomia e ospitalità alberghiera sviluppato in due declinazioni previste dalla riforma degli istituti professionali alberghieri ai sensi del DLGS nr. 61 del 13/04/2017:

- ***ENOGASTRONOMIA***
- ***SERVIZI DI SALA E VENDITA.***

Sede dell'ISMI:

Via Risorgimento nr. 29/a

35027- Noventa Padovana (PD).

Sito web: www.ismi.edu.it

E-mail: info@ismi.edu.it

segreteria@ismi.edu.it

Tel. Segreteria: 049-9865073

L'ISMI si propone agli allievi, alle famiglie, al territorio, alle realtà sociali e produttive, agli enti locali, al sistema formativo in generale, come un ambiente di apprendimento e di sviluppo locale - una scuola e una realtà:

1. **Libera:** in cui insegnanti e genitori accettano liberamente di partecipare alla costruzione di un'opera capace di educare insegnando**;**
2. **Pubblica**: si rivolge a tutti, senza fini di lucro, come luogo di educazione, strumento efficace e qualificato dell'istruzione secondaria;
3. **Laica:** aperta a tutti, capace di rispetto e di valorizzazione per ogni posizione culturale e religiosa in forza di un chiaro riferimento ideale alla tradizione educativa, formativa e sociale cattolica**.**

L'Istituto nasce e si sviluppa per realizzare un percorso scolastico che:

- aiuta gli allievi a costruire un progetto di crescita personale e professionale coerente con la propria specificità;

- valorizza e tiene in considerazione la dimensione relazionale, affettiva, cognitiva e comportamentale, coniugando il percorso educativo con l'apprendimento di adeguati strumenti di formazione tecnico-professionale, preparando all'accesso all'università e/o al mondo del lavoro.

Prevede la normativa che *"L'istituzione scolastica è espressione di autonomia funzionale e provvede alla definizione e alla realizzazione dell'offerta formativa. L'autonomia delle istituzioni scolastiche è garanzia di libertà d'insegnamento e di pluralismo culturale e si sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti,* ***al fine di garantire il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento****." (D.P.R.275/99).*

In linea con queste indicazioni l'ISMI, ha affrontato la progettazione e la costruzione di azioni e interventi per promuovere il **raccordo** tra il sistema dell'Istruzione professionale (IP) e il sistema dell'Istruzione e formazione professionale (IeFP).

La classe Quinta che si presenta all'Esame di Maturità, infatti, vede 3 dei 19 allievi provenienti dal percorso di IeFP.

Al fine, inoltre, di contrastare la dispersione scolastica, negli anni si è favorito l'inserimento ponderato di allievi provenienti da altri percorsi di istruzione, curandone l'accoglienza e l'orientamento.

L'ISMI ha attivato la fase progettuale conseguente all'applicazione del Decreto legislativo 13/04/2017 nr. 61, relativo alla revisione dei percorsi dell'Istruzione professionale che prevede la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali.

Amplierà l'offerta formativa rivolta agli adulti in termini di gamma di contenuti e settori di intervento.

2.1 – ENTE GESTORE

L'Istituto Superiore per il Made in Italy - ISMI è gestito dalla FONDAZIONE SAN NICOLÒ, fondazione di partecipazione iscritta al n. 97 del Registro delle Persone Giuridiche istituito presso la Prefettura di Padova.

La Fondazione San Nicolò è presente a Padova dal 2018 ed opera in continuità con l'esperienza scolastica, formativa ed educativa della Cooperativa Dieffe, con lo scopo di perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e alla integrazione sociale dei cittadini attraverso la gestione di servizi educativi e formativi.

La Fondazione collabora, quindi, all'attuazione del diritto di ogni persona all'istruzione ed alla formazione, contribuendo alla riqualificazione del sistema scolastico e formativo in genere, con

particolare attenzione alle persone in stato di svantaggio personale o sociale. Essa ha come scopo la promozione umana, morale e culturale, l'informazione, la prevenzione e l'assistenza principalmente alle persone, ivi compresi minori italiani e stranieri, a rischio di emarginazione sociale. L'attività della Fondazione consiste pertanto nell'erogazione di attività educative, sia tramite istituzione di scuole di ogni ordine e grado, sia mediante la promozione e gestione di corsi di formazione professionale, culturale e artistica, di aggiornamento, riqualificazione e specializzazione.
La Fondazione è presente con proprie sedi operative in varie regioni del Nord Italia e si rivolge a giovani e adulti con una ampia offerta scolastico-formativa nel settore dell'istruzione e della formazione professionale, opera attuando il modello organizzativo ex D.Lgs 231/2001 ed è soggetto accreditato presso la Regione Veneto come Organismo di Formazione (OdF) sui settori Orientamento, Obbligo Formativo, Formazione superiore e Formazione continua e per i Servizi al lavoro.
A partire dall'esperienza e dal Know-how maturato, la Fondazione mette in atto un continuo lavoro di ricerca e innovazione per essere sempre all'avanguardia nei settori di sua pertinenza:

- Sociale/educativo: assolvimento Diritto/Dovere all'istruzione ed alla formazione professionale con rilascio di Qualifica triennale e Diploma tecnico professionale nel settore della ristorazione e della trasformazione agroalimentare.
- Formazione ed aggiornamento professionale: percorsi di alta formazione e formazione professionale a qualifica regionale ed attestazione EQF nei settori del Food&Beverage e Tech&Digital;
- Abilitazione alla Somministrazione di Alimenti e Bevande (exRec);
- Addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande (Ex libretto sanitario).
- Consulenza e formazione aziendale.

L'ISMI completa, con il percorso per il Diploma di Maturità professionale, l'offerta formativa della Fondazione.

2.2 – RAGIONE E OBIETTIVI DELLA SCUOLA

L'ISMI ha avviato le proprie attività a partire dall' a.s. 2014/2015 è quindi una scuola giovane che risponde a un bisogno proveniente sia da famiglie e giovani del territorio che da istituzioni, associazioni e imprese dell'ampio sistema turistico - alberghiero.

Frequentare una scuola paritaria è una scelta che necessita di consapevolezza da parte di tutte le componenti: genitori, allievi, docenti, personale, amministratori, stakeholder, istituzioni.

Il percorso di istruzione professionale e di crescita umana e culturale che ne deriva, compone un innovativo e responsabile "ambiente di apprendimento" centrato sull'allievo e sui suoi bisogni, favorendo un percorso di studi qualificato e personalizzato in grado di realizzare sia un pronto inserimento lavorativo che una prosecuzione degli studi universitari.

A partire dal contesto specifico del comparto turistico-alberghiero, l'allievo è accompagnato nel quinquennio ad acquisire una visione sistemica e ad affrontare le più ampie tematiche sociali e culturali, a partire da quelle dello sviluppo locale (filiere corte, prodotti della tradizione, culture); di quello regionale e delle sfide a livello globale che riguardano lo sviluppo umano, sociale ed economico di tutti (fame nel mondo, disequilibri, migrazioni, sostenibilità, ambiente) in un quadro di diritti di cittadinanza e degli obiettivi di sviluppo sostenibile.

L'alimentazione e il turismo in questo senso sono ambiti peculiari, ricchi di motivazioni e di settori di azione per gli allievi che possono costruire i loro percorsi di crescita personale e professionale, apportando il loro originale contributo, in piena coerenza con le strategie Europa 2020 e gli Obiettivi dell'Agenda 2030 (ONU) per lo sviluppo sostenibile.

Nel proporre il proprio percorso, l'ISMI collabora pienamente, nella propria specificità, con le altre istituzioni scolastiche e formative esistenti nel territorio facendo parte integrante dell'offerta scolastica e formativa.

Al fine di favorire l'inserimento professionale nell'area internazionale, la proposta formativa prevede lo studio di due lingue comunitarie - inglese e tedesco - le quali rappresentano oltre a un passaporto per l'area internazionale, una competenza comunicativa e culturale personale e favoriscono inoltre la migliore accoglienza dei turisti sul ns. territorio.

2.3 – IL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO E LE DUE DECLINAZIONI ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA

Nel panorama europeo, il Veneto si colloca in 4° posizione tra le regioni europee in quanto ad arrivi di turisti ed è la prima in Italia. Il trend di crescita del settore turistico in Veneto nel primo semestre del 2017 risulta essere attorno al 10%. Sarà da valutare l'impatto del Covid sulle prospettive di sviluppo del settore che ha visto calare in maniera preoccupante i locali e le attività aperte al pubblico ma, contestualmente ha visto aumentare le attività ristorative con *delivery* dell'offerta.

Le aziende del settore turistico ristorativo rappresentano per la scuola una partnership fondamentale nel percorso di crescita professionale dei giovani e risultano essere una preziosa opportunità occupazionale per i giovani che conseguono il Diploma di Maturità nel settore dell'enogastronomia.

"*Made in Italy*", valorizzazione dei prodotti, difesa e valorizzazione della tipicità in ambito regionale, nazionale e internazionale sono ambiti nei quali il diplomato può operare appieno nel suo ruolo di tecnico.

L'obiettivo didattico primario dell'Istituto è consentire agli allievi di giungere agli standard formativi e all'acquisizione delle competenze definite dal MIUR per i singoli profili in uscita:

L'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Declinazione enogastronomia

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze gastronomiche.

Declinazione sala e di vendita

Gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale".

(Dal documento: "Istruzione Professionale Settore servizi, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera").

2.4 – LA DIDATTICA LABORATORIALE

Il nostro Istituto promuove l'interdisciplinarietà, tentando di superare la divisione tra le discipline e il rigido approccio deduttivo - prima la teoria, poi la pratica - a favore di un apprendimento che parte dal concreto e dalla valorizzazione dei momenti esperienziali.

Il Laboratorio, in particolare, permette un modello di apprendimento basato sull'esperienza. Il processo di apprendimento si realizza attraverso l'azione e la sperimentazione di situazioni, compiti, ruoli in cui il soggetto, attivo protagonista, si trova a mettere in campo le proprie risorse e competenze per l'elaborazione e/o la riorganizzazione di teorie e concetti volti al raggiungimento di un obiettivo.

Nelle attività laboratoriali la classe ha potuto utilizzare degli spazi strutturati e particolarmente idonei allo sviluppo di questa metodologia: laboratori di Cucina, di Sala - bar, Pasticceria e Gelateria. Gli studenti hanno inoltre avuto la possibilità di fare esperienza attraverso un ristorante didattico, appositamente allestito all'interno della scuola, dove offrire i piatti preparati durante le ore di laboratorio svolte dalle due declinazioni enogastronomia e sala e vendita insieme. La didattica è diventata così una continua "prova di realtà", favorendo un apprendimento trasversale, integrando le diverse competenze.

Le due declinazioni hanno così beneficiato reciprocamente dei contenuti e delle competenze proprie di ogni percorso, operando durante l'attività pratica, in squadra con la presenza contemporanea dei due docenti pratici.

Il percorso laboratoriale ha trovato poi completamento in una parte dei percorsi di PCTO realizzati in partnership con una rete di aziende ed enti di prim'ordine.

3. – COMPOSIZIONE DEI CONSIGLI DI CLASSE TERZA, QUARTA E QUINTA E PIANO ORARIO

Classe Terza A - a.s. 2020/2021

Disciplina di insegnamento	*Docente*	*Ore Sett.*
Lingua e letteratura italiana	BOTTECCHIA Thomas	4
Storia	BOTTECCHIA Thomas	2
Lingua inglese	RAMPAZZO Gessica	2
Matematica	FAVARO Paolo	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	FRISO Giulia	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Educazione civica	RAIMONDI Oscar	4
Educazione alle attività motorie	PIETRANTONI Silvia	2
Religione cattolica	SCIAN Michele	1
Seconda lingua: tedesco	MARTELLATO Francesca	3
Declinazione ENOGASTRONOMIA		
Laboratorio enogastronomia cucina	CAZZIN Pierangelo	7
Declinazione SALA E VENDITA		
Laboratorio enogastronomia bar sala e vendita	MICHIELETTO Samuele	7

Classe Quarta A- a.s. 2021/2022

Disciplina di insegnamento	*Docente*	*Ore Sett.*
Lingua e letteratura italiana	BOTTECCHIA Thomas	4
Storia	BOTTECCHIA Thomas	2
Lingua inglese	RAMPAZZO Gessica	2
Matematica	FAVARO Paolo	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	FRISO Giulia	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva-educazione civica	RAIMONDI Oscar	4
Educazione alle attività motorie	PIETRANTONI Silvia	2
Religione cattolica	SCIAN Michele	1
Seconda lingua: tedesco	MARTELLATO Francesca	3
Declinazione ENOGASTRONOMIA		
Laboratorio enogastronomia cucina	CAZZIN Pierangelo	7
Declinazione SALA E VENDITA		
Laboratorio enogastronomia bar sala e vendita	MICHIELETTO Samuele	7

Classe Quinta A - a. s. 2022/2023

Disciplina di insegnamento	*Docente*	*Ore Sett.*
Lingua e letteratura italiana	BOTTECCHIA Thomas	4
Storia	BOTTECCHIA Thomas	2
Lingua inglese	PISANO Vittoria	2
Matematica	RAIMONDI Oscar	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	FRISO Giulia	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva-educazione civica	RAIMONDI Oscar	4
Educazione alle attività motorie	PALADIN Elena	2
Religione cattolica	SCIAN Michele	1
Seconda lingua: tedesco	MARTELLATO Francesca	3
Tecniche di comunicazione	BOTTON Alberto	1
Declinazione ENOGASTRONOMIA		
Laboratorio enogastronomia cucina	CAZZIN Pierangelo	4
Laboratorio enogastronomia bar sala e vendita	MICHIELETTO Samuele	2
Declinazione SALA E VENDITA		
Laboratorio enogastronomia bar sala e vendita	MICHIELETTO Samuele	4
Laboratorio enogastronomia cucina	CAZZIN Pierangelo	2
Sostegno didattico	BONAFEDE Elisa	

4. – ALLIEVI FREQUENTANTI, COMPOSIZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE, ATTIVITÀ SVOLTE

Anno scolastico 2020/2021 – Classe Terza

La Classe **Terza sez. A** è composta da 16 studenti.

Provenienza/inserimenti/ritiri:

- 16 studenti ammessi per esito di scrutinio dalla classe seconda;

- 01 studenti provenienti a inizio anno dalla formazione professionale per Operatore della ristorazione- Classe terza, in possesso di qualifica;

- 01 studente ritirato in corso d'anno.

declinazione Enogastronomia n. 10 studenti

declinazione Sala e Vendita n. 06 studenti

Esito scolastico:

Lo scrutinio di giugno ha visto il seguente esito: sedici studenti ammessi all'anno successivo.

Tabella esito scolastico Classe Terza, sezione A a.s. 2020/21:

Numero di studenti	Ritirati	Alunni non scrutinati	Ammessi a Giugno	Ammessi a Settembre	Non ammessi a Giugno	Non ammessi a Settembre
17	1	0	15	1	0	0

Anno scolastico 2021/2022 – Classe Quarta

La Classe **Quarta sez. A** è composta da 19 studenti.

Provenienza/inserimenti/ritiri:

- 16 studenti ammessi per esito di scrutinio dalla classe terza;

- 01 studente è stato inserito ad anno in corso proveniente da Scuola statale di analogo settore;

- 02 studenti inseriti a inizio anno provenienti dalla formazione professionale per Tecnico di cucina- classe quarta, in possesso di qualifica;

declinazione Enogastronomia nr. 12 studenti

declinazione Sala e Vendita nr. 7 studenti

Esito scolastico:

Lo scrutinio di giugno ha visto il seguente esito: 18 studenti ammessi all'anno successivo.

Tabella esito scolastico Classe Quarta, sezione A a.s. 2021/22:

Numero di studenti	Ritirati	Ammessi a Giugno	Ammessi a Settembre	Non ammessi a Giugno	Non ammessi a Settembre
19	0	18	0	0	1

Anno scolastico 2022/2023 Classe Quinta

La classe **Quinta sez. A** è composta da 19 studenti:

Provenienza/inserimenti/ritiri:

- 18 studenti ammessi per esito di scrutinio dalla classe quarta;

- 01 studente è stato inserito a inizio anno proveniente da Scuola statale di analogo settore.

declinazione Enogastronomia nr. 12 studenti

declinazione Sala e Vendita nr. 7 studenti

Tabella esito scolastico Classe Quinta, sezione A a.s. 2022/23:

Numero di studenti	Ritirati
19	0

Tabella con età anagrafica degli studenti di classe V

Anno di nascita 2002	Anno di nascita 2003	Anno di nascita 2004
02	05	12

La classe 5^ sez. A è composta da 19 studenti di cui 15 maschi e 4 femmine; due studenti provengono dal percorso di Istruzione e Formazione Professionale della DIEFFE, una studentessa proviene dal percorso di Istruzione e Formazione Professionale Manfredini di Este, uno studente proviene dall'istituto Pietro d'Abano, uno studente proviene dall'istituto Jacopo da Montagnana e tre studenti provengono dall'istruzione diverso indirizzo: uno dall'IIS Leonardo da Vinci, uno dall'ITT San Marco e uno dal Liceo Maria Ausiliatrice.

Nel corso del triennio, la classe ha compiuto un percorso di maturazione e di crescita che li ha portati, già a partire dalla fine del quarto anno, ma, soprattutto, in questo quinto anno, ad essere più consapevoli e disposti ad un dialogo costruttivo nei confronti degli insegnanti.
È difficile distinguere dei sottogruppi definiti all'interno della classe, tenuto conto della varietà dei percorsi e delle singole personalità, tuttavia, per quanto riguarda i risultati di apprendimento e la maturità raggiunta, è possibile riscontrare:

- Un gruppo, composto principalmente da 4 alunni, il cui rendimento è buono/distinto. Li caratterizza la costanza, l'impegno nello studio e la buona rielaborazione personale degli argomenti;
- Un secondo gruppo, comprendente la maggioranza della classe, che si colloca ad un livello intermedio sia per quanto riguarda lo studio sia per il comportamento: non sempre, infatti, il lavoro svolto a casa viene svolto in maniera approfondita e con costanza. Soprattutto in questi ultimi mesi, alcuni di loro hanno manifestato una discontinuità nel lavoro pomeridiano e nell'attenzione in classe.
- Un terzo gruppo che mantiene un rendimento sufficiente; in particolare, 3 studenti hanno necessitato di una costante motivazione allo studio e sostegno da parte dei docenti per affrontare questo anno scolastico.

È sicuramente da segnalare che tutto il periodo del terzo anno, anno di passaggio fondamentale al triennio, di cambiamento di professori e di maturazione personale e relazionale, è stato vissuto in DAD (didattica a distanza) a causa dell'emergenza epidemiologica.
Il comportamento generale della classe, tuttavia e nonostante ciò, ha visto un'evoluzione in questi tre anni: la disposizione al dialogo costruttivo con gli insegnanti ha permesso di trovare una classe quinta maturata rispetto agli anni precedenti. Determinanti sono state sicuramente le esperienze PCTO, svolte durante il terzo e il quarto anno, che hanno contribuito a questa crescita personale, in quanto gli alunni hanno potuto acquisire quelle competenze trasversali per la costruzione del loro percorso confrontandosi soprattutto con figure professionali del loro settore.
L'ambito pratico/laboratoriale, infatti, è sempre stato un punto di forza per la classe. Durante l'a.s. 2020/2021, sacrificato a causa della condizione epidemiologica, i laboratori hanno permesso di mantenere gli studenti attivi e interessati anche alla parte teorica, che è stata, più volte, unita e contestualizzata alla parte laboratoriale.
L'ingresso di alunni provenienti da percorsi differenti, nel corso del triennio, non ha destabilizzato gli equilibri della classe; questi arrivi sono sempre stati inclusi in maniera accogliente e, in questo senso, si sono amalgamati quasi sempre adeguatamente al contesto didattico.

Il livello generale di preparazione e comportamento è discreto, con alcune eccezioni positive sopra nominate.
Per quanto riguarda gli alunni BES, nel rispetto di ogni situazione personale, hanno compiuto dei progressi per quanto riguarda l'autonomia nello studio e nella gestione del lavoro a casa; persiste ancora, tuttavia, una componente forte ansiosa per alcuni di loro.
Gli alunni certificati ai sensi della legge 104/92 seguono un percorso didattico ordinario, con l'utilizzo di strumenti compensativi.
Tutte le indicazioni relative allo svolgimento dell'esame di stato degli alunni BES, sono inserite nelle relazioni finali (ALL. D) conformi a quanto stabilito nei documenti di riferimento (PDP/PEI).
Durante l'anno scolastico sono state effettuate, in totale, N. 7 simulazioni delle prove d'esame, nella fattispecie:

- 4-di prima prova;
- 2-di seconda prova;
- 1- di prova orale

Nel complesso, le prove si sono dimostrate positive: si rimanda alle singole relazioni dei docenti interessati.
Nel corso dell'anno, sono state affrontate due "Unità Didattiche di Apprendimento" – UDA, la prima intitolata "Ebraismo in cucina" e la seconda "La ristorazione in viaggio". Per quanto riguarda la prima, il progetto ha sviluppato negli studenti la consapevolezza delle peculiarità della cucina ebraica, in particolare della cultura enogastronomica ebraica nel territorio padovano attraverso una riflessione sulla loro esperienza personale. Gli studenti hanno realizzato, alla fine, una cena per la comunità ebraica di Padova. Per la seconda UDA, gli studenti hanno individuato e analizzato l'organizzazione e la logistica di ristoranti, bar e cucine presenti nella nave da crociera, hanno chiesto informazioni circa il reperimento e lo stoccaggio delle materie prime e ricostruito l'organigramma del personale di cucina e sala, hanno approfondito le problematiche economiche e di marketing di una struttura organizzativa turistica complessa e il tema legato alla sicurezza alimentare e all'igiene. Allegato C documentazione relativa.

4.1 – ELENCO VISITE DI STUDIO, PARTECIPAZIONE AD EVENTI, ATTIVITÀ CULTURALI DI ORIENTAMENTO E DI CITTADINANZA

Anno scolastico 2020/2021 Classe Terza	Descrizione dell'attività
23 novembre 2020	Primo incontro del progetto, in collaborazione con l'Università degli Studi di Padova, sulla motivazione e il benessere degli studenti e degli insegnanti a cura della dott.ssa Angelica Moè e delle sue laureande.
24 novembre 2020	Primo incontro del progetto di Educazione alla legalità con l'Associazione "Libera – Contro le mafie".
25 novembre 2020	Primo incontro del progetto di Educazione affettiva e sessuale "È amore (di) sicuro", a cura del Consultorio di Padova. La contraccezione e le malattie sessualmente trasmissibili.
4 dicembre 2020	Secondo incontro del progetto di Educazione affettiva e sessuale "È amore (di) sicuro", con la dott.ssa Bocchese.
17 – 18 – 19 dicembre	EXPO Scuola, con la partecipazione di alcuni studenti della classe alle attività di orientamento per le famiglie e i ragazzi delle scuole secondarie di primo grado.
22 dicembre 2020	Secondo incontro del progetto di Educazione alla legalità con l'Associazione "Libera – Contro le mafie" sul tema dei beni confiscati. Ospite il gestore del locale "Il Fiore".

9 febbraio 2021	Contest sul tema della libertà, evento finale del progetto di Educazione alla legalità con l'Associazione "Libera – Contro le mafie"; i ragazzi hanno dovuto elaborare dei piatti sul tema della libertà, abbinandoli a delle poesie, delle canzoni e/o delle immagini.
10 febbraio 2021	Progetto "Carcere e Scuola. Educazione alla legalità"; incontro con la responsabile Ornella Favaro e le testimonianze di ex carcerati e figli di ex carcerati.
24 febbraio 2021	Evento "Al di là dello schermo", con Andrea Maggi, Elena Donazzan, Elisa Bonafede e Zampier Zago.
23 marzo 2021	Contest "Hell's Kitchen" : presentazione e valutazione dei piatti ispirati a Dante da una giuria selezionata, composta da: Thomas Bottecchia (docente di Lingua e Letteratura italiana), Giulia Friso (docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione), Raimondi Oscar (docente di diritto e Tecniche Amministrative), Brunoro Giacomo (docente di Lingua e Letteratura italiana) e Filippi Luca (docente di Geografia Turistica)

Anno scolastico 2021/2022 **Classe Quarta**	**Descrizione dell'attività**
23 settembre 2021	Videoconferenza "Dieta Mediterranea - Uno stile di vita patrimonio dell'umanità", organizzato da Aspiag Service srl
11 ottobre 2021	1° incontro con la dott.ssa Angela Vitetta, psicologa e volontaria dell'AVIS. Attività laboratoriale: GiocAvis.
14 ottobre 2021	Incontro con l'archivista storica dell'ospedale psichiatrico dei Colli e testimonianza al. ristorante etico "Strada Facendo".

20 ottobre 2021	Videoconferenza “girlpower -sliding doors: scelte che forgiano il futuro, in collaborazione con Confcommercio ASCOM Padova
25 ottobre 2021	2° incontro con dr.ssa Angela Vitetta, psicologa e volontaria dell’AVIS. Attività laboratoriale: GiocAvis
11 novembre 2021	Presentazione progetto europeo “ECOLAB - Guten Appetit Europa” e realizzazione del video
26 novembre 2021	Uscita didattica: visita al centro storico di Verona e al frantoio Redoro.
6 dicembre 2021	Videoconferenza con lo chef di Slow Food Mattia Giacomelli all'interno del progetto europeo "Appetit auf Europa”.
21 dicembre 2021	Uscita didattica alla Cappella degli Scrovegni e al Museo degli Eremitani per la mostra “A riveder le stelle”.
Gennaio – Marzo	Progetto “Appetit auf Europa”
3-4-5 maggio	Uscita didattica a Perugia e Assisi.

Anno scolastico 2022/2023 **Classe Quinta**	**Descrizione dell’attività**
17-18 ottobre 2022	Partecipazione al FORUM DELLA RISTORAZIONE, un evento di informazione, divulgazione e socialità, per conoscere il trend di mercato e alcuni protagonisti della ristorazione.
21 ottobre 2022	Uscita didattica a Padova. Visita alla sinagoga e al museo ebraico.

8 novembre 2022	Uscita didattica: partecipazione a “Cosmofood” in fiera a Vicenza.
24 novembre 2022	Partecipazione attività di orientamento e formazione presso “Job Orienta”, salone d’eccellenza dedicato a Orientamento, Scuola, Formazione e Lavoro.
12 dicembre 2022	Cena Koscher presso il museo Ghetto ebraico di Padova
22 dicembre 2023	Uscita didattica a Padova: visita alle mura antiche, Piazza Eremitani e la Chiesa dei SS. Filippo e Giacomo. Visione della mostra di “Andy Wharol. Icona pop”. Visione della mostra a Palazzo Zabarella “Futurismo. La nascita dell’avanguardia”.
12 gennaio 2023	Incontro con la Dott.ssa Bonafede per l’orientamento in uscita.
19 gennaio 2023	Partecipazione evento Confindustria: premio innovazione d’impresa.
1 febbraio 2023	Incontro con le volontarie del Centro Veneto Progetti Donna di Padova per sensibilizzare il tema della violenza sulle donne.
13 febbraio 2023	Partecipazione all’attività di orientamento e formazione “*Scegli con Noi - Unipd*” presso Padova Fiere, presenti gli stand delle varie facoltà dell’Università di Padova.
24 febbraio 2023	Giornata dello Sport: mixed ability rugby e roccia Rubano
21 marzo 2023	Incontro con Mirko Patron ex sindaco di Campodarsego (PD)
3 aprile 2023	Incontro con il Manager di Costa Crociera, Matteo Zava.

4 aprile 2023	Incontro di orientamento “la scuola italiana di ospitalità".
Dal 12 al 16 aprile 2023	Viaggio d’Istruzione (PCTO): itinerario Costa crociera Genova (Savona) - Barcellona - Marsiglia - Genova (Savona).
5 maggio 2023	Partecipazione all’evento *“Vite - Storie di felicità”* al Teatro ai Colli.
17 maggio 2023	Uscita didattica presso “Museo del 900” Mestre (VE)

4.2 – ATTIVITÀ DI PCTO

Le attività di alternanza scuola lavoro, poi denominate PCTO *(ai sensi dell’articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145) –*
Nell’anno scolastico 2020-21 e 2021-22, da metà maggio a metà giugno circa sono stati realizzati i percorsi PCTO per tutti gli alunni.
Nell’anno 2022-23 come deliberato dal collegio docenti le attività PCTO non sono state sviluppate quali stage aziendali, ma con altre attività didattiche inerenti in modo da dedicarsi principalmente alla preparazione dell’esame di stato.
L’attività di PCTO è stata svolta secondo quanto previsto dalla normativa e, trattandosi di una metodologia di apprendimento riguardante e trasversale a tutte le discipline, il Collegio docenti ha nominato una commissione dedicata alla progettazione e attuazione di questa attività. La commissione ha progettato i percorsi a partire dalla situazione degli apprendimenti di ogni singolo allievo, attuando un confronto tra questi e gli obiettivi, le attese, i desideri che ogni allievo aveva posto alla commissione stessa.
Questo lavoro è stato realizzato mediante *colloqui conoscitivi* individuali allievo/commissione PCTO. Questo primo step ha favorito la personalizzazione dei percorsi in particolare per il raggiungimento degli obiettivi di orientamento in uscita e/o per riconfermare l’indirizzo scelto.
Il Consiglio di classe ha partecipato ai diversi momenti di formazione promossi dall’USP e dall’ USR cogliendo la positività di tale percorso che consente di promuovere nell’allievo consapevolezza circa le competenze trasversali necessarie ed indispensabili sia per proseguire gli studi che per inserirsi nel mondo del lavoro.
Il Consiglio di classe ha progettato il PCTO valorizzando in pieno la dimensione orientativa. Questo lavoro è stato realizzato mediante *colloqui di analisi orientativi* e motivazionali tra singolo allievo e

commissione PCTO invitando e supportando gli allievi nello scegliere ed assumere un ruolo centrale nella costruzione delle proprie conoscenze e competenze.

Valutazione del percorso di PCTO.

In linea con la normativa vigente, ogni insegnante ha inserito il percorso PCTO nella propria valutazione dello studente (attraverso colloquio, dialogo, stimoli, riflessioni in classe sull'esperienza vissuta) applicando i criteri di valutazione già previsti dal PTOF.
In tale ambito sono state valorizzate in particolare le competenze trasversali maturate dagli studenti nei diversi periodi e attività, valorizzando le competenze, le abilità e le conoscenze acquisite per il focus specifico di ogni disciplina.

5. – METODI, CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Il voto andrà assegnato rilevando conoscenze, competenze e capacità nelle verifiche scritte e orali utilizzando l'intera scala decimale, e alla luce del nuovo sistema di valutazione introdotto dagli Esami di Stato. Tenuto conto che: "Conoscenze": è il termine che indica il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e pratiche. "Abilità": è il termine che indica le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).
"Competenze": è il termine che indica la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.
Ogni insegnamento è chiamato a strutturare la metodologia verso un modello didattico che integri sapere, saper fare e saper essere. L'UDA - Unità didattica di apprendimento è individuata come la modalità adeguata a tale scopo. L'ISMI realizzerà momenti significativi di apprendimento esperienziale attraverso la sperimentazione di situazioni, compiti, ruoli in cui il soggetto, attivo protagonista, si trova a mettere in campo le proprie risorse e competenze per l'elaborazione e/o la riorganizzazione di teorie e concetti volti allo svolgimento di compito concreto.
Il percorso ha per sua natura un carattere sperimentale e quindi verrà costantemente monitorato e aggiornato durante l'anno dai consigli di classe e dal collegio docenti.
Inoltre, il metodo didattico si baserà sui seguenti presupposti:
- una attenzione alla personalizzazione, rispetto agli allievi, dei contenuti trasmessi;
- la promozione di esperienze di formazione in assetto lavorativo (PCTO);
- la partnership con una rete di aziende di prim'ordine dove svolgere le attività di PCTO previste.

Secondo tale approccio metodologico, competenze, conoscenze ed esperienze sono acquisite anche al di fuori del contesto tradizionale in aula e possono quindi includere stage, studi all'estero, viaggi studio, ricerche sul campo e progetti di varia natura che includano una vera e propria esperienza.
Le classi seconde svolgono prove di Italiano e Matematica mentre le classi quinte italiano, matematica e inglese (INVALSI) predisposte ogni anno dal Sistema di Nazionale Valutazione (SNV) per monitorare dei livelli nazionali di apprendimento degli studenti italiani.
La valutazione si attua in un paragone tra l'esperienza svolta e gli obiettivi prefissati a partire da un criterio condiviso. Nel nostro Istituto la valutazione è un atto che implica sempre una sintesi tra il giudizio del singolo insegnante e quello di una collegialità (il Consiglio di classe). La valutazione è chiamata a tener conto di vari fattori: la finalità della prova, il livello di difficoltà, i tempi assegnati, il livello di partenza degli allievi. La valutazione è la lettura delle competenze di un alunno, verificata in relazione al dato oggettivo in cui essa si manifesta:

- prova scritta;
- colloquio orale;
- esercitazione pratica;
- relazione o tesina;
- altro.

La valutazione non è mai una misurazione dell'allievo, ma piuttosto l'attestazione del livello di raggiungimento degli obiettivi indicati per quella specifica prova o per un percorso temporale definito.
Nella definizione delle valutazioni assegnate agli alunni si adottano i seguenti indicatori:

- la quantità delle informazioni possedute;
- le competenze strumentali e metodologiche;
- l'organizzazione delle conoscenze;
- la consapevolezza del percorso;
- la pertinenza espressiva;
- l'elaborazione critica;

Nella valutazione di un insieme di prove o di un tratto di percorso scolastico si individuano questi ulteriori indicatori:

- la partecipazione dell'alunno all'itinerario culturale proposto dall'insegnante;
- l'interesse promosso dallo studente nello svolgimento del suo lavoro;
- la continuità e la sistematicità del lavoro;

• la strutturazione organica e consapevole delle conoscenze in una preparazione culturale complessiva articolata, documentata e persuasiva.

L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI NELLE SINGOLE PROVE viene stabilita seguendo la seguente scala valutativa:

N.C = Non classificato:
non svolge alcuna la prova
Voto da 1 a 3:
Assoluta o quasi mancanza di informazioni.
Voto 4:
insufficienza con elementi di particolari gravità in presenza di diffusi errori che attestano un approccio disordinato e logicamente scorretto, per una chiara incapacità di utilizzare gli strumenti necessari all'indagine disciplinare.
Voto 5:
insufficienza per la presenza di una conoscenza inadeguata delle informazioni, che tuttavia non compromette in maniera grave l'esito della prova; oppure insufficienza in quanto il possesso minimo, ma adeguato, delle conoscenze è condizionato da errori diffusi o circoscritti, che indeboliscono la coerenza del lavoro.
Voto 6:
sufficienza con fragilità, quando le conoscenze principali sono possedute e organizzate con qualche fragilità nell'utilizzo degli strumenti, senza però che la coerenza del lavoro presentato venga indebolita.
Voto 7:
sufficienza piena, quando si riscontra un adeguato possesso delle informazioni, organizzate con consapevolezza del percorso svolto in classe e corretto utilizzo degli strumenti fondamentali.
Voto 8:
evidente e sicura acquisizione dell'argomento, in presenza di un saldo possesso delle conoscenze e di una spiccata capacità di gestire con consapevolezza i percorsi sviluppati in classe; oppure, pur in presenza di lievi imperfezioni nella restituzione dell'argomento, rielaborazione personale e pertinente tale da introdurre accenti nuovi rispetto al lavoro comune.
Voto 9:
capacità di autonomi e significativi passi in avanti rispetto al lavoro comune, grazie al sicuro possesso delle conoscenze, elaborate in modo personale e coerente, documentate in modo rigoroso ed espresse con finezza e pertinenza linguistica.
Voto 10:
le conoscenze, competenze e capacità indicate nel punto precedente sono tali da permettere all'alunno il pieno dominio di percorsi culturali complessi, nel quadro di una sintesi efficace e

ordinata, elaborata criticamente e sistematicamente, alla luce di un'ipotesi convincente e adeguata, rigorosamente verificata ed espressa.

L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI NELLA VALUTAZIONE COMPLESSIVA assegnata in sede di scrutinio, viene stabilita seguendo questi criteri:

N.C. = Non classificato:
Non è stato possibile acquisire valutazioni.
Voto da 0 – 3:
Assoluta o grave mancanza di lavoro durante tutto l'anno.
Voto 4:
insufficienza con elementi di particolare gravità che denotano un'acquisizione significativamente carente nelle informazioni e fortemente deficitario nella costruzione di una minima consapevolezza della disciplina.
Voto 5:
insufficienza per la presenza di elementi di debolezza nell'acquisizione del percorso disciplinare, dovuti a carenza di informazioni o a difficoltà nel dominio della coerenza e della complessità del lavoro, che richiedono ulteriore applicazione per poter affrontare con profitto l'anno successivo.
Voto 6:
sufficienza con fragilità, in presenza di una acquisizione del percorso disciplinare debole nell'autonomia, perché richiede l'interlocuzione con l'insegnante per essere sviluppato con consapevolezza, ma adeguato nel possesso degli strumenti e delle informazioni; oppure acquisizione del percorso disciplinare adeguato nell'autonomia, ma non sempre completo nelle informazioni e nel possesso degli strumenti.
Voto 7:
sufficienza piena, in presenza di un'adeguata e sicura acquisizione degli obiettivi disciplinari fondamentali che permettono di accedere con serenità al percorso dell'anno successivo.
Voto 8:
evidente e sicura acquisizione degli obiettivi disciplinari in presenza di una spiccata capacità di gestire con consapevolezza i percorsi culturali sviluppati nel lavoro comune e di una iniziale esperienza di arricchimento personale dei percorsi medesimi.
Voto 9:
l'evidente e sicura acquisizione degli obiettivi disciplinari e la spiccata attitudine a gestire con consapevolezza i percorsi culturali, indicate nel punto precedente, si esprimono nella capacità, esercitata in modo più frequente e significativo, di presentare le problematiche con un taglio originale e personale.

Voto 10:
pieno dominio di percorsi culturali complessi che rivela il costituirsi di una personalità culturale matura capace di esprimere in modo documentato giudizi critici personali e sostenere con efficacia indagini culturali originali.

La valutazione trimestrale o quadrimestrale permette la costruzione di un giudizio complessivo sul livello di apprendimento dello studente e ha la finalità di esprimere un giudizio sulla necessità di correggere la rotta oppure sulla possibilità di seguire con profitto il percorso disciplinare durante il prossimo trimestre/quadrimestre o durante il prossimo anno scolastico.

La valutazione degli alunni disabili dei percorsi didattici e dei risultati raggiunti, visto il suo valore deve essere sempre garantita. Sarà il G.L.H.O. per i certificati 104, alla presenza dei genitori, a stabilire se la valutazione sarà:
• relativa ad un percorso personalizzato, ad "obiettivi minimi", riferiti al raggiungimento degli obiettivi minimi fissati nella programmazione di classe e nel P.E.I., anche con autonomia parziale (il livello più
alto della valutazione decimale corrisponde, per lo studente, agli obiettivi del suo P.E.I.). Tale modalità di valutazione è rivolta ad alunni con disabilità lieve.
• relativa ad un percorso personalizzato "differenziato", cioè esclusivamente centrato sugli obiettivi formativi, sui contenuti e sulle strategie previste nel Piano Educativo Individualizzato. Tale tipo di valutazione tiene conto delle varie aree di potenziale sviluppo sotto il profilo riabilitativo, educativo, didattico e socio – affettivo. La programmazione raggiunge, in tal caso, il massimo della flessibilità per cui gli obiettivi verranno opportunamente modulati o modificati in itinere, se la situazione o il mancato raggiungimento degli stessi lo richiede. Tale tipo di valutazione è connessa ad una programmazione differenziata che porterà all'acquisizione dell'Attestato di frequenza (art. 13 del D.P.R. 323/98), il cui valore legale sarà limitato solo alla prosecuzione del percorso di studi. Lo studente può essere ammesso alla frequenza dell'anno scolastico successivo o dichiarato ripetente per la terza volta, in base all'art. 316 del D.Lgs 297/94. In calce ai Documenti di valutazione e all'Attestato deve essere posta l'annotazione secondo la quale la valutazione è riferita al P.E.I. e non agli obiettivi dei Piani di Studio del corso frequentato.

La valutazione degli studenti con difficoltà specifiche di apprendimento, certificate, anche da terapeuti o da strutture private, deve tener conto delle situazioni soggettive degli studenti.
Essa dovrà concretizzarsi in una prassi che espliciti le modalità di differenziazione a seconda della disciplina e del tipo di compito, discriminando fra ciò che è espressione del disturbo e ciò che esprime l'impegno dello studente e le conoscenze effettivamente acquisite.

La valutazione e i provvedimenti compensativi

Ai fini di una più corretta valutazione si dovranno porre in essere provvedimenti compensativi e dispensativi, come da normativa vigente specificati negli appositi documenti redatti dal consiglio di Classe.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti e già inseriti nel PTOF sono integrati in modo da comprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente e sulla base di elementi forniti dai colleghi del Consiglio di Classe coinvolti dall'insegnamento dell'educazione civica. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica.
Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato; per le classi terze, quarte e quinte concorre anche all'attribuzione del credito scolastico.

Criteri di valutazione del comportamento

IL VOTO DI CONDOTTA è assegnato in base ai seguenti criteri che vengono presi in considerazione per la valutazione del comportamento sono:

• La frequenza assidua (alle lezioni, alle video – lezioni e a tutte le attività proposte) e la puntualità oraria;
• L'atteggiamento rispettoso e responsabile nei confronti degli altri, dell'istituzione scolastica e delle sue regole;
• La partecipazione attiva alle iniziative della scuola, alle lezioni, agli eventi proposti e all'attività di orientamento scolastico in entrata contribuendo a tutte le iniziative in modo proattivo e partecipativo.;
• L'assolvimento puntuale delle consegne, la dotazione e la cura del materiale necessario per svolgere le attività previste.

Il voto di comportamento viene proposto al Consiglio di Classe dal Coordinatore di Classe seguendo la griglia di riferimento.
Per l'attribuzione del voto di comportamento è necessaria la deliberazione a maggioranza del Consiglio di Classe. L'attribuzione del voto deriva dalla media matematica del valore degli indicatori attribuiti a ciascuno studente.

La scala valutativa del voto di condotta

VOCI	PARAMETRI	INDICATORI	VOTO
Comportamento	Rapporto con compagni/docenti/personale d'Istituto Rispetto del Regolamento d'Istituto	rispettoso, collaborativo, disponibile	10
		rispettoso, corretto, disponibile	9
		rispettoso, poco attivo, ma corretto	8
		• non sempre rispettoso; • presenza di UNA nota disciplinare non grave	7
		• non sempre rispettoso; • atteggiamenti offensivi e/o irrispettosi verso compagni, docenti e/o personale scolastico; • violazione del divieto di fumo negli ambienti scolastici; • presenza di più note disciplinari;	6
		• gravemente irrispettoso nei confronti di compagni/docenti, personale scolastico; • danneggiamenti alla struttura e al materiale scolastico; • utilizzo di sostanze stupefacenti; • violazione del divieto di fumo negli ambienti scolastici; • presenza di più note disciplinari e/o sospensione dalle attività didattiche;	5
Impegno	Interesse/Partecipazione alle attività didattiche	costruttivi, proattivi	10
		attivi	9
		non sempre attivi, ma corretti	8
		non sempre attivi e alternati a momenti di disturbo	7
		passivi, con reiterati episodi di disturbo	6
		passivi e non adeguati al contesto scolastico	5
	Impegno nel portare a termine le consegne	notevole, sistematico, produttivo	10
		costante e corretto	9
		costante	8
		non sempre costante	7
		scarso	6
		assente	5
Frequenza/Puntualità	Assenze ≤ 5 %; puntualità costante		10
	Assenze ≤ 10 %; puntualità regolare		9
	Assenze ≤ 15 %; puntualità occasionale		8
	Assenze ≤ 20 %; ritardi ripetuti		7

	Assenze ≤ 25 %; ritardi diffusi e costanti	6
	Assenze > 25 %	5
Utilizzo della strumentazione didattica (divisa, quaderni, libri, ecc. ecc.)	Ottimo; molto rispettoso	10
	Distinto; rispettoso	9
	Buono; adeguato	8
	Discreto; a volte manchevole	7
	Sufficiente; parzialmente adeguato	6
	Non sufficiente; non adeguato	5

5.1 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Si allega al documento (Allegato A) la griglia di valutazione ricevuta dal MIUR che sarà utilizzata dalla Commissione d'esame.

5.2 - PROVE DI SIMULAZIONE SVOLTE

Il consiglio di classe, al fine di preparare gli studenti allo svolgimento dell'Esame di Maturità ha attuato una serie di prove di simulazione seguendo l'evoluzione della normativa.

In Allegato B vengono elencate le prove di simulazione svolte.

6. – CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.

Come da Ordinanza Ministeriale numero 45 del 09/03/2022, Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale avrà attribuito il credito in base alla tabella di cui all'allegato A del d.lgs. 62/17.

Criteri attribuzione del credito scolastico, collegio docenti del 06/09/2022.

Il credito scolastico, da attribuire a ciascun allievo degli ultimi tre anni di corso ammesso alla classe successiva, va riferito nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla normativa e terrà in considerazione della media dei voti e dei seguenti aspetti:

- assiduità della frequenza scolastica, assenze non superiori al 10% del monte ore scolastico;
- partecipazione ad almeno 3 attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola;
- partecipazione a progetti di ampliamento dell'offerta formativa in orario extracurricolare;
- partecipazione attiva agli organi collegiali della scuola e/o della consulta degli studenti;
- profitto almeno "ottimo" nell'insegnamento della religione cattolica o dell'attività alternativa;
- voto di comportamento non inferiore a 9;
- attività di tutoraggio;
- credito formativo.

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17)

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Se la media dei voti M è tale che la sua parte decimale è maggiore o uguale al valore di 0,50 allora si attribuirà come credito scolastico il valore massimo della banda di oscillazione individuata dalla media M. Se la parte decimale della media M dei voti è inferiore al valore di 0,50 si attribuirà il valore minimo della banda di oscillazione individuata dalla media M; se l'allievo ha conseguito tre dei precedenti indicatori, sarà attribuito un credito scolastico pari al valore massimo della banda di oscillazione relativa. Nel caso di ammissione alla classe successiva con voto di consiglio (a maggioranza) o con sospensione di giudizio, si procederà all'attribuzione del punteggio minimo della banda di oscillazione.
Per ottenere il riconoscimento del credito formativo, l'attestazione deve provenire da Enti, Associazioni, Istituzioni presso i quali lo studente ha realizzato l'esperienza.

Il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio, valuterà le richieste che dovranno essere riferite almeno a uno dei seguenti ambiti:

- esperienze lavorative documentate nell'ambito dell'enogastronomia (contratti di lavoro);
- frequenza di corsi di lingua straniera Cambridge, DELE, DELFT, FIT o di altre organizzazioni ufficialmente riconosciute. Che attestino il "livello" raggiunto e la frequenza di almeno ¾ della durata del corso;
- ECDL (patente europea dell'informatica);
- attività artistico culturale e/o sportiva agonistica;
- attività documentate di volontariato presso associazioni riconosciute, certificato nei tempi, nelle modalità e nella frequenza;
- studio della musica con carattere di continuità e durata in Istituti statali o equiparati;
- esperienze svolte in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, documentate e riconosciute dal Consiglio di Classe nell'ambito dell'attività denominata "anno di studio all'estero/mobilità studentesca".

Gli alunni dovranno presentare, entro il 15 maggio, apposita scheda riepilogativa delle attività oggetto di riconoscimento del credito formativo.

Gli alunni saranno informati del punteggio a loro attribuito secondo quanto stabilito dalla normativa.

ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO PER IL MADE IN ITALY - ISMI

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Codice Meccanografico: PDRHMH500P

Documento del Consiglio di classe

PARTE SECONDA

A. S. 2022/2023

CLASSE V

1. – Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

MATERIA: **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**
DOCENTE: BOTTECCHIA Thomas
MATERIA: **STORIA**
DOCENTE: BOTTECCHIA Thomas
MATERIA: **MATEMATICA**
DOCENTE: RAIMONDI Oscar
MATERIA: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**
DOCENTE: RAIMONDI Oscar
MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTE: RAIMONDI Oscar
MATERIA: **RELIGIONE CATTOLICA**
DOCENTE: SCIAN Michele
MATERIA: **LINGUA INGLESE**
DOCENTE: PISANO Vittoria
MATERIA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
DOCENTE: FRISO Giulia
MATERIA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**
DOCENTE: PALADIN Elena
MATERIA: **TEDESCO (Seconda Lingua)**
DOCENTE: MARTELLATO Francesca
MATERIA: **TECNICHE DI COMUNICAZIONE**
DOCENTE: BOTTON Alberto
MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA
(Declinazione enogastronomia)
DOCENTE: CAZZIN Pierangelo
MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA
(Declinazione Sala e Vendita)
DOCENTE: CAZZIN Pierangelo
MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA
(Declinazione Sala e Vendita)
DOCENTE: MICHIELETTO Samuele
MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA
(Declinazione Enogastronomia)
DOCENTE: MICHIELETTO Samuele

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: BOTTECCHIA Thomas

RELAZIONE FINALE

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato *solo in parte soddisfacente, corrispondente alle aspettative*.

Il percorso didattico della classe 5^ A, iniziato insieme a partire dal terzo anno, è stato nel corso del tempo ora proficuo, ora incostante; ad una freddezza e ad una diffidenza nei confronti dell'insegnamento, si è giunti progressivamente, soprattutto nell'ultimo anno, ad un interesse e ad un coinvolgimento maggiori, favoriti dai periodi letterari trattati e dai relativi autori e tematiche, più vicini alla loro sensibilità di adolescenti. Questo ha permesso di lavorare con più dinamicità ed elasticità rispetto al piano di lavoro iniziale, cercando di incentivare le singole persone a fornire il proprio contributo, anche minimo, alle lezioni e agli argomenti trattati. L'incostanza citata è da considerarsi relativa allo studio individuale, alle competenze acquisite e al comportamento di alcuni alunni, che non sempre hanno dimostrato una maturità e una consapevolezza tali da affrontare serenamente il quinto anno, e che, in alcuni momenti, hanno rallentato lo svolgimento dell'attività didattica comune.

Gli obiettivi fissati, infatti, si sono dimostrati *aderent*i alla situazione iniziale della maggior parte della classe, *sufficientemente raggiunti* ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione, con le dovute distinzioni, per competenze raggiunte, metodo di lavoro e comportamento.

Al termine del quinto anno, lo studente è in grado di sostenere un'analisi e un'argomentazione puntuali e precise, anche in base alle proprie conoscenze ed esperienze di studio e/o personali, adattandole al contesto per cui e in cui vengono scritte e padroneggiando con sicurezza la grammatica e la morfosintassi della lingua italiana.

Per quanto riguarda la storia della letteratura italiana, riconosce agevolmente, e ormai con una certa sicurezza, autori, testi e contesti diversi all'interno del panorama culturale – letterario dagli inizi dell'Ottocento al Novecento. Comprende le caratteristiche specifiche della poetica e dello stile di un autore e li colloca all'interno del contesto storico in cui quest'ultimo vive; comprende, analizza ed interpreta testi ed opere artistico – letterarie di vario genere, dal punto di vista contenutistico, stilistico e, se considerato, metrico; approfondisce specifiche tematiche inerenti al contesto storico – culturale all'interno del quale si colloca l'autore e la sua produzione.

Riguardo a questi due aspetti dell'insegnamento, solamente due alunni hanno raggiunto pienamente, con risultati buoni e, specialmente in un caso, ottimi, gli obiettivi iniziali, dimostrando una competenza linguistico – letteraria frutto di un metodo di lavoro maturo, responsabile, attento e accurato; lo stesso vale per l'atteggiamento complessivo tenuto durante le attività didattiche.

La maggior parte della classe, invece, come riportato in precedenza, ha mantenuto un andamento discreto, ma a tratti scostante, che si è spesso ripercosso sulle singole prove valutative che via via

sono state somministrate in corso d'anno; questa "variabilità" è stata principalmente dovuta ad uno studio selettivo o poco attento (in due/tre alunni assente) che ha pregiudicato una completa acquisizione delle competenze linguistico – letterarie. Dal punto di vista della produzione scritta, alcuni alunni dimostrano ancora qualche difficoltà nell'adoperare le strutture morfosintattiche ad un livello soddisfacente, con errori di ortografia di gravità variabile in base alla singola persona, pur non inficiando la comprensione dei loro elaborati, la loro ideazione e organizzazione. Solamente due alunni, di cui una con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, hanno manifestato difficoltà nella produzione scritta e nello svolgimento delle prove orali per quanto riguarda l'organizzazione del discorso e l'utilizzo delle strutture linguistiche in entrambi i registri. Per quanto riguarda le competenze strettamente letterarie, gran parte degli alunni padroneggia ad un livello sufficiente gli strumenti di analisi e commento di un testo letterario italiano, in poesia e/o in prosa, anche se persiste, da parte di tutti, una difficoltà nel partire direttamente da quest'ultimo per ricavare informazioni di tipo linguistico, stilistico e contenutistico; nell'esposizione orale, tuttavia, fatte salvo qualche inflessione gergale e, per alcuni studenti, delle scelte lessicali talora poco consone o adatte al contesto in oggetto, dovute a una scarsa lettura individuale, quasi tutti riescono a sostenere adeguatamente un discorso coerente e coeso rispetto alle tematiche via via emerse durante le attività didattiche.

PROGRAMMA SVOLTO

Periodo	Micro – Uda	Competenze chiave europee	Competenze area generale in uscita	Educazione civica
Settembre – ottobre	**IL PRIMO OTTOCENTO** L'ETÀ DEL ROMANTICISMO Il Romanticismo: periodizzazione, caratteristiche generali e tratti comuni romantici. I diversi significati del termine "romantico". Diffusione e personalità del Romanticismo in Europa. **TESTI:** Edgar Allan Poe, *Il cuore rivelatore*.	1 5 6 8	1 2 4 6 7 8 12	• Discorso di Giorgio Parisi, premio Nobel per la Fisica 2021, alla Camera dei Deputati sui cambiamenti climatici;

	Il Romanticismo in Italia: la nuova figura dell'intellettuale e le principali tematiche. La polemica classico – romantica (1816 – 1823). ALESSANDRO MANZONI La vita e le basi ideologiche. Il ruolo della Provvidenza. Il rapporto con la Storia: la ricerca del "vero", "vero storico" e "vero poetico". Il ruolo del romanzo storico. La questione della lingua manzoniana. *I promessi sposi* I modelli e le novità manzoniane; le edizioni principali e le loro caratteristiche; la struttura e la trama. I personaggi principali, le fonti, l'ambientazione e lo stile. **TESTI:** *La vicenda di Padre Cristoforo* (cap. IV, passi scelti, fotocopia); *La monaca di Monza* (cap. IX, passi scelti); **APPROFONDIMENTO:** Visione del video YouTube "*I promessi sposi in 10 minuti*". GIACOMO LEOPARDI La vita e la personalità dell'autore. L'evoluzione del pensiero leopardiano: pessimismo storico, pessimismo cosmico, atteggiamento eroico. La concezione della poesia: la "teoria del piacere", la poetica del vago e dell'indefinito e la "rimembranza". *Canti* Edizioni, struttura e tematiche. I			

	Piccoli idilli (1817 – 1819) e i *Grandi idilli* (1828 – 1830): caratteristiche stilistiche e tematiche. Lo stile: le novità lessicali e metriche. **<u>TESTI:</u>** *L'infinito* (Canti, XII); *Alla luna* (Canti, XIV); *A Silvia* (Canti, XXI); *Il sabato del villaggio* (Canti, XXXV);			
Novembre – febbraio	**IL SECONDO OTTOCENTO** <u>L'ETÀ DEL POSITIVISMO</u> Il Positivismo. Caratteristiche generali: il concetto di progresso e di scienze "positive". La sociologia, il determinismo e il darwinismo sociale. Le origini del Naturalismo in Francia e in Gran Bretagna: Gustave Flaubert e Charles Dickens. Il Naturalismo francese: il ruolo dei fratelli Goncourt e le caratteristiche principali. Émile Zola. La vita, l'ideologia e le opere principali: il *Ciclo dei Rougon – Macquart* e *L'Assommoir* (1877). La letteratura italiana del secondo Ottocento: storia ed evoluzione del romanzo italiano. Il contesto storico – culturale dopo il 1861: produzione memorialistica e letteratura rusticale. La Scapigliatura: periodizzazione, diffusione, tematiche principali e personalità. Iginio Ugo Tarchetti. *Fosca* (1869): la trama e le tematiche principali.	1 5 6 8	1 2 4 6 7 8 12	• *Il pregiudizio*, di A. Nobile; • *Il capitale umano*, di R. Abravanel, L. D'Agnese;

	<u>TESTI:</u> *Introduzione* (fotocopia); *Il confronto tra Giorgio e Fosca* (cap. XL, passi scelti, fotocopia); Il Verismo. Diffusione, caratteristiche principali e personalità (Capuana, De Roberto, Serao, De Marchi, Zuccari). <u>GIOVANNI VERGA</u> La riflessione e l'evoluzione del pensiero verista. La vita, la formazione culturale e la produzione letteraria pre – verista. Le basi ideologiche e le differenze con il Naturalismo: la "religione della famiglia" e "l'ideale dell'ostrica". Il ruolo di *Nedda* (1874) e di *Rosso Malpelo* (1879). Le tecniche narrative: impersonalità, eclissi dell'autore, regressione, straniamento e discorso indiretto libero. *<u>Vita dei campi</u>* Edizioni e tematiche principali. **<u>TESTI:</u>** *La lupa*. *<u>Novelle rusticane</u>* Edizioni, contenuti, temi. **<u>TESTI:</u>** *La roba* Il "*Ciclo dei Vinti*": genesi, evoluzione e struttura. I romanzi e le tematiche principali. *<u>I Malavoglia</u>* <u>(1881)</u> Edizioni, struttura e trama. Le tematiche principali e lo stile. **TESTI:**			

	Prefazione. *Mastro Don Gesualdo* (1889) Il significato del titolo, le tematiche principali e la trama. Le tecniche narrative. L'ETÀ DEL DECADENTISMO Il Decadentismo. Caratteri generali, periodizzazione e cultura. La figura dell'intellettuale, i principi e le tematiche della poetica decadente. Le personalità del Decadentismo: l'artista maledetto, l'esteta, la *femme fatale*. Il Simbolismo. Caratteri generali e l'influenza di Baudelaire. La poesia simbolista e i poeti "maledetti". Charles Baudelaire: la personalità e il pensiero. *I fiori del male* (1857) Struttura e tematiche principali. **TESTI:** *L'albatro*. GIOVANNI PASCOLI La vita e le opere principali. La poetica del "fanciullino": caratteristiche e analogie con il Simbolismo. Il linguaggio pascoliano: analogia, allusione e sinestesia. Il linguaggio pre – grammaticale e il linguaggio post – grammaticale. L'"impressionismo" pascoliano, la metrica e l'influenza di Carducci. Il fonosimbolismo e le ricadute sulla poesia del Novecento. *Myricae* (1891) La storia editoriale, il significato del			

	titolo, le tematiche principali e lo stile. **TESTI:** *Orfano* (fotocopia); *Lavandare*; *Temporale*; *Il lampo*; *Il tuono* (fotocopia); *Poesie varie* (1912) Edizioni, struttura e tematiche generali. **TESTI:** *La gatta* (fotocopia); GABRIELE D'ANNUNZIO La vita e la personalità. **APPROFONDIMENTO:** Visione del documentario RaiPlay "*L'attimo fuggente – Gabriele D'Annunzio*". Il romanzo d'ambiente: caratteristiche generali. L'influenza di Nietzsche e la figura del Superuomo. *Il fuoco* (1900) Struttura, personaggi e tematiche principali. **TESTI:** *"Fui Giulietta"* (parte II, fotocopia); *A Villa Pisani* (parte II); *Laudi del cielo, del mare, della terra e degli eroi* (1903 – 1918) Struttura e tematiche generali. *Alcyone*: contenuti e tematiche principali. **TESTI:** *La pioggia nel pineto.*			

Febbraio – maggio	**IL PRIMO NOVECENTO** <u>IL ROMANZO E LA NARRATIVA DELLA CRISI</u> Il Novecento: il contesto storico – culturale e gli influssi artistico – filosofici. Il romanzo d'inizio Novecento: caratteristiche generali, tematiche e tecniche narrative (flusso di coscienza, monologo interiore). I modelli europei e le loro influenze: James Joyce, Thomas Mann, Franz Kafka, Marcel Proust. *Alla ricerca del tempo perduto*: struttura e tematiche principali. **<u>TESTI:</u>** La *madeleine* (*La strada di Swan*, sez. 1). <u>ITALO SVEVO</u> La vita e il contesto socio – culturale. **APPROFONDIMENTO:** "*Trieste, città di confine*" (p. 395). La produzione letteraria e l'influenza di Freud: il sogno, il meccanismo della rimozione, il complesso di Edipo/Elettra, le pulsioni dell'inconscio, l'atto mancato e i dolori psicosomatici. **APPROFONDIMENTO:** "*Sigmund Freud*" (p. 399) <u>*La coscienza di Zeno*</u> La genesi, il significato del termine "coscienza", il genere particolare del romanzo. La struttura e le tematiche principali. Le tecniche narrative e la	1 5 6 8	1 2 4 6 7 8 12	• *Storia: senza conoscere il passato non si può capire il presente*, di P. Fellai; • *Le relazioni in un mondo liquido*, di Z. Bauman;

	lingua. **TESTI:** *Prefazione*; *Preambolo*; *L'ultima sigaretta* (passi scelti); LUIGI PIRANDELLO La vita, il pensiero e la poetica. *Il fu Mattia Pascal* Edizioni, trama e tematiche principali. **TESTI:** *Premessa* (cap. I); *Io e l'ombra mia* (cap. XV); *Novelle per un anno* (1922) Il genere novellistico, le stesure e i contenuti. La struttura e le tematiche principali. La lingua e lo stile. **TESTI:** *Il treno ha fischiato…*; *La carriola*; LA POESIA DEL PRIMO NOVECENTO La poesia del Novecento. Periodizzazione e generalità. Le Avanguardie storiche: il concetto di "avanguardia", i movimenti e le caratteristiche principali (Espressionismo, Futurismo, Dadaismo, Surrealismo, Cubismo). Le caratteristiche principali, le differenze con la poesia pre novecentesca, le novità tematiche, linguistiche e stilistiche. La poesia crepuscolare (1903 – 1911): periodizzazione, diffusione e personalità. Il significato del termine			

	"crepuscolare", le caratteristiche e le tematiche principali. Marino Moretti **TESTI:** *Io non ho nulla da dire* (fotocopia); Guido Gozzano: la vita, le opere e la poetica. *La signorina Felicita ovvero la felicità* (da *I Colloqui*, fotocopia); Aldo Palazzeschi: la vita, le opere e la personalità; la poetica crepuscolare e futurista. *L'incendiario* (1910): il significato del titolo e le tematiche principali. **TESTI:** *La fontana malata* (fotocopia); *Chi sono?* (fotocopia); *La passeggiata* (fotocopia); *E lasciatemi divertire!*; *Il pappagallo* (fotocopia); *Comare Coletta* (fotocopia); I poeti vociani: il ruolo della rivista "*La Voce*" (1908), caratteristiche principali, tematiche e personalità. Il Futurismo: le caratteristiche e i manifesti principali. **TESTI:** *Manifesto della cucina futurista* (1934); (fotocopia); GIUSEPPE UNGARETTI La vita, la personalità e il contesto storico – culturale. **APPROFONDIMENTO:** Visione del documentario RaiPlay "*L'attimo fuggente – Giuseppe Ungaretti*". La poetica: lo sperimentalismo della			

	prima fase, il ruolo della parola e le novità metrico – stilistiche. L'influenza sulla poesia del Novecento. *L'Allegria* Composizione e storia editoriale. Il significato del titolo e le tematiche principali. **TESTI:** *Veglia*; *Fratelli*; *Sono una creatura*; *San Martino del Carso* (fotocopia); *Mattina*; *Soldati*;			
Settembre – aprile	DANTE, *PARADISO* Struttura e tematiche principali della *Commedia*. La struttura dell'universo, il concetto di beatitudine, il ruolo e la simbologia delle guide (Beatrice e S. Bernardo). La dimensione umana nella cantica e lo stile. **TESTI:** Canto I, 1 – 36; 43 – 48; 64 – 75; Canto III, 46 – 51; 70 – 75; 85 – 90; 106 – 108; 121 – 130; Canto XI, 55 – 117; Canto XVII, 46 – 75; 124 – 142;	1 5 6 8	1 2 4 6 7 8 12	La Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne: dall'*Enciclopedia delle Donne*, La storia di Franca Viola.
Ottobre – maggio	PRODUZIONE SCRITTA Le tipologie testuali dell'Esame di Stato e le loro caratteristiche: analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A), analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B),	1 5 6 8	1 2 4 6	

	riflessione critica espositivo – argomentativa su temi d'attualità (tipologia C). **TESTI:** *La quiete dopo la tempesta* (*Canti*, XXIV) (Tipologia A); Discorso di Giorgio Parisi, premio Nobel per la Fisica 2021, alla Camera dei Deputati sui cambiamenti climatici (Tipologia B); *Il pregiudizio*, di A. Nobile (Tipologia B); *Storia: senza conoscere il passato non si può capire il presente*, di P. Fellai (Tipologia B); La storia di Franca Viola (Tipologia C); *Il capitale umano*, di R. Abravanel, L. D'Agnese (Tipologia C); *Le relazioni in un mondo liquido*, di Z. Bauman (Tipologia C);		7 8 12	

MACRO - UdA: "La ristorazione in viaggio"

Contenuti	Competenze specifiche dell'insegnamento	Competenze di area generale in uscita	Competenze chiave europee	Periodo
Il tema del viaggio nella *Commedia*: lettura, analisi e commento di Paradiso, XVII, 46 – 75; 124 – 142.	Lo studente è in grado di compiere una parafrasi e un commento puntuali e precisi dei canti danteschi ed è capace di collocarli criticamente nella *Commedia* e nel	1 2 4 6 7	1 5 6 8	Aprile

	contesto storico – letterario in cui è stata scritta. Coglie l'importanza e l'unicità della poesia dantesca nel panorama letterario medievale e sa operare confronti con tematiche inerenti all'attualità, in un'ottica dialogica con il passato.	8 12		

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

L'insegnante ha proposto una didattica individualizzata, quando necessaria, attraverso il dialogo con il singolo studente per capirne punti di forza, punti di debolezza e, nello specifico, colmare le lacune che si fossero presentate; ha incoraggiato, inoltre, dove consentito e valutando la specifica situazione, l'apprendimento tra pari, anche per favorire un clima di collaborazione all'interno del gruppo classe.
È stata data la disponibilità agli studenti più fragili di alcuni sportelli pomeridiani all'interno dei quali è stato possibile rinforzare e/o recuperare le competenze minime richieste per l'Esame di Stato, sia orali che scritte.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

L'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana si è concentrato principalmente sullo studio dei grandi periodi, autori e testi dall'inizio dell'Ottocento fino ai primi del Novecento, privilegiando le figure degli autori italiani cosiddetti "maggiori", in particolare Manzoni, Leopardi, Verga, Pascoli, D'Annunzio, Svevo, Pirandello e Ungaretti; si è cercato, nei limiti di tempo, di offrire agli studenti un panoramica di supporto, essenziale, ma precisa, anche per quanto riguarda la letteratura europea, in particolar modo nelle figure di Baudelaire, dei poeti "maledetti" e dei grandi scrittori di romanzi sia della seconda metà dell'Ottocento (Flaubert, Dickens, Zola) sia del primo Novecento (Mann, Kafka, Proust, Joyce).
Il modulo riguardante il secondo Novecento, con i relativi autori (Montale *in primis*) e correnti letterarie, non è stato svolto per questioni di tempo; tuttavia, cenni alla produzione, al pensiero montaliano e al suo debito nei confronti della poesia primo novecentesca, sono stati compiuti

occasionalmente laddove se n'è presentata l'occasione, in riferimento a quest'ultimo argomento e al percorso didattico sul *Paradiso*.
Nonostante le Linee Guida per gli Istituti Professionali non lo prevedano esplicitamente, il docente ha ritenuto opportuno, infatti, procedere con la lettura antologica di alcuni versi del *Paradiso* dantesco per due motivi sostanziali: il primo, concludere un percorso di lettura iniziato durante il terzo anno con l'*Inferno* e proseguito durante il quarto con il *Purgatorio*; il secondo, dar conto agli studenti della grandezza poetica di Dante Alighieri, non solo dal punto di vista strettamente letterario, ma anche linguistico, con alcune riflessioni in merito alla poesia "per immagini" e al rifiltro della lezione dantesca all'interno della produzione poetica novecentesca.
Dei testi letterari proposti si è sempre data la lettura, la parafrasi, l'analisi e un commento che tenesse conto delle peculiarità specifiche del brano in oggetto, ma che potesse sollevare negli studenti domande e riflessioni sull'attualità, la quale, nel limite del possibile, è stata spesso chiamata in causa per riuscire a sensibilizzarli su tematiche apparentemente distanti da loro.
Per quanto riguarda la parte più specifica di lingua, la produzione scritta, su modello della Prima Prova dell'Esame di Stato, in sede di correzione ha permesso al docente e agli studenti di rivedere, singolarmente, strutture morfosintattiche e grammaticali utili per una corretta scrittura dei testi; anche le ricerche assegnate riguardo a temi specifici sono servite in tal senso. La componente orale è stata continuamente sollecitata mediante dibattiti, confronti, domande, ai quali quasi tutti hanno partecipato, dimostrando discrete capacità linguistiche, pur nelle difficoltà e negli errori evidenziati sopra.
Per aiutare ulteriormente gli alunni nel fissare maggiormente alcuni concetti letterari, si è proceduto, in data 22 dicembre 2022 alla visita della mostra "*Andy Warhol. Icona pop*", presso il Centro Culturale San Gaetano (Padova), e della mostra a Palazzo Zabarella (Padova) "*Futurismo. La nascita dell'avanguardia (1910 – 1915)*".

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

- M. Sambugar, G. Salà, *Letteratura aperta 2 – Dal Barocco al Romanticismo*, La Nuova Italia, Milano 2020.
- M. Sambugar, G. Salà, *Letteratura aperta 3 – Dal Positivismo alla letteratura contemporanea*, La Nuova Italia, Milano 2020.
- Dante Alighieri, *Commedia* (fotocopie e canti scelti forniti dal docente).
- Altri materiali forniti in fotocopia dal docente.
- Documentari e/o film proposti dal docente come spunto per le discussioni a carattere seminariale.

N.B. È stata attivata fin dall'inizio dell'anno una Google Classroom dal nome "*Lingua e letteratura italiana – Storia Classe 5^*" all'interno della quale, divisi per sezione ed argomento, sono stati caricati appunti, materiali integrativi, compiti, filmati, video, documenti, slide che hanno aiutato gli studenti nel lavoro in classe e a casa.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto delle abilità raggiunte, dei livelli di competenza, dei livelli di partenza, della modalità di acquisizione dei contenuti, dell'impegno e dell'interesse dimostrato, della costanza nella realizzazione dei lavori, della perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, della partecipazione alle attività proposte.
La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a) Interrogazioni orali: due nel primo periodo (una delle quali nella forma della verifica scritta di letteratura a domande aperte); tre nel secondo periodo (una delle quali nella forma della verifica scritta di letteratura a domande aperte);
b) Prove scritte e/o scritto – grafiche: due nel primo periodo, due nel secondo periodo; la scrittura di un elaborato di Tipologia B assegnato per casa, nel primo periodo, e uno di Tipologia A nel secondo periodo.

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE
La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

a) Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie e con appuntamento;
b) Comunicazioni tramite il registro elettronico per eventuali avvisi;

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: STORIA

DOCENTE: BOTTECCHIA Thomas

RELAZIONE FINALE

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato *solo in parte soddisfacente, corrispondente alle aspettative*.
La classe, rispetto all'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana, ha dimostrato nel complesso un discreto interesse per quando riguarda le tematiche affrontate nell'ambito della disciplina storica, soprattutto nelle lezioni inerenti al Novecento; di conseguenza, non si sono manifestati particolari comportamenti scorretti e/o situazioni di difficoltà nel portare avanti le attività didattiche programmate all'inizio dell'anno. Quasi tutta la classe ha partecipato attivamente alle lezioni, dimostrando capacità di affrontare un dibattito esponendo la propria opinione in relazione al periodo storico preso in esame e curiosità nel voler approfondire specifici argomenti trattati durante le lezioni.
L'unico fattore di ostacolo è stato un metodo di studio non sempre adeguato alla tipologia d'insegnamento, a volte discontinuo e, per alcuni tratti, approssimativo.
Gli obiettivi fissati, infatti, si sono dimostrati *aderent*i alla situazione iniziale della maggior parte della classe, *sufficientemente raggiunti* ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

PROGRAMMA SVOLTO

Periodo	Micro – Uda	Competenze chiave europee	Competenze di area generale in uscita	Educazione civica
Settembre – Ottobre	UNITÀ 1 – LE RIVOLUZIONI DEL 1848 IN EUROPA E L'UNIFICAZIONE DELL'ITALIA La nascita del Regno d'Italia (1859 – 1861): la Seconda Guerra d'Indipendenza e la spedizione dei Mille. Le difficoltà del nuovo regno. La Destra storica e il compimento	1 4 5 6 8	1 2 3 4 6	• L'articolo 5 della Costituzione italiana;

	dell'Unità. **APPROFONDIMENTI:** • Visione del documentario da RaiPlay "*Destra storica e Unità d'Italia*", con Paolo Mieli. La politica economica, la questione meridionale e la questione romana. UNITÀ 2 – L'ITALIA ALLA FINE DEL SECOLO Il governo della Sinistra storica: le riforme, la questione del trasformismo, la politica economica e la politica estero – coloniale. I governi di Francesco Crispi (1887 – 1891; 1893 – 1896) e la crisi del sistema liberale. **APPROFONDIMENTI:** • *L'istruzione scolastica dopo l'Unità* (p. 348); • *La sanità nell'Italia unita* (p. 363); UNITÀ 3 – L'EUROPA E IL MONDO VERSO NUOVI EQUILIBRI E TRASFORMAZIONI La seconda rivoluzione industriale e l'imperialismo europeo di fine Ottocento.		7 8 12	
Novembre – Gennaio	UNITÀ 4 – IL MONDO ALL'INIZIO DEL NOVECENTO Il mondo all'inizio del Novecento:			• I giovani e le donne di fronte alla guerra. Visione del film "Generazione

	la *Belle Époque* (1885 – 1914); economia e società. La nuova organizzazione del lavoro e la questione operaia. La cultura d'inizio secolo: la "crisi" dell'uomo e i concetti di nazionalismo e razzismo. **APPROFONDIMENTI:** • *La nuova fabbrica di Ford* (p. 5); La politica europea all'inizio del Novecento: la situazione di Francia, Gran Bretagna, Germania, Austria – Ungheria e Russia. L'Italia di Giolitti (1901 – 1914): il contesto storico e gli obiettivi di governo. Le riforme sociali ed economiche. Il "sistema" politico giolittiano: trasformismo, clientelismo e corruzione. Il rapporto con la Chiesa e i cattolici e il suffragio universale maschile. La guerra di Libia (1911 – 1912). UNITÀ 5 – LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA La Prima Guerra Mondiale: le cause e lo scoppio del conflitto (1914). Il fronte orientale e il fronte occidentale (1914 – 1916). L'Italia tra il 1914 e il 1915: neutrali e interventisti, il Patto di Londra e l'entrata in guerra. I problemi dell'esercito italiano. **APPROFONDIMENTI:** • *Le trincee* (p. 67); • *Le nuove micidiali armi* (p.			perduta – Testament of Youth (2014).

	70); • Visione del documentario su YouTube "*Apocalypse: La Prima Guerra Mondiale – La fine della guerra*", da National Geographic;			
Gennaio – Febbraio	<u>UNITÀ 6 – GLI ALTRI TOTALITARISMI E LE DEMOCRAZIE</u> La Germania nel primo dopoguerra: la Repubblica di Weimar (1919). L'ascesa di Hitler (1920 – 1933). Il Terzo Reich: nascita, struttura e provvedimenti dello Stato totalitario nazista (1933 – 1934). Il consolidamento dello Stato nazista (1934): culto della personalità, propaganda e repressione. I provvedimenti economici e di politica estera. L'ideologia nazista: razzismo e antisemitismo. La persecuzione degli ebrei (1933 – 1938). **<u>APPROFONDIMENTI:</u>** • *L'antisemitismo: una storia di discriminazione* (p. 183); <u>UNITÀ 7 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE</u> Il nuovo ordine nazista e lo sterminio degli ebrei (1941 – 1945). **<u>APPROFONDIMENTI:</u>** • *Una nuova parola per*			• Incontro con le volontarie del Centro Veneto Progetti Donna sul tema della violenza sulle donne;

	raccontare la tragedia di un popolo (p. 227); <u>UNITÀ 5 – LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA</u> Le rivoluzioni in Russia: la rivoluzione di febbraio, la rivoluzione d'ottobre, la guerra civile e la nascita dell'URSS. <u>UNITÀ 6 – GLI ALTRI TOTALITARISMI E LE DEMOCRAZIE</u> L'URSS di Stalin (1924 – 1938): l'ascesa al potere, i provvedimenti politici ed economici; la costruzione dello Stato totalitario. I gulag. <u>UNITÀ 8 – IL MONDO DOPO LA GUERRA E LA CRISI DEL 1929</u> Gli Stati Uniti e la crisi del '29. **<u>APPROFONDIMENTI:</u>** • Visione del documentario da RaiPlay "*Passato e Presente – L'America degli anni Venti*".			
Marzo – Aprile	<u>UNITÀ 9 – L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO</u> Il primo dopoguerra in Italia: la crisi dello Stato liberale, l'impresa di Fiume (1919) e il "biennio rosso" (1919 – 1921). La nascita del fascismo: i Fasci di			• Visione della puntata di Otto e mezzo del 31/03/2023 – La destra inciampa di nuovo sul fascismo;

	combattimento e l'ideologia fascista. L'ascesa del fascismo: la marcia su Roma (1922), i primi provvedimenti autoritari e il delitto Matteotti. La nascita dello Stato totalitario: le leggi "fascistissime" (1925 – 1928), la fascistizzazione dello Stato e l'alleanza tra regime e Chiesa cattolica (1929). La politica estera fascista: il colonialismo, la guerra d'Etiopia (1935 – 1936) e l'autarchia. **APPROFONDIMENTI:** • Visione del video da YouTube "*La marcia su Roma del 1922*"; • Visione del documentario da YouTube "*Storia del fascismo – La costruzione del consenso*"; UNITÀ 7 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE Le premesse del conflitto: la politica estera nazista (1933 – 1939), l'alleanza tra Italia e Germania e le sue conseguenze, i trattati preliminari. Le prime fasi della guerra (1939 – 1941): dall'invasione della Polonia all'occupazione della Francia. La "battaglia d'Inghilterra" e l'entrata dell'Italia nel conflitto (1940); la guerra "parallela" in Africa e in Grecia. La svolta del 1941:			

	l'entrata in guerra degli Stati Uniti e l'attacco nazista all'Unione Sovietica. La controffensiva degli Alleati (1942 – 1943): il bombardamento delle città europee e la battaglia di Stalingrado. Il concetto di "resistenza". La caduta di Mussolini e l'armistizio dell'8 settembre 1943. La Resistenza in Italia: i partigiani e il Comitato di Liberazione Nazionale. L'avanzata alleata in Italia (1943 – 1945), le stragi e le violenze nazifasciste: le Fosse Ardeatine, la strage di Marzabotto, l'eccidio delle foibe. L'avanzata alleata (1944 – 1945): la Conferenza di Teheran, lo sbarco in Normandia e la Conferenza di Jalta. La resa della Germania e del Giappone. La questione della bomba atomica e le ricadute sulla seconda metà del Novecento.			
Maggio	<u>UNITÀ 10 – IL MONDO NEL BIPOLARISMO</u> Il secondo dopoguerra (1945 – 1947): il Piano Marshall e la fondazione dell'ONU. Il processo di Norimberga, la "cortina di ferro" e l'inizio della guerra fredda. Il sistema bipolare (1947 – 1972): dalla guerra di Corea all' "equilibrio del terrore". La divisione della Germania e la			• L'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU): struttura, finalità, dipendenze; • La Costituzione italiana e l'ordinamento dello Stato;

	costruzione del muro di Berlino. La "coesistenza pacifica": Chruščëv, Kennedy e la crisi dei missili di Cuba. La distensione e il crollo dell'URSS (1965 – 1990). **APPROFONDIMENTI:** • *Che cos'è la guerra fredda?* (p. 268); • *Il muro di Berlino* (p. 295); UNITÀ 11 – L'ITALIA REPUBBLICANA Economia e politica nel dopoguerra (1946 – 1992); la nascita della Repubblica Italiana e la sua evoluzione. I principali partiti della Prima Repubblica.			

MACRO - UdA: "Ebraismo in cucina"

Contenuti	Competenze specifiche dell'insegnamento	Competenze specifiche in uscita	Competenze chiave europee	Periodo
• La Germania da Weimar all'ascesa di Hitler; • Il Terzo Reich; • La guerra dei civili: la Shoah;	Lo studente è in grado di esporre, in forma orale e scritta, tematiche di argomento storico, prestando attenzione al contesto oggetto d'analisi e dimostrando di controllare il lessico	1 2 3 4 6	1 4 5 6 8	Gennaio

	specifico della storia; identifica le relazioni tra le caratteristiche storiche di lunga durata e ne trova riscontro nelle manifestazioni presenti, anche sul proprio territorio, utilizzando strumenti opportuni per analizzare i dati acquisiti. Abbraccia in un'ottica extraeuropea le culture di altri paesi diversi dall'Italia e opera dei confronti con quest'ultima in una prospettiva di interculturalità. Correla le informazioni sui beni artistici e culturali del proprio territorio con la sua esperienza personale.	7 8 12		

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

Nel caso di insufficienze e/o della necessità di adottare un approccio il più individualizzato possibile per colmare lacune specifiche o intervenire come supporto allo studio, ogni studente ha avuto la possibilità di comunicare tempestivamente al docente l'eventuale mancanza, che ha potuto essere colmata con relazioni scritte o interrogazioni di recupero, in un caso, con l'assegnazione di letture, documentari e/o film che potessero rendere più leggero l'approccio all'insegnamento.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

L'insegnamento si è concentrato prevalentemente sullo studio e sull'analisi dei periodi storici compresi tra il 1859 e gli anni Novanta del Novecento.
In particolare, le parti inerenti alla guerra fredda e alla storia ed evoluzione della Repubblica italiana sono state poco approfondite per ragioni di tempo; tuttavia, soprattutto nelle riflessioni condotte sulla Costituzione italiana, richiamando i 75 anni della sua entrata in vigore, la storia d'Italia dal dopoguerra in poi è stata spesso chiamata in causa in una prospettiva di confronto che ha sicuramente aiutati gli alunni ad operare confronti di lungo periodo e a non considerare la disciplina come mero elenco di date, eventi, concetti, personaggi.
Il continuo confronto con le fonti di vario tipo, nella forma degli approfondimenti presenti nel libro di testo in adozione, letti e commentati in classe, si è rivelato vincente per stimolare curiosità e interesse da parte degli studenti, e utile per i dibattiti che ne sono emersi.
Per aiutare ulteriormente gli alunni nel fissare maggiormente alcuni concetti ed eventi legati alla storia del Novecento, si procederà, in data 17 maggio 2023, alla visita del Museo del Novecento (M9) a Mestre (VE).

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

- Brancati, T. Pagliarani, *La storia in 100 lezioni 2 – Il Settecento e l'Ottocento*, La Nuova Italia (Rizzoli), 2020.
- Brancati, T. Pagliarani, *La storia in 100 lezioni 3 – Il Novecento e il Duemila*, La Nuova Italia, Milano 2020.
- Documentari e film proposti dal docente come spunto per il dibattito in classe.

N.B. È stata attivata fin dall'inizio dell'anno una Google Classroom dal nome "*Lingua e letteratura italiana – Storia Classe 5^*" all'interno della quale, divisi per sezione ed argomento, sono stati caricati appunti, materiali integrativi, compiti, filmati, video, documenti, slide che hanno aiutato gli studenti nel lavoro in classe e a casa.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto delle abilità raggiunte, dei livelli di competenza, dei livelli di partenza, dell'acquisizione dei contenuti e delle tecniche, dell'impegno e dell'interesse dimostrato, della costanza nella realizzazione dei lavori, della perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, della partecipazione alle attività proposte.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a) Interrogazioni orali: una nel secondo periodo;
b) Prove scritte e/o scritto – grafiche: una nel primo periodo, due nel secondo periodo (nella forma della verifica scritta per l'orale, con domande a risposta multipla, vero/falso, definizioni, domande aperte).

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

c) Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie e con appuntamento;
d) Comunicazioni tramite il registro elettronico per eventuali avvisi;

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: RAIMONDI Oscar

OBIETTIVI RAGGIUNTI e PROFITTO DELLA CLASSE

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti solo in parte alla situazione iniziale della classe, parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione. In particolare:

a. con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza, gran parte degli allievi ha saputo individuare collegamenti semplci e relazioni, in particolare tra la rappresentazione grafica delle funzioni oltre che gli indici statistici più comuni, con i fenomeni reali e soprattutto con la loro attività laboratoriale in sala e cucina.
b. Per quanto riguarda le **conoscenze teoriche e pratiche, le abilità** tecniche sia di tipo cognitivo che pratico e le **competenze**, i risultanti raggiunti sono stati sufficienti per la grande maggioranza della classe.

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato corrispondente alle aspettative ad un livello appena sufficiente.
La classe, nel suo complesso, ha dimostrato discreto interesse per la materia ma un livello di preparazione iniziale non del tutto sufficiente. In generale gli alunni hanno dimostrato maggior attitudine più ad un approccio pratico che teorico.
Per quanto riguardo lo studio, gli allievi hanno manifestato maggior disponibilità al lavoro in classe che a casa.

PROGRAMMA SVOLTO

Dopo aver constatato, nel corso delle prime settimane dell'anno, che alcuni alunni avevano difficoltà a mettere in pratica le conoscenze degli argomenti trattati durante il percorso di studi degli anni precedenti, con particolare riferimento ai programmi del terzo e quarto anno, ho dovuto, in particolari situazioni, effettuare un breve ripasso di alcune tematiche quali ad esempio equazioni, disequazioni, funzioni esponenziali e logaritmiche. Tuttavia, con impegno e dedizione la classe ha potuto completare il programma nel suo complesso, anche se mantenendo, nelle esercitazioni pratiche, un livello di difficoltà piuttosto basso.

Di seguito il programma svolto:

1) I principali indici statistici: media, moda, varianza
2) Definizione e applicazioni pratiche del calcolo probabilistico
3) Le permutazioni semplici e con ripetizione
4) Ripasso delle equazioni di primo e secondo grado
5) Ripasso delle equazioni fratte
6) Introduzione all'analisi matematica
7) Definizione di funzione
8) Dominio e codominio di una funzione
9) Intersezione con gli assi cartesiani
10) Positività di una funzione
11) Definizione e applicazioni dei limiti di una funzione
12) Definizione e significato operativo della derivata prima
13) I passi dello studio di una funzione elementare

In relazione all'***organizzazione*** complessiva**,** i fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati:

a) La presenza costante del docente
b) La continuità didattica
c) L'organizzazione dell'orario pressochè definitivo già dalle prime settimane di settembre

In particolare, in relazione alla ***disciplina e alle scelte didattiche***, i fattori che hanno in modo prevalente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati:

a) La programmazione dei contenuti in relazione alla realtà della classe
b) L'uso di sussidi audiovisivi

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERO E APPROFONDIMENTO

Sono stati necessari in forma individuale con approfondimenti su temi specifici.

SCELTE DIDATTICHE e METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Al fine di coinvolgere maggiormente gli alunni venivano di volta in volta, quando l'argomento lo permetteva, posti in relazioni gli argomenti trattati con situazioni reali (ad esempio: l'utilizzo dei dati

statistici rilevati al fine della analisi economica del target clientela durante il viaggio di istruzione in crocera…)

7) SUSSIDI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti sussidi:

- La matematica a colori Edizione gialla volume 4. Dea Scuola
- Mappe riassuntive a cura del docente

8) VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto:

a) Dei livelli di partenza non sempre sufficienti
b) Impegno dimostrato
c) Livello di competenza raggiunti

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a) interrogazioni orali: 1 nel primo trimestre, 2 nel secondo pentamestre
b) prove scritte: 1 nel primo trimestre, 2 nel secondo pentamestre

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

- ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie e con appuntamento;
- convocazione dei genitori per colloqui individuali
- comunicazione sul registro elettronico

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: RAIMONDI Oscar

OBIETTIVI RAGGIUNTI e PROFITTO DELLA CLASSE

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, completamente raggiunti quasi per tutti gli allievi ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

a. Con riferimento, in particolare, alle **competenze di cittadinanza**, la classe, nel suo complesso, ha raggiunto gli obiettivi delle competenze digitali prefissati dimostrando capacità ed abilità nell'utilizzo dei pacchetti software di uso comune nel mondo del lavoro, quali ad esempio, Word, Excell, Power point, utilizzati come strumenti per portare a termine progetti a loro affidati in un contesto di necessario spirito di iniziativa e spirito imprenditoriale.

b. Per quanto riguarda le **conoscenze teoriche e pratiche, le abilità** tecniche sia di tipo cognitivo che pratico e le **competenze** , i risultanti raggiunti sono stati secondo le attese per la grande maggioranza della classe. In particolare, il maggior interesse verso i temi legati al marketing ed il business plan, rispetto ai temi meno laboratoriali, mi hanno convinto ad un approccio didattico meno teorico e sviluppato verso una proposta basata su progetti operativi. In questo, senso, l'avvio di una modalità didattica denominata "Fantaimpresa", mi ha permesso di impostare con la classe un approccio concreto e realistico con conseguente maggior coinvolgimento degli allievi.

Il progetto "Fantaimpresa".

Attraverso la messa in atto di questa modalità didattica, tutti gli allievi hanno potuto avviare, in diverse fasi, un loro progetto di impresa, di fatto la creazione di una loro start-up. In questo modo, gli allievi si sono visti necessariamente posti di fronte ai problemi che di volta in volta dovevano essere gestiti nei vari ambiti aziendali, in particolare marketing, costi diretti ed indiretti, food cost, analisi di bilancio e business plan.
Il modello di start up creato da ogni alunno, ha rappresentato, inoltre, la naturale sintesi del programma svolto durante il quinto anno ma con riferimenti anche degli anni precedenti.
Il tutto con l'utilizzo di software adeguati quali "Excel" ed in alcuni casi "Numbers".

Il profitto.

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato corrispondente alle aspettative.

I fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati essenzialmente l'applicazione e l'interesse per la materia, l'aver adottato una didattica di laboratorio ed all'utilizzo degli strumenti informatici di uso comune.
Alcuni di loro, soprattutto nella parte del programma relativa al web marketing, si è particolarmente distinto per capacità di esposizione e padronanza della materia. In generale, tuttavia, la classe ha evidenziato un buon approccio alle attività digitali.

PROGRAMMA SVOLTO:

Il programma svolto è stato articolato in tre moduli:

A) IL MERCATO TURISTICO
   1) Il mercato turistico internazionale
   2) Gli organismi e le fonti normative internazionali
   3) Il mercato turistico nazionale
   4) Gli organismi e le fonti normative interne

B) IL MARKETING
   1) Aspetti generali del marketing
   2) Il marketing turistico
   3) Le fasi del marketing strategico
   4) L'analisi interna e la quota di mercato
   5) L'analisi della concorrenza
   6) L'analisi della domanda, la segmentazione ed il posizionamento
   7) Le quattro leve del marketing operativo
   8) La leva del prodotto
   9) La leva del prezzo
   10) La distribuzione
   11) La comunicazione
   12) Il web marketing
   13) Il marketing plan

C) PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
   1) La strategia dell'impresa
   2) L'analisi SWOT
   3) La vision
   4) La mission
   5) Pianificazione e programmazione aziendale
   6) Il vantaggio competitivo
   7) Il controllo di gestione
   8) Il budget di un'impresa
   9) Il bilancio di esercizio ed il budget
   10) Il budget economico nelle attività ricettive

11) Il business Plan
12) La ricerca del break-even point
13) La simulazione economica tramite foglio elettronico
14) L'analisi del cash flow

In relazione all'***organizzazione*** complessiva**,** i fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati:
una presenza costante del docente durante l'anno, la possibilità di utilizzare strumenti informatici anche da casa da parte degli allievi, l'organizzazione di attività di gruppo.
In particolare, in relazione alla ***disciplina e alle scelte didattiche***, il fattore che ha in modo prevalente favorito l'apprendimento dei programmi si riferisce in gran parte al frequente riferimento a situazioni concrete, prendendo spunto anche da aziende esistenti sia del settore enogastronomico ma non solo.

SCELTE DIDATTICHE e METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Oltre alla didattica frontale, la strategia messa in atto per gestire la disomogeneità della classe, per coinvolgere gli alunni in termini di interesse e attenzione, che hanno portato al raggiungimento degli obiettivi, è stata, in particolare la divisione in gruppi di lavoro che tuttavia coinvolgessero tutti gli allievi in maniera proattiva.
Durante l'anno, soprattutto nei mesi finali, sono stati organizzati alcuni incontri con manager del settore turistico ed economico (Costa Crocere) ai quali gli alunni hanno potuto rivolgere le loro domande ed entrare in contatto con le attività ricettive del territorio.

SUSSIDI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti sussidi:

Libro di testo: *Gestire le Imprese ricettive* (Rascioni, Ferriello, edizioni Tramontana) vol. 3

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto di:

a) abilità raggiunte nell'utilizzo dei pacchetti office utilizzati (fogli elettronici, word, Power Point, keynot ecc..).
b) proattività nel lavoro di gruppo.
c) impegno ed interesse dimostrato.
d) competenze nel gestire la fase progettuale e raggiungimento degli obiettivi.
e) Abilità nell'esposizione.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a. interrogazioni orali:
   almeno 2 prove nel primo trimestre
   almeno 3 prove nel secondo pentamestre

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

- ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie e con appuntamento;
- convocazione straordinaria dei genitori per colloqui individuali in caso di necessità

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: RAIMONDI Oscar

INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 introduce l'insegnamento dell'educazione civica nel sistema scolastico dall'anno scolastico 2020-2021, la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondamentale del sistema per favorire la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole e dei diritti e doveri di ognuno.

Le Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione del 22 giugno 2020, n. 35 prevedono, all'interno del curricolo di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti e affidare ai docenti del Consiglio di classe. L'insegnamento potrà essere svolto anche con la creazione di eventi e/o la partecipazione di esperti del settore.

L'insegnamento dell'educazione civica coinvolge i docenti di tutte le discipline del Consiglio di classe. E' definito curriculare perché avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, rientra pienamente nel "curriculum della studentessa e dello studente" da allegare al termine del percorso quinquennale di studi al diploma finale (Dlgs. 62/2017, capo III, cap.21).

LA DIDATTICA

L'orario dedicato all'insegnamento dell'Educazione Civica sarà suddiviso orientativamente in nr. 10 ore nel primo periodo (trimestre) e 23 ore nel secondo periodo (pentamestre) per un tot. di nr. 33 ore dell'orario complessivo come previsto dalla normativa.

La didattica è stata divisa in attività didattiche di singoli docenti o unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti, in particolare i docenti di Italiano, Diritto e Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

L'insegnamento di educazione civica è stato assegnato in via prioritaria al docente di DTA diritto e tecniche amministrative che ne diviene coordinatore.

Il Consiglio di classe ha verbalizzato i nuclei tematici scelti, attraverso il rispetto delle Linee Guida.

TEMATICHE

1. COSTITUZIONE (diritto nazionale e internazionale):

Obiettivi:

a) conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli enti territoriali, delle Autonomie locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite;
b) Concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza.

Programma Svolto:

- I principi fondamentali della costituzione italiana
- L'articolo 5 della Costituzione italiana
- I giovani e le donne di fronte alla guerra: "Generazione perduta – Testament of Youth" (2014).
- Il rapporto degli italiani con il Fascismo
- L'Organizzazione delle Nazioni Unite
- La Costituzione italiana e l'ordinamento dello Stato
- Il cuneo fiscale
- La guerra in Ucraina e gli effetti economici e sociali derivati.
- Le votazioni amministrative del 25 settembre 2022

2. SVILUPPO SOSTENIBILE (educazione ambientale):

- La storia della piramide alimentare con la sua evoluzione. La piramide alimentare sostenibile 4.0, come patrimonio dell'Unesco.
- I disturbi del comportamento alimentare.
- Globesità come "epidemia globale".
- L'impatto ambientale della plastica. Periodo: marzo.
- L'impatto ambientale delle filiere agroalimentari.
- La carne sintetica.
- Agenda sostenibile 2030
- Biodiversità in Italia

- La valorizzazione del Made in Italy

3. CITTADINANZA DIGITALE

Obiettivi:

a) rischi dell'ambiente digitale;
b) educazione al digitale.
c) Il cittadino consapevole

Programma Svolto:

- I livelli EQF del diploma
- Le 8 competenze chiave
- I social network e il metaverso
- Privacy e dati personali in rete

Eventi svolti:

1. Incontro con l'ex sindaco di Campodarsego.
2. Partecipazione a "Cosmo food" fiera di Vicenza.
3. Cena di beneficienza
4. Visita al museo del 900
5. Cena al museo Ebraico di Padova (UDA Koscher)
6. Partecipazione all'evento: "Vite – Storie di Felicità".
7. Incontro con Costa crociere: turismo ed ecosotenibilità, Matteo Zava, Responsabile Triveneto Costa Ceocere
8. Incontro con le volontarie del Centro Veneto Progetti Donna sul tema della violenza sulle donne

Metodologia:

Partendo dalla realtà che ci circonda, da notizie e avvenimenti di carattere politico o sociale e giuridico i docenti sono entrati nelle tematiche previste dall'insegnamento dell'educazione civica.
Sono state condotte diverse lezioni in modo partecipato guidando la discussione sugli accadimenti giornalieri legati soprattutto all'emergenza sanitaria in atto. Sono stati privilegiati forme di

apprendimento non formale che favorivano l'inclusione di ciascun alunno come la visione di filmati, materiali audiovisivi, webinair e la lettura dei quotidiani.

Profitto della classe:

Per la valutazione i docenti si sono avvalsi di verifiche orali, valutando la partecipazione attiva e il comportamento durante le lezioni dedicate.
La classe ha dimostrato un buon interesse per le tematiche affrontate anche se la maggior parte degli alunni non ha dimostrato una partecipazione attiva durante le stesse. Gli eventi organizzati sul digitale hanno dimostrato un più vivo interesse e partecipazione. In generale comunque il profitto della classe risulta buono, dimostrando anche una notevole sensibilità per alcune tematiche affrontate.

UDA svolte:

- Ebraismo in cucina
- La ristorazione in viaggio

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: SCIAN Michele

RELAZIONE FINALE

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato corrispondente alle aspettative.
Mediamente la classe è apparsa partecipativa e interessata agli argomenti trattati, con una buona disponibilità al dialogo e una discreta capacità di riflessione.
Gli obiettivi fissati si sono dimostrati abbastanza aderenti alla situazione iniziale della classe e sufficientemente raggiunti ai fini della valutazione.

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
Settembre	Ripresa degli elementi di antropologia: la dimensione corporea e spirituale dell'essere umano e il suo destino ultimo
Ottobre	Scelte di vita: vocazione umana e professionale
Novembre – Gennaio	Educazione all'affettività: il significato fisico e spirituale dei gesti dell'amore
Febbraio	L'esistenza del mondo spirituale e le sue dinamiche
Marzo – Aprile	Educazione alla sessualità: riflessioni sul valore e il significato dei metodi contraccettivi e abortivi
Maggio	Riflessioni su temi di bioetica: ivg ed eutanasia

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTO

Non vi è stata necessità di svolgere interventi individualizzati per recuperi e nemmeno approfondimenti in aggiunta a quanto svolto.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Durante le lezioni si è privilegiato il dialogo educativo sui temi trattati, la lezione frontale quando necessaria e l'utilizzo di audiovisivi come spunti per trattare alcune tematiche.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti materiali:

- Slides sugli argomenti trattati
- Presentazione del libro "Milioni di farfalle" di Alexander Eben
- Presentazione del libro "L'ultimo esorcista" di Gabriele Amorth
- Presentazione del libro "Fuggita da Satana" di Michela
- Presentazione del libro "Siamo nati e non moriremo mai più" di Chiara Corbella
- Presentazione del libro "Vado al Max!" di Massimiliano Tresoldi
- Puntata "Hang the dj" dalla serie tv "Black mirror"

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto della partecipazione alle lezioni mediante il dialogo formativo, dell'interesse manifestato nei confronti delle tematiche, del comportamento tenuto durante gli incontri nonché della disponibilità a prendere appunti quando necessario.
La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso la qualità del maturo dialogo formativo.

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata mediante ricevimenti per appuntamento su richiesta delle famiglie.

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PISANO Vittoria

RELAZIONE FINALE

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati abbastanza aderenti alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti e verificabili ai fini della valutazione. Alcuni ragazzi hanno maggiori difficoltà nell'espressione orale piuttosto che nello scritto. Ha sicuramente aggravato la situazione la DAD durante il periodo di pandemia, compromettendo la produzione orale.

Gli allievi sono dunque in grado di:

1. Imparare ad imparare: sanno sufficientemente organizzare il proprio apprendimento, la maggior parte solo se guidati; sanno gestire parzialmente le scelte e le modalità di informazione e formazione, e l'individuazione dei tempi disponibili per le attività di studio/lavoro, e per l'attuazione delle proprie strategie didattiche.
2. Progettare: se guidati sanno progettare e realizzare progetti di studio ben strutturati, sfruttando le conoscenze apprese.
3. Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso: sanno comprendere testi di uso quotidiano e tecnico, relativo all'indirizzo di studi e non, di media complessità (livelli A2, B1, B2) trasmessi tramite linguaggi diversi (verbale, non verbale, scritto) mediante diversi supporti (cartacei, informatici, multimediali).
4. Collaborare e partecipare: sono state attuate attività di gruppo e role – play in cui gli studenti hanno saputo gestire sufficientemente la situazione, collaborando parzialmente tra loro.
5. Agire in modo autonomo e responsabile: durante le lezioni la maggior parte degli allievi ha saputo interagire in modo attivo e consapevole coi compagni e con la docente.
6. Risolvere problemi: qualora suscitassero problemi gli allievi si sono subito rivolti alla docente per risolverli il prima possibile.
7. Individuare collegamenti e relazioni: nell'ambito di alcuni argomenti affrontati in classe durante le lezioni, gli studenti hanno saputo elaborare argomentazioni coerenti e convincenti, con collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, individuandone analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti.
8. Acquisire ed interpretare l'informazione: gli alunni sono in grado di acquisire informazioni anche attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendone fatti e opinioni.

Competenze raggiunte, di tipo teoriche e pratiche, abilità tecniche sia di tipo cognitivo che pratico:

COMPETENZE TEORICHE	COMPETENZE PRATICHE
• padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;	• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Il profitto medio della classe è stato buono. Nell'anno 2022-2023 le lezioni si sono svolte in presenza, salvo alcuni periodi di assenza degli allievi a causa della pandemia.
Rispetto alla programmazione iniziale, il programma è stato svolto: per il primo trimestre come da progetto iniziale; il pentamestre è proseguito con un'ulteriore attenzione alla comprensione sia scritta che orale della lingua inglese.
A fine anno il livello generale di preparazione della classe è migliorato, anche se non tutti hanno conseguito un adeguato livello di preparazione complessiva.
Da considerare tre diversi livelli di apprendimento della lingua: un gruppo di allievi si evidenzia per l'evidente capacità nella comprensione e produzione della lingua Inglese; un secondo gruppo ha una discreta comprensione della lingua, con lievi difficoltà nell'esposizione orale, ma denota un grande impegno e volontà; si distingue infine un terzo gruppo che presenta maggiori difficoltà, soprattutto nell'esposizione orale (come evidenziato precedentemente, aggravato dalla DAD in pandemia compromettendo la produzione orale), da denotare però la voglia di apprendere durante l'anno per potersi migliorare.
Anche gli allievi che durante l'anno hanno evidenziato delle lacune e/o incertezze sono stati seguiti e accompagnati ad un recupero in itinere per raggiungere dei risultati sufficienti.
In relazione all'organizzazione complessiva, i fattori che hanno favorito l'apprendimento e lo svolgimento del programma sono stati la continuità didattica, la continua ricerca di motivare gli allievi attraverso attività di role – play ed esposizioni alla classe, anche grazie all'uso di materiale multimediale autentico.

PROGRAMMA SVOLTO

Micro-UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze generali in uscita	Mesi	Educazione Civica
Economy and Technologies	Creare una start up con vision e mission in ottica internazionale. Come la tecnologia sta trasformando il lavoro. Winning strategies for global advertising. Grammar: I tempi verbali. I condizionali. La forma passiva.	Saper sfruttare la lingua inglese all'interno del mondo tecnologico e lavorativo.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	N° 1 -2	N° 5	Settembre – Ottobre	
Diet and Nutrition	Healthy eating. The Mediterranean diet and other tyoes of diet – alternative diets. Religious dietary choices. Teen and sports diets.	LISTENING B1/B2 ascoltare un nutrizionista e un dietista sulla corretta alimentazione B1/B2 ascoltare un esperto che	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai	N° 2	N° 5 – 6-7-9	Ottobre - Gennaio	La piramide alimentare per la dieta mediterranea -

	Special diets for food intolerances and allergies.	parla di intolleranze e disordini alimentari READING B1/B2 leggere un testo relativo alla nutrizione e alle diete B1/B2 leggere testi relativi ai disordini alimentari e malnutrizione. WRITING B1/B2 scrivere a book review B1/B2 scrivere un testo commentando le abitudini alimentari di personaggi famosi e fornire suggerimenti. B1/B2 scrivere un breve testo sulle diete alternative e disordini alimentari	percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Saper consigliare alimenti in base alle esigenze dei clienti e individuare gli alimenti privi di allergeni specifici o alimenti che portano ad intolleranza.				patri monio dell'U nesco

		B1/B2 scrivere un report sui territori di interesse enogastronomico SPEAKING B1/B2 parlare di intolleranze, disturbi e diete B1/B2 parlare di diete "alternative" B1/B2 parlare di alcune organizzazioni internazionali e delle loro funzioni					
Culture and interculture	Descrivere la tradizione culinaria italiana regionale. Descrivere la storia, ingredienti e preparazione di alcuni piatti nazionali e internazionali. Descrivere vini nazionali e Internazionali.	LISTENING B1 ascoltare informazioni storico culturali sulle regioni italiane B1 ascoltare e cogliere le informazioni principali di una ricetta READING B1 leggere testi sui prodotti tipici regionali e internazionali B1 leggere			3, 5,7,8	Febbraio - Maggio	L'inclusione delle religioni nel mondo ristorativo. L'UNESCO – history and target.

	The art of Sushi The multicultural cuisine. Healthy Eating and Social Media. Menu formats and planning – pros and cons of digital menus vs hand-paper menus. The different types of menus. The UK: History and political system, typical foods and traditions. The USA – History and traditions. The English literature: from the XIX century to the WWI: Pre-Romanticism, Romanticism, Victorian Age,	ricette regionali e internazionali B1 leggere la storia di un piatto regionale B1/B2 leggere e commentare testi sulle diverse tradizioni culinarie italiane e di alcuni paesi anglofoni SPEAKING B1 dare e chiedere informazioni sul metodo di preparazione di ricette italiane regionali e internazionali B1 dare informazioni su aspetti tradizionali culinari italiani e internazionali B1 illustrare le differenze principali su aspetti culinari B1 illustrare le caratteristiche di tradizioni vitivinicole					

	War Poets.	diverse B1/B2 saper consigliare e presentare un piatto B1/B2 saper consigliare e presentare un vino WRITING Saper scrivere una lettera /email formale Saper scrivere a product review.					

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

Si privilegerà il recupero in itinere, curando la correzione dei compiti per casa, seguendo durante le lezioni in particolare gli alunni in difficoltà, proponendo attività di peer tutoring o cooperative learning per livello. In casi limitati si potranno assegnare lavori aggiuntivi a casa da correggere individualmente. Su segnalazione del docente e in accordo con la famiglia, si possono attivare interventi di recupero pomeridiani. Per promuovere le eccellenze, si possono programmare attività pomeridiane di potenziamento.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Approccio didattico comunicativo e nozionale-funzionale attraverso lezioni frontali, lezioni interattive e lezioni cooperative, sostenuto da un approfondimento lessicale e grammaticale della lingua inglese. Lo studente acquisisce conoscenze, abilità e competenze tramite attività da cui estrapola e stabilisce regole e modelli che vengono poi strutturati in un adeguato quadro di riferimento.
Le quattro abilità vengono sviluppate in modo integrato. La lingua usata in classe è prevalentemente, e in modo progressivamente più intenso nell'arco del quinquennio, la lingua straniera.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

1. Aula con Apple TV e video
2. Libri di testo (inclusa versione digitale):
   - Mastering Cooking & Service ELI Publishing
   - Engage B2
   - materiale fornito dal docente.
3. Film, canzoni e video in lingua
4. Links: https://www.britishcouncil.it/
   https://www.bbc.com/news/uk

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale terrà conto di:

- Abilità raggiunte
- Livelli di competenza iniziale e finale
- Acquisizione dei contenuti e delle tecniche
- Impegno e interesse dimostrati
- Costanza nella realizzazione dei lavori
- Perseveranza nel conseguimento degli obiettivi
- Partecipazione alle attività

Per la verifica degli apprendimenti si prevedono:

a) Interrogazioni orali
- PRIMO PERIODO: 1 interrogazione orale
- SECONDO PERIODO: 2 interrogazioni orali

b) Prove scritte
- PRIMO PERIODO: 1 prova scritta
- SECONDO PERIODO: 3/4 prove scritte

Le verifiche scritte potranno consistere in:

- esercizi strutturati e semi-strutturati (scelta multipla, inserimento, completamento, costruzione di dialoghi, formulazione di domande su risposte date, elenco di items lessicali, ecc.);
- comprensione di un testo scritto o orale, di tipo narrativo, espositivo, interattivo;
- produzione di brevi testi su argomenti trattati in classe, per esempio descrizioni, narrazioni, lettere/email formali e informali;
- traduzione in lingua di frasi legate al lessico, alle strutture grammaticali e situazioni comunicative esercitate in classe.

Le verifiche orali potranno consistere in:

- riferire un brano letto o ascoltato;
- descrivere immagini inerenti gli argomenti trattati in classe;
- rispondere a domande libere e personali sugli argomenti trattati;
- interagire con un compagno sulla base di dialoghi letti o ascoltati in classe;
- esporre una ricerca, una presentazione o un proprio approfondimento;
- risolvere e motivare esercizi grammaticali e compiti per casa.

Ai fini della valutazione, si osserverà anche il comportamento individuale dell'alunno in relazione alle attività svolte in classe e a casa (impegno, partecipazione, materiale didattico, continuità, evoluzione, capacità di lavoro autonomo e cooperativo).
Nel valutare, si fa riferimento alle griglie di valutazione per le lingue straniere pubblicate nel PTOF.

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

a) Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie, con appuntamento.
b) Giornate dedicate ai ricevimenti generali aperti ai genitori.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: FRISO Giulia

RELAZIONE FINALE

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato soddisfacente.
La classe 5^A, durante il corso dell'anno, si è dimostrata interessata agli argomenti svolti e partecipe alle lezioni; la partecipazione attiva ed il coinvolgimento, della maggior parte, ha permesso di concludere il programma preventivato dalla docente ad inizio anno, in maniera lineare. Il costante dialogo e l'utilizzo di esempi legati alla realtà o di esperienze personali ha permesso di "alleggerire" alcuni momenti di didattica più intensi di scadenze didattiche e, quindi, impegnativi e allo stesso tempo favorire la contestualizzazione degli argomenti proposti ed il loro apprendimento. Nonostante ciò, negli ultimi mesi, alcuni hanno manifestato una maggiore stanchezza che si è riversata nel profitto.
Il profitto della classe si può dividere in gruppi: quattro alunni raggiungono una conoscenza completa con un grado di rielaborazione approfondito ed un rendimento più che buono, dimostrando di saper svolgere collegamenti in modo autonomo. Un gruppo maggioritario presenta un rendimento discreto in grado di sostenere un'argomentazione adeguata, mentre una piccola parte fatica a mantenere uno studio costante e, quindi, ad estendere gli argomenti studiati, per lo più durante le prove scritte, mantenendo un rendimento sufficiente, grazie anche alla parte orale.
In particolare, due alunni hanno necessitato, durante tutto il corso dell'anno, di una costante motivazione, da parte della Docente, allo studio e nell'esercizio, soprattutto, della produzione scritta.
Gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	Micro-UDA	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Educazione Civica
	Conoscenze			
Settembre	<u>Ripasso</u>: I principi nutritivi. I principi di dietetica: parametri per creare una dieta.	N° 1 - 3 - 5 N° 1 -3 - 4 - 5	N° 4 N° 4	

Settembre / Ottobre	**Modelli alimentari di riferimento** Strumenti utili e percorso operativo per la formulazione di una dieta equilibrata: definizione della razione alimentare per le 24 ore, la ripartizione percentuale dei nutrienti, la ripartizione dell'energia durante la giornata attraverso le tabelle LARN 2014. Le Linee guida 2018 per una sana alimentazione. La dieta mediterranea come modello di riferimento e la piramide alimentare moderna. La storia della piramide alimentare con la sua evoluzione. Le malattie del benessere.	N° 1 - 3 - 4 - 5	N° 4 - 6	La storia della piramide alimentare con la sua evoluzione. La piramide alimentare sostenibile 4.0, come patrimonio dell'Unesco.
Ottobre/ Novembre	**Dietetica applicata a condizione fisiologiche** La gravidanza: regole alimentari, dieta equilibrata (LARN 2014), patologie come la spina bifida e il diabete gestazionale; le infezioni alimentari da Anisakis, Toxoplasma, Lysteria monocitogenes, metalli pesanti nel pesce, epatite A. L'allattamento e lo svezzamento. L'alimentazione nell'età evolutiva. L'alimentazione nell' adolescenza. L'alimentazione nell'adulto e nella terza età.	N° 1 - 3 - 4 - 5	N° 4 - 6	
Dicembre/ Gennaio	**Le reazioni avverse al cibo** Le allergie alimentari e la loro manifestazione, gli allergeni più comuni e le indicazioni in etichetta. Diagnosi.	N° 1 - 3 - 4 - 5 - 6	N° 3	

	Avvelenamento da sgombridi o istamina. Le intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio; favismo. La celiachia.			
Gennaio	**<u>I disturbi del comportamento alimentare</u>** Contesto sociale e antropologico, le caratteristiche ed i fattori di rischio, l'anoressia nervosa, la bulimia nervosa e cenni ai disturbi del comportamento alimentare minori. I disturbi alimentari correlati allo sport.	N° 1 - 3 - 4 - 5 - 6	N° 4 -6	I disturbi del comportamento alimentare.
Febbraio	**<u>Patologie e Dietoterapia</u>** Come l'alimentazione influenza lo stato di salute, come interviene la medicina; le malattie del benessere: l'obesità e le malattie cardiovascolari come l'ipercolesterolemia, l'aterosclerosi, l'ipertensione arteriosa, la sindrome metabolica ed il diabete.	N° 1 - 3- 4 - 5	N° 4 - 6	Globesità come "epidemia globale".
Febbraio/ Marzo	**<u>I contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate</u>** I contaminanti alimentari: chimici, fisici e biologici. I fattori di crescita microbica. Definizione di tossina e di spora, dose minima infettante e virulenza. Le infezioni alimentari, le intossicazioni alimentari, le tossinfezioni alimentari. Esempi di malattie di origine batterica: la Salmonellosi, Campilobacter, C. botulinum, Stafilococco, i clostridi.	N° 1- 3 - 4 - 5 - 6 -7	N° 2 - 3	L'impatto ambientale della plastica.

Marzo	**<u>Igiene, sicurezza e qualità</u>** La contaminazione diretta, indiretta e crociata. La sicurezza alimentare. Cenni di legislazione in fatto di sicurezza. Il sistema HACCP.	N° 1- 3 - 4 - 5 - 6 -7	N° 2 - 3	
Aprile	**<u>Nuove tendenze di prodotti alimentari e tutela del Made in Italy</u>** Il Made in Italy: qualità degli alimenti, i marchi DOP, IGP e STG. Tutela del Made in Italy: le frodi alimentari. Nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, funzionali. Novel food. Gli OGM.	N° 1- 3 - 4 - 5 - 6 -7	N° 1 - 2 - 4	L'impatto ambientale delle filiere agroalimentari. La carne sintetica.

MACRO - UdA:

1- "Ebraismo in cucina".

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
ALLERGIE E INTOLLERANZE	Le allergie alimentari e la loro manifestazione, gli allergeni più comuni e le indicazioni in etichetta. Diagnosi.	Saper riconoscere un allergene in un'etichetta.	Saper consigliare alimenti privi di allergeni specifici o alimenti che portano ad intolleranza.	N° 1 - 3 - 4 - 5 - 6	N° 3	Dicembre Gennaio N° ore: 15

	Avvelenamento da sgombridi o istamina. Le intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio; Favismo. La celiachia.					

2 – "La ristorazione in viaggio".

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
IGIENE, SICUREZZA E QUALITA'	La contaminazione diretta, indiretta e crociata; la sicurezza alimentare. Cenni di legislazione in fatto di sicurezza. Il sistema HACCP.	Saper riconoscere i rischi che possono determinare una contaminazione; Saper applicare il sistema HACCP durante la filiera lavorativa.	Saper applicare la sicurezza in ambito lavorativo e il metodo di rintracciabilità di un prodotto.	N° 1- 3 - 4 - 5 - 6 -7	N° 2 - 3	Marzo N° ore: 11

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

Disponibilità di due pomeridiane settimanale per eventuale potenziamento tramite esercizi di scrittura di domande aperte di tipo argomentativo, approfondimento di argomenti poco chiari, spiegazione ulteriore di lezioni perse o non comprese.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

L'insegnamento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione si è incentrato principalmente sullo studio di diete in particolari condizioni fisiologiche e patologiche dell'uomo, ispirate ad un modello di dieta sana ed equilibrato, riconosciuto a livello mondiale; nell'ultimo periodo, invece, sulla "qualità degli alimenti", in termini di igiene e sicurezza nel mondo alimentare e di tutela del "Made in italy". Le lezioni sono state basate sulla considerazione di casi reali dai quali individuare i fenomeni di base trasmessi attraverso powerpoint preparati dalla docente e, talvolta, dalla lettura del libro di testo. Ciò ha permesso di instaurare un dialogo ed un confronto sulle tematiche proposte.
La visione guidata di filmati e l'uso di immagini hanno facilitato la comprensione di alcune parti più tecniche.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

- "Scienza e Cultura dell'Alimentazione - per la classe quinta", di Luca La Fauci
- Powerpoint.

È stata attivata, fin dall' inizio dell'anno, una *Google Classroom*, all'interno della quale, sono stati caricati tutti i materiali utili allo studio a casa.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto delle abilità raggiunte, dei livelli di competenza, dei livelli di partenza, dell'acquisizione dei contenuti e delle tecniche, dell' impegno e interesse dimostrato, della costanza nella realizzazione dei lavori, della perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, della partecipazione alle attività.
La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a) Interrogazioni orali: 1 per il primo trimestre e 1 per il pentamestre.
b) Prove scritte: 2 per il primo trimestre e 4 per il secondo pentamestre.
c)

Durante l'anno, sono state svolte diverse prove di simulazione di seconda prova scritta, il cui risultato è stato soddisfacente per la maggior parte degli alunni. Pochi riescono ad argomentare i vari punti della prova richiesti con un grado di approfondimento buono e una rielaborazione più che adeguata; la maggior parte si attiene alle richieste della traccia con un discreto approfondimento e un'argomentazione adeguata. Un piccolo gruppo fatica ad approfondire e, talvolta, a mirare la richiesta della domanda, focalizzandosi, tuttavia, sugli obiettivi minimi richiesti.

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

a) Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie, con appuntamento.
b) Contatto tramite mail da parte del docente quando ritenuto opportuno.
c) Ricevimento generale pomeridiano a fine trimestre.

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: PALADIN Elena

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da n 19 alunni, di cui n 15 maschi e n 4 femmine.
Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato soddisfacente, corrispondente alle aspettative.
Il comportamento della classe è in generale corretto, responsabile e rispettoso delle regole della convivenza comune e dei compiti assegnati. Si denota un atteggiamento collaborativo e sensibile ai suggerimenti forniti nella quasi totalità delle situazioni.
All'inizio del primo trimestre la classe si è presentata con un buon livello motorio di partenza in base all'osservazione della docente. Nelle nozioni teoriche si dimostra un pò carente rispetto ai contenuti specifici dei singoli sport praticati. Durante il secondo periodo (pentamestre) gli alunni hanno potuto consolidare gli argomenti trattati e hanno migliorato il loro bagaglio motorio acquisendo una maggior consapevolezza delle loro capacità.
Gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti solo in parte alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
Settembre – Dicembre	Apprendimento e controllo motorio I Principi dell'allenamento Capacità coordina@ve Sport di squadra: Pallavolo e Basket Uda "Ebraismo in cucina"- Olimpiadi di Berlino
Gennaio - Giugno	Uda "La ristorazione in viaggio"- Lo sport in crociera Capacità condizionali: la forza Sport di squadra: Calcio Sport individuali: tennis e nuoto

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERO APPROFONDIMENTI

Per gli alunni esonerati dalla pratica in palestra sono state fatte delle valutazioni personalizzate. In questo caso sono state fatte delle valutazioni orali su argomenti specifici assegnati.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Per la scelta didattica sono state usate varie metodologie didattiche a seconda del tema della lezione.
Nello specifico, per l'attività didattica in palestra sono state privilegiate le seguenti metodologie:

- Peer to peer
- Peer toutoring
- Cooperative learning

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

- Attivi! Sport e sane abitudini
  Scienze motorie per la secondaria di secondo grado E. Chiesa/L. MontalbeQ/G. Fiorini/ D. Taini
  Dea scuola/ marieQ scuola

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto di:
(*abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività, ecc. ecc.)*
La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

- Interrogazioni orali
- stata fatta una sola valutazione orale per il secondo periodo
- Prove scritte e/o grafiche

Nel primo periodo è stata fatta una valutazione pratica in palestra, invece per il secondo periodo sono state fatte due prove scritte e due prove pratiche.

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

a) Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie, con appuntamento.
b) Ricevimento generale pomeridiano

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: TEDESCO (seconda lingua)

DOCENTE: MARTELLATO Francesca

RELAZIONE FINALE

Nella stesura della relazione finale della classe indicare:

1) **OBIETTIVI RAGGIUNTI e PROFITTO**

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati abbastanza aderenti alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

Rispetto alle otto competenze chiave di cittadinanza gli alunni sono in grado di:

1-Imparare ad imparare: sanno organizzare il proprio apprendimento solo se guidati, pochi sono autonomi, capaci di individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
2-Progettare: se guidati sanno elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, se guidati sanno utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, sono generalmente in grado di valutare i vincoli e le possibilità esistenti, di definire strategie di azione e di verificare i risultati raggiunti.
3 - Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso: sanno comprendere testi di uso quotidiano e tecnico, relativo all'indirizzo di studi, di media complessità (Livello A2-B1), trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, non verbale, scritto) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali), utilizzando le conoscenze disciplinari.
4 - Collaborare e partecipare: la collaborazione e cooperazione tra compagni ha aiutato a superare metodi di studio individuali, competitivi e meramente riproduttivi in favore di altri più produttivi e dinamici; è stato dato spazio a attività laboratoriali, di interazione in gruppo. Nel corso dell'anno la condivisione delle esperienze e l'aiuto reciproco sono stati uno stimolo a valorizzare le risorse individuali e identificare soluzioni alle problematiche di gruppo emerse.
5 - Agire in modo autonomo e responsabile: durante le lezioni la maggioranza degli alunni ha saputo inserirsi e interagire in modo attivo e consapevole con i compagni e con l'insegnante, riconoscendo al contempo i bisogni altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, affinchè le lezioni fossero costruttive per tutti.
6 - Risolvere problemi: vedi punto 4.
7 - Individuare collegamenti e relazioni: nell'abito della trattazione di alcuni argomenti gli alunni hanno elaborato argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti

diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti.
8 - Acquisire ed interpretare l'informazione: gli alunni sono in grado di acquisire informazioni anche attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni (Livello A2-B1).

Conoscenze teoriche e pratiche, abilità tecniche sia di tipo cognitivo che pratico e competenze[2]

COMPETENZE Comprendere il significato globale di testi e messaggi Produrre testi anche con errori grammaticali non gravi relativi alla sfera familiare, sociale e lavorativa	
CONOSCENZE Conoscere e sapere usare strutture grammaticali di media complessità. Elementi di gastronomia, alimentazione, conoscenza del territorio e civiltà del paese di cui si studia la lingua.	ABILITA' Utilizzare un repertorio lessicale adeguato, pur con qualche imprecisione. Cogliere gli aspetti socio-culturali della L2.

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato: discreto-buono.
Nell'anno 2022-2023 le lezioni si sono svolte esclusivamente in presenza e la frequenza alle lezioni è stata generalmente assidua. Rispetto alla programmazione iniziale il programma ha subito alcuni ritardi: nel primo periodo per la realizzazione di un'UDA, nel secondo periodo per la presenza di attività come simulazioni, uscite didattiche, conferenze che hanno rallentato lo svolgimento del programma. Nel primo periodo è stato fatto un generale ripasso - rinforzo di grammatica e sono stati

svolti alcuni argomenti del testo Perfekt vol.1 in adozione, altri specifici dell'indirizzo enogastronomico: la docente si è avvalsa del testo in adozione Kochkunst neu, di materiale originale o slides. Durante il primo quadrimestre alcune ore sono state dedicate alla macro UDA "La cucina ebraica", che ha visto gli alunni direttamente coinvonti in questo compito di realtà. Nel secondo periodo sono stati svolti alcuni argomenti del primo periodo e si è proseguito con lo svolgimento del programma. In generale la classe ha seguito con discreta continuità le lezioni, dimostrando un discreto interesse per i contenuti proposti; manca ancora in alcuni la continuità nello studio personale e la rielaborazione personale degli argomenti. La docente ha cercato di supportare tutti gli alunni, in particolare gli alunni BES, fornendo loro materiale ad hoc, schemi, power point caricati in Classroom.

A fine anno il livello generale di preparazione della classe è migliorato, permettendo di conseguire buoni risultati; una parte ha conseguito una adeguato livello di preparazione che si attesta sulla fascia della sufficienza. Anche questi alunni che durante l'anno hanno evidenziato lacune e incertezze sono stati comunque accompagnati ad un recupero in itinere e il loro impegno gli ha consentito di raggiungere a fine anno risultati pienamente sufficienti.

In relazione all'organizzazione complessiva, i fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e lo svolgimento del programma sono stati la continuità didattica, la continua ricerca di motivare gli alunni attraverso attività laboratoriali, anche grazie all'uso di materiale multimediale.

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
Settembre 2023	Ripasso generale grammatica
Settembre – ottobre 2023	Dal testo "Perfekt" vol.1 Unità 9 A "Wo treffen wir uns?" pp.116-117 Grammatica: costruzione del verbo sich treffen; i verbi umsteigen, einsteigen, aussteigen; le preposizioni di stato e di moto (ripasso) pp. 122-123.
Ottobre 2023	La piramide alimentare "die Ernährungspyramide" materiale tratto dal sito www.zentralergebrauche.de; Video "Tim Gudrich Personal Trainer"; slides docente.
Novembre 2023	Dal testo "Kochkunst neu" un'eccellenza nella pasticceria: für das Gaumenvergnügen -Lektion 01 – Berühmte Küchen chefs und Patissiers -Ernst Knam pp.120-121

Novembre 2023	Dal testo “Perfekt” vol.2 Unità 1 A “Am ertsten Juli fliege ich los!” pp.12-14. Grammatica: gli aggettivi ordinali e la data pp.20-21; il futuro con werden.
Dicembre 2023	Dal testo “Perfekt” vol.2 Unità 2 A “Neue Freunde” pp. 15-17. Grammatica: la frase subordinata oggettiva introdotta da dass. p.21
Novembre - Dicembre 2023	UDA “La cucina ebraica” individuare, rielaborare e tradurre ricette della cultura ebraica padovana, cenni della cultura ebraica e riflesso della religione ebraica nella cucina.
Gennaio 2023	Dal testo “Perfekt” vol.2 grammatica: i pronomi relativi e la frase relativa pp.22-23
Febbraio 2023	La conservazione degli alimenti “Konservierung von Lebensmitteln”: materiale tratto dal sito “www.bund-naturschutz.de; www.oesterreich-isst-informiert.at; slides fornite dal docente. Saper riconoscere i principali metodi di conservazione fisici e chimici, conoscere i principali vantaggi e svantaggi, individuare i metodi idonei ai diversi alimenti.
Marzo-Aprile 2023	Dal testo “Perfekt” vol.2 Unità 1C “Ich habe mich in ihn verliebt!” pp. 18-19. Grammatica: ripasso dei verbi modali, la declinazione dell’aggettivo attributivo. Il Präteritum dei verbi deboli, forti e misti.
Maggio 2023	Il Veneto e le sue specialità enogastronomiche: cenni di geografia del territorio veneto, alcune ricette e vini: lavoro a coppie. Ricette: Fegato alla Veneziana, Bigoi in salsa, il bollito, Risotto al radicchio di Treviso, Frittata di carletti, Tiramisù. Vini: Prosecco di Valdobbiadene, Merlot, Ripasso. Due prodotti tipici: Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo DOP e Asparago di Conche.

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

Per gli alunni che durante l’anno hanno evidenziato lacune e carenze nelle quattro abilità è stato attivato il recupero in itinere: sono stati individuati gli argomenti e assegnati esercizi e attività di rinforzo personalizzati.

Alla fine del quinquennio tutti gli alunni possiedono almeno un livello di lingua A2; alcuni hanno quasi raggiunto il livello B1. A tutti gli alunni sono stati assegnati approfondimenti che sono stati dapprima presentati alla classe e poi condivisi. Quest'attività ha valorizzato l'impegno e le capacità di ognuno di loro e li ha motivati al miglioramento.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

metodo induttivo
metodo deduttivo
didattica laboratoriale
didattica metacognitiva

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo, sussidi informatici, materiale caricato su Classroom. Si è fatto uso quanto più possibile di didattica laboratoriale con la presentazione di situazioni comunicative che sono state sviluppate anche con lavori individuali. Sono stati utilizzati materiali originali, fotocopie ma anche ricerche in rete, uso di filmati, di cd audio, siti di promozione della cultura tedesca, di enogastronomia.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

"Perfekt "vol.1 e vol. 2 Corso di lingua tedesca per i due bienni della scuola secondaria di secondo grado – Editore Loescher; i testi sono corredati di materiale per la didattica inclusiva, di risorse per l'insegnante. Ogni verifica Basistest è impaginata con font ad alta leggibilità per la didattica inclusiva. Il testo contiene materiale di Educazione Civica. L'insegnante ha fatto uso di video da Youtube, materiale in fotocopia fornita dal docente, Power Point, sono stati visitati siti di lingua tedesca relativi agli argomenti svolti.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto dei seguenti indicatori:

abilità raggiunte
livelli di competenza iniziale e finale
livelli di partenza
acquisizione dei contenuti e delle tecniche
impegno e interesse dimostrati
costanza nella realizzazione dei lavori
perseveranza nel conseguimento degli obiettivi
partecipazione alle attività.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

Interrogazioni orali

Primo periodo	due
Secondo periodo	due-tre

Verifiche scritte

Primo periodo	uno
Secondo periodo	uno-due

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

- ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie con appuntamento e ricevimenti generali pomeridiani.

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

DOCENTE: BOTTON Alberto

RELAZIONE FINALE

Ritengo il profitto medio della classe abbastanza soddisfacente considerata le oggettive difficoltà iniziali dovute al tempo necessario per una reciproca conoscenza tra docente e studenti.

Durante quest'anno scolastico l'impegno, la costanza e la puntualità nella consegna dei lavori è stata la prerogativa di alcuni studenti, quelli che secondo me hanno anche raggiunto un buon profitto complessivo nell'apprendimento e che hanno dimostrato un maggior interesse per gli argomenti proposti.
Per la maggior parte della classe questo tipo di impegno è stato altalenante nel corso dell'anno per quanto, una volta chiamati in causa per lo svolgimento dei compiti e dei lavori di gruppo, questi studenti abbiano dimostrato un livello soddisfacente nell'apprendimento e nell'accuratezza dei lavori consegnati.
Alcuni studenti, considerando l'intero anno scolastico, hanno dimostrato un profitto complessivo sufficiente, alternando periodi di impegno e di attenzione durante le lezioni, ad altri più deficitari.

Gli obiettivi fissati inizialmente sono stati raggiunti in parte. Questo perché si sono rivelati non del tutto aderenti alla situazione di partenza della classe ma soprattutto per una valutazione approssimativa del sottoscritto che ha conosciuto gli studenti di questa classe solo nel corso dell'anno.

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
Settembre – Ottobre 2022	- I turismo e le destinazioni turistiche; - Le DMO , organizzazione di gestione e di promozione turistica delle destinazioni, il loro ruolo e le loro attività; - Analisi di alcune delle DMO/ enti di promozione del territorio padovano
Ottobre 2022	- Nell'ambito dell'UDA "L'ebraismo in cucina. Tradizione, innovazione e sostenibilità" è stata svolta una lezione dedicata alla comunità ebraica padovana e ai suoi luoghi in città.
Novembre 2022	- Il turismo enogastronomico in Italia; - la tendenza degli ultimi anni del turismo esperienziale; - lo "storytelling" come modalità di racconto e di comunicazione delle destinazioni turistiche
Dicembre 2022	- L'Unesco e i beni patrimonio dell'umanità; - Il tema del paesaggio e della sua tutela come valore civico ed

	economico
Gennaio - Febbraio 2023	- Le Strade del Vino e dei Sapori; - lavoro di gruppo di ricerca e di approfondimento su alcune delle Strade del vino e dei Sapori d'Italia
Marzo – Aprile 2023	- Analisi di alcune regioni italiane dal punto di vista delle risorse culturali, enogastronomiche e della promozione delle rispettive destinazioni turistiche (Emilia-Romagna, Toscana, Sicilia)
Aprile – Maggio 2023	- L'attualità del turismo enogastronomico comunicata in alcuni dei magazine di settore; - Relazioni individuali su notizie di attualità del mondo del turismo enogastronomico e sul settore enogastronomico in generale

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Il programma didattico nel corso dell'anno scolastico è stato sviluppato attraverso un'alternanza di lezioni frontali proposte dal docente, attività di ricerca e di studio di gruppo e confronto in aula sui temi di attualità inerenti il mondo del turismo e dell'enogastronomia.
La scelta di promuovere quest'ultima attività è stata pensata per una duplice motivazione. Da una parte per il valore di andare a vedere in concreto alcuni dei progetti in essere nelle varie regioni italiane per promuovere i rispettivi territori o delle iniziative nell'ambito del turismo enogastronomico per poi raffrontarli con la parte teorica spiegata in classe, dall'altra per cercare di stimolare un pensiero critico.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Per lo svolgimento delle lezioni sono state utilizzate presentazioni multimediali fornite dal docente e proposta l'analisi di siti web, video e la lettura di alcuni magazine online di settore.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto di:
(*abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività, ecc. ecc.)*

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:
- Interrogazioni orali (*1-2 per ogni semestre*)
- Prove scritte e/o grafiche (*2 per ogni semestre*)

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

- Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie, con appuntamento.

ISMI
ISTITUTO PARITARIO

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA (declinazione enogastronomia)

DOCENTE: CAZZIN Pierangelo

RELAZIONE FINALE

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, e via via integrati da u.d.a. in grado di mettere in moto una motivazione dell'allievo rispetto alle esperienze di realtà nel settore mediate dalla capacità di analizzare tecnicamente la realtà ristorativa simulata e vissuta.

Completamente raggiunti ad esclusione di alcuni allievi con difficoltà di impegno che hanno dovuto essere ulteriormente stimolati per la consegna degli elaborati necessari alle valutazioni. Effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

Rispetto a:

a. competenze chiave di cittadinanza:

(obiettivi perseguiti nel corso dell'anno scolastico riguardanti tutti gli allievi o gruppi di allievi)

01 comprendere e usare correttamente il lessico ed i termini tecnici prevalentemente usati nel settore

02 utilizzare sintesi e schemi per raccogliere informazioni su prodotti, piatti e sistemi ristorativi necessari alla riformulazione e produzione anche rielaborata da scelte personali

03 ricercare, comprendere e rielaborare sistemi ristorativi e offerte gastronomiche in funzione della valorizzazione degli stessi

04 produrre offerte gastronomiche e menù anche in funzione delle esigenze del cliente con particolare riferimento a intolleranze, allergie, scelte personali derivanti dalle diverse religioni (in particolare quella ebraica) e culture

05 comprendere la ricchezza della cultura enogastronomica italiana (il made in Italy) contestualizzata nel continuo mutamento delle dinamiche di contagio culturale enogastronomico globali; forti delle radici ma consapevoli dei continui mutamenti.

b. conoscenze teoriche e pratiche, abilità tecniche sia di tipo cognitivo che pratico e competenze:

Conoscenze, abilità e competenze sono state prevalentemente messe in campo in laboratorio nella prima parte dell'anno, partendo dal campo pratico per svolgere progetti di realtà simulata per poi nella seconda parte dell'anno acquisire le capacità di comunicazione necessarie alla presentazione delle conoscenze e misurando le abilità raggiunte in merito a

01 h.a.c.c.p.

02 sicurezza sul lavoro

03 prodotti e loro valorizzazione in enogastronomia italiana (il made in Italy) di alcune regioni ed esteri

04 piatti e valorizzazioni di prodotti, compresa la capacità di degustare con spirito critico

05 dall'idea alla realizzazione di un piatto; partendo dal prodotto o partendo dalle esigenze del cliente

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
SETTEMBRE	▪ Ripasso dei contenuti degli anni precedenti e riapertura dei laboratori ▪ Le occasioni di servizio e le diverse modalità: il welcome buffet, il brunch ▪ La cucina padovana, storia, prodotti, piatti, alcuni piatti in degustazione
OTTOBRE	▪ Tradizioni culturali ed enogastronomiche, introduzione alla cucina ebraica ▪ La cucina ebraica padovana ▪ Il cliente di religione ebraica ▪ I piatti delle festività ebraiche ▪ Principi di cucina ecumenica cucinare con attenzione alla cultura di provenienza del cliente ▪ Partecipazione al forum della ristorazione di Padova
NOVEMBRE	▪ Formulare un'offerta gastronomica partendo dalle esigenze del cliente ▪ La ricetta come strumento di comunicazione e chiarezza ▪ Il banqueting & catering ▪ I prodotti ittici ▪ Cena Lions club: declinare nella realtà di un banchetto i piatti della cucina tipica di mare veneziana
DICEMBRE	▪ La cena di Santa Lucia: organizzazione di un banchetto per 800 persone presso la fiera di Padova. Sua esecuzione ▪ U.d.a. cultura ed enogastronomia ebraica esecuzione di un banchetto presso il museo della cultura ebraica di Padova.
GENNAIO	▪ Ristorante ecumenico didattico: ristorante per molte religioni diverse ▪ Approfondimenti sull'argomento banqueting e catering ▪ Ristorante didattico: l'enogastronomia U.S.A. piatti prodotti cultura
FEBBRAIO	▪ Prodotti e servizi nella ristorazione; i bisogni ristorativi ▪ Le attese ed i profili dietetici e culturali dei clienti: gli stili di alimentazione ▪ L'approvvigionamento delle merci, il food cost, il mercato dei generi alimentari ▪ La qualità alimentare

	▪ La scelta dei fornitori, la politica degli acquisti ▪ Il metodo h.a.c.c.p. e la sicurezza sul lavoro
MARZO	▪ Il mondo del lavoro: studio dei propri obiettivi, analisi delle opportunità ▪ Seconda prova scritta: ragionare per blocchi tematici
APRILE/MAGGIO	▪ La ristorazione viaggiante, prodotti e servizi ristorativi della crociera ▪ U.d.a. Costa Crociere ▪ Il lavoratore del settore ristorativo, consapevolezza delle caratteristiche ▪ Ripasso dei contenuti dell'anno

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

A partire dal 15 maggio e fino a fine anno sia tra gli allievi con diverse esperienze specifiche sviluppate nei P.C.T.O. in modo da aumentare l'amalgama di gruppo classe e quindi la competenza del team working; ma anche individualmente in modo da controllare le competenze minime circa i diversi blocchi tematici

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Nella prima parte dell'anno: prevalentemente lezioni laboratoriali con studi del caso e degustazioni, finalizzate a casi reali in cui esprimere conoscenze ed abilità acquisite in contesti reali in cui è indispensabile la competenza enogastronomica e di laboratorio.

Nella seconda parte dell'anno: prevalentemente lezioni frontali per l'acquisizione degli strumenti di analisi per la lettura della realtà ristorativa e la preparazione specifica all'esame di maturità.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

- "Chef e Pastry Chef" tecniche di cucina e pasticceria TRIENNIO ALMA PLAN
- "La cucina Padovana" Giuseppe Maffioli storia e ricette ORME TARKA
- "La cucina nella tradizione ebraica" Giuliana Ascoli Vitali-Norsa GIUNTINA
- "L'ebraismo spiegato ai miei amici" Philippe Haddad GIUNTINA

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto delle abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a) Interrogazioni orali (01 *per ogni periodo*)
b) Prove scritte e/o grafiche (03 *per ogni periodo*)
c) Rilevazione delle competenze durante le prove pratiche (3 per periodo)

d) Correzione di lavori riassuntivi su classroom

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

c) Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie, con appuntamento.
d) Ricevimenti generali in date prefissate dall'Istituto

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA (declinazione sala e vendita)

DOCENTE: CAZZIN Pierangelo

RELAZIONE FINALE

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, anche se difficile è stata la tenuta circa la motivazione degli allievi rispetto alle esperienze di realtà nel settore ristorativo simulata e vissuta.

Completamente raggiunti ad esclusione di alcuni allievi con difficoltà di impegno che hanno dovuto essere ulteriormente stimolati per la consegna degli elaborati necessari alle valutazioni. Effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

Rispetto a:

a. competenze chiave di cittadinanza1:

(obiettivi perseguiti nel corso dell'anno scolastico riguardanti tutti gli allievi o gruppi di allievi)

01 comprendere e usare correttamente il lessico ed i termini tecnici prevalentemente usati nel settore

02 utilizzare sintesi e schemi per raccogliere informazioni su prodotti, piatti e sistemi ristorativi necessari alla riformulazione e produzione anche rielaborata da scelte personali

03 ricercare, comprendere e rielaborare sistemi ristorativi e offerte gastronomiche in funzione della valorizzazione degli stessi

04 analizzare offerte gastronomiche e menù anche in funzione delle esigenze del cliente con particolare riferimento a intolleranze, allergie, scelte personali derivanti dalle diverse religioni (in particolare quella ebraica)e culture

05 comprendere la ricchezza della cultura enogastronomica italiana (il made in Italy) contestualizzata nel continuo mutamento delle dinamiche di contagio culturale enogastronomico globali.

b. conoscenze teoriche e pratiche, abilità tecniche sia di tipo cognitivo che pratico e competenze:

Conoscenze, abilità e competenze sono state prevalentemente messe in campo in laboratorio nella prima parte dell'anno, partendo dal campo pratico per svolgere progetti di realtà simulata per poi nella seconda parte dell'anno acquisire le capacità di comunicazione necessarie alla presentazione delle conoscenze e misurando le abilità raggiunte in merito a

01 cenni sul sistema h.a.c.c.p. e di sicurezza sul lavoro

02 enogastronomia italiana (il made in Italy), alcune regioni e stati esteri

03 la capacità di degustare con spirito critico

04 le esigenze del cliente: piatti servizi e prodotti su misura

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
SETTEMBRE	▪ Ripasso dei contenuti degli anni precedenti ▪ Le occasioni di servizio e le diverse modalità: il welcome buffet, il brunch ▪ La cucina padovana, cenni, alcuni piatti in degustazione
OTTOBRE	▪ Tradizioni culturali ed enogastronomiche, introduzione alla cucina ebraica ▪ La cucina ebraica padovana ▪ Il cliente di religione ebraica ▪ I piatti delle festività ebraiche ▪ Principi di cucina ecumenica ▪ Partecipazione al forum della ristorazione di Padova
NOVEMBRE	▪ Formulare un'offerta gastronomica partendo dalle esigenze del cliente ▪ La ricetta come strumento di comunicazione e chiarezza ▪ Il banqueting & catering ▪ I prodotti ittici ▪ Cena Lions club: la realtà di un banchetto
DICEMBRE	▪ La cena di Santa Lucia: organizzazione di un banchetto per 800 persone presso la fiera di Padova. Sua esecuzione ▪ U.d.a. cultura ed enogastronomia ebraica esecuzione di un banchetto presso il museo della cultura ebraica di Padova.
GENNAIO	▪ Ristorante ecumenico didattico: ristorante per molte religioni diverse ▪ Approfondimenti sull'argomento banqueting e catering ▪ Ristorante didattico: l'enogastronomia U.S.A. piatti prodotti cultura
FEBBRAIO	▪ Prodotti e servizi nella ristorazione; i bisogni ristorativi ▪ Le attese ed i profili dietetici e culturali dei clienti: gli stili di alimentazione ▪ L'approvvigionamento delle merci, il food ed il beverage cost. ▪ La qualità alimentare ▪ La scelta dei fornitori, la politica degli acquisti ▪ Il metodo h.a.c.c.p. e la sicurezza sul lavoro
MARZO	▪ Il mondo del lavoro: studio dei propri obiettivi, analisi delle opportunità ▪ Seconda prova scritta: ragionare per blocchi tematici
APRILE/MAGGIO	▪ La ristorazione viaggiante, prodotti e servizi ristorativi della crociera ▪ U.d.a. Costa Crociere ▪ Il lavoratore del settore ristorativo, consapevolezza delle caratteristiche ▪ Ripasso dei contenuti dell'anno

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

A partire dal 15 maggio e fino a fine anno sia tra gli allievi con diverse esperienze specifiche sviluppate nei P.C.T.O. in modo da aumentare l'amalgama di gruppo classe e quindi la competenza del team working; ma anche individualmente in modo da controllare le competenze minime circa i diversi blocchi tematici

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Nella prima parte dell'anno: prevalentemente lezioni laboratoriali con studi del caso e degustazioni, finalizzate a casi reali in cui esprimere conoscenze ed abilità acquisite in contesti reali in cui è indispensabile la competenza enogastronomica e di laboratorio.

Nella seconda parte dell'anno: prevalentemente lezioni frontali per l'acquisizione degli strumenti di analisi per la lettura della realtà ristorativa e la preparazione specifica all'esame di maturità.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

- "La cucina Padovana" Giuseppe Maffioli storia e ricette ORME TARKA
- "La cucina nella tradizione ebraica" Giuliana Ascoli Vitali-Norsa GIUNTINA
- "L'ebraismo spiegato ai miei amici" Philippe Haddad GIUNTINA

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto delle abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

e) Interrogazioni orali (01 *per ogni periodo*)
f) Prove scritte e/o grafiche (02 *per ogni periodo*)
g) Rilevazione delle competenze durante le prove pratiche (2 per periodo)
h) Correzione di lavori riassuntivi su classroom

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con le seguenti modalità:

e) Ricevimenti settimanali su richiesta delle famiglie, con appuntamento.
f) Ricevimenti generali in date prefissate dall'Istituto.

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR SALA E VENDITA (declinazione sala e vendita)

DOCENTE: MICHIELETTO Samuele

RELAZIONE FINALE

Nella stesura della relazione finale della classe indicare:

1. Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato *soddisfacente*
2. Dopo 2 anni di lezioni spesso bloccate per il Covid, con l'anno scolastico 22\23 si è ritornati alla normalità anche se gli alunni non sempre sono riusciti a reggere la continuità e questo si è potuto notare soprattutto durante lo svolgimento delle lezioni teoriche.

Per quanto riguarda il laboratorio di sala-bar e vendita nella prima parte dell'anno abbiamo svolto principalmente lezioni pratiche dove si sono distinti per le abilità inerenti alla materia e abbiamo potuto notare delle buone competenze durante la progettazione e realizzazione del progetto riguardante la cucina ebraica che si è concluso con un banqueting all'interno del museo ebraico di Padova.
Da Gennaio in poi abbiamo dato priorità alla parte teorica e le valutazioni per alcuni sono lievemente peggiorate abbassando la media, ma restando sulla fascia della sufficienza.Facendo un bilancio finale posso evidenziare che nell'arco del triennio nella parte pratica tutti sono migliorati raggiungendo buoni risultati svolgendo anche esperienze lavorative in strutture ricettive di livello, in quella teorica appunto 2 alunni spiccano per continuità, 2 hanno evidenziato un calo soprattutto negli ultimi mesi mentre gli altri sono sempre stati in una media discreta.

Gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
Settembre	Durante le lezioni pratiche ripasso di caffetteria, di buffet, i momenti del servizio (brunch, lunch, prime colazioni) La cucina padovana con i vini dei colli euganei
Ottobre novembre dicembre	Presentazione del Progetto "La cultura ebraica in cucina" In questo periodo abbiamo trattato vari argomenti che erano direttamente inclusi in questo progetto: - enogastronomia e cultura ebraica - catering e banqueting - progettazione e realizzazione di un evento - vini Kosher (con ripasso delle vinificazioni in boanco e in rosso)

	- regole kosher Banqueting svolto all'interno del museo ebraico di Padova
Ottobre	partecipazione al "Forum della ristorazione" Vinificazione in rosso Vinificazione in bianco Metodo charmat Metodo classico
Novembre	Evento "Cena Lions" Progettazione,organizzazione e svolgimento
Dicembre	Enogastronomia francese (Cenni sull'enologia)
Gennaio	Il ristorante ecumenico Capire i vari stili alimentari e religiosi I cocktail del proibizionismo
Febbraio	Analisi di prodotti e\o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese ,i profili dietetici e\o culturali del cliente focalizzandosi in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di sopitalità. Approfondimento sulla Coca Cola, fanta e MC Donald HACCP Sicurezza sul lavoro
Marzo	Cultura della "qualità totale" I marchi di qualità Il sistema "Equilitas" Sostenibilità nel mondo del vino e nelle culture biologiche I vini Bio in Veneto
Aprile	Valorizzazione del Made in Italy Ripasso dell'enogastronomia delle regioni: - Veneto - Friuli Venezia Giulia - Toscana - Sicilia

	Enologia: - Metodo Charmat - Metodo Classico Il Prosecco Il Franciacorta Cenni sui Colli Euganei, Amarone, Valpolicella e Soave Lavoro e Discussione riguardante l'UDA " Viaggio di Studio "
Maggio	La cucina regionale (Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana e Sicilia)

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

I recuperi sono stati svolti, se necessario, principalmente attraverso approfondimenti assegnati per casa.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Nel primo quadrimestre abbiamo dato la priorità alle lezioni pratiche, che iniziavano con una presentazione teorica che doveva successivamente essere approfondita dall'allievo, nel pentamestre ci siamo focalizzati nelle lezioni teoriche sviluppando i vari argomenti in classe e consegnando alcuni lavori da svolgere a casa in maniera individuale per approfondire.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo/materiali:

- Il libro di testo di riferimento utilizzato è: Tecniche di sala bar e vendita vol. C ALMA editore da consultare soprattutto individualmente per approfondimenti.
- Materiali condivisi su classroom.
- Articoli, video o altro materiale condiviso da internet
- compiti svolti su classroom

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto di:

impegno, costanza nel conseguimento degli obiettivi, interesse, partecipazione e competenze raggiunte tenendo conto del livello di partenza

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a) Interrogazioni orali:

1 nel primo trimestre

1 nel pentamestre per chi doveva recuperare

b) Prove scritte:
2 nel primo trimestre

4 nel pentamestre

c) Prove pratiche:

3 nel primo trimestre

1 nel pentamestre

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con ricevimenti settimanali su richiesta dei genitori, tramite appuntamento

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR SALA E VENDITA (declinazione enogastronomia)

DOCENTE: MICHIELETTO Samuele

RELAZIONE FINALE

Nella stesura della relazione finale della classe indicare:

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato *soddisfacente*

Il modulo inserito nella classe quinta fa in modo di formare a 360 gradi i nostri allievi dando più competenze e completando la figura dell'addetto alla ristorazione.
Nella prima parte dell'anno venivano date delle nozioni sia pratiche che teoriche e nel pentamestre le lezioni erano frontali e teoriche.

Nell'arco dell'anno in alcuni casi ho notato una difficoltà di motivazioni e di tenuta della concentrazione forse dovuti anche a una serie di impegni e progetti che hanno comunque svolto in maniera ottima e forse a una continuità a cui non erano più abituati dopo 2 anni di lezioni frammentate a causa del covid.

Gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

PROGRAMMA SVOLTO

PERIODO	ARGOMENTI
Settembre	I momenti del servizio (Lunch e Brunch) La cucina padovana
Ottobre novembre dicembre	Presentazione del Progetto "La cultura ebraica in cucina" UDA In questo periodo abbiamo trattato vari argomenti che erano direttamente inclusi in questo progetto: - enogastronomia e cultura ebraica - catering e banqueting - progettazione e realizzazione di un evento - regole kosher Banqueting svolto all'interno del museo ebraico di Padova
Ottobre	partecipazione al "Forum della ristorazione"
Novembre	Evento "Cena Lions" Progettazione,organizzazione e svolgimento
Dicembre	Enogastronomia francese (Cenni sull'enologia)

Gennaio	Il ristorante ecumenico Capire i vari stili alimentari e religiosi
Febbraio	Analisi di prodotti e\o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese ,i profili dietetici e\o culturali del cliente focalizzandosi in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di sopitalità. Approfondimento sulla Coca Cola, fanta e MC Donald HACCP Sicurezza sul lavoro
Marzo	Cultura della “qualità totale” I marchi di qualità Il sistema “Equilitas” Sostenibilità nel mondo del vino e nelle culture biologiche I vini Bio in Veneto
Aprile	Valorizzazione del Made in Italy Ripasso dell’enogastronomia delle regioni: - Veneto - Friuli Venezia Giulia - Toscana - Sicilia Enologia: - Metodo Charmat - Metodo Classico Il Prosecco Il Franciacorta Cenni sui Colli Euganei, Amarone, Valpolicella e Soave Lavoro e Discussione riguardante l’UDA “ Viaggio di Studio “
Maggio	La cucina regionale (Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana e Sicilia)

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERI O APPROFONDIMENTI

I recuperi sono stati svolti, se necessario, principalmente attraverso approfondimenti assegnati per casa.

SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Nel primo quadrimestre veniva presentata la lezione pratica con delle nozioni teoriche, nel pentamestre le lezioni erano prettamente frontali e teoriche con discussioni in cui dovevano partecipare attivamente gli allievi.

LIBRI DI TESTO E MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti materiali:

- Materiali condivisi su classroom.
- Articoli, video o altro materiale condiviso da internet
- compiti svolti su classroom

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto di:
impegno, costanza nel conseguimento degli obiettivi, interesse, partecipazione e competenze raggiunte tenendo conto del livello di partenza.
La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

a) Interrogazioni orali:
1 nel pentamestre per chi doveva recuperare
b) Prove scritte:
1 nel primo trimestre
2 nel pentamestre
c) Prove pratiche:
3 nel primo trimestre

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

La comunicazione con le famiglie si è realizzata con ricevimenti settimanali su richiesta dei genitori, tramite appuntamento