



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Rimini, 15 maggio 2024

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI  
(D. Lgs.vo 62/2017)**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE  
5^ A articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Anno scolastico 2023/ 2024**

**INDICE**

<b>1 Descrizione del contesto generale</b> 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	Pag. 3
<b>2. Informazioni sul curriculum</b> 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	Pag. 4
<b>3 Descrizione situazione classe</b> 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Composizione e storia classe	Pag. 6
<b>4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione</b>	Pag. 7
<b>5 Indicazioni generali attività didattica</b> 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo	Pag. 7
<b>6. Attività e progetti</b> ( <i>specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti</i> ) 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.3 Percorsi interdisciplinari - UDA 6.4 Iniziative extracurricolari 6.5 Attività specifiche di orientamento	Pag. 13



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>7. Indicazioni sulle discipline</b> (da sviluppare per ogni disciplina, compreso l'insegnamento trasversale di Educazione civica per le discipline coinvolte) 7.1 Schede informative su ciascuna disciplina: - COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina - CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (UDA di riferimento) - ABILITÀ - OBIETTIVI RAGGIUNTI - METODOLOGIE - CRITERI DI VALUTAZIONE - TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Pag. 16
<b>8 Valutazione degli apprendimenti</b> 8.1 Criteri di valutazione 8.2 Criteri attribuzione crediti 8.3 Griglie di valutazione prove scritte 8.4 Griglia di valutazione colloquio (modello ministeriale – Allegato A all'O.M. 65) 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti, tipologie ... ) 8.6. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova	Pag. 32
<b>ALLEGATI</b>	



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 Breve descrizione del contesto

#### IL CONTESTO SOCIO – ECONOMICO: LA RICHIESTA DI OPERATORI TURISTICI QUALIFICATI

Rimini è città a vocazione turistica per eccellenza. Il nostro Istituto, che ha il compito di formare figure professionali dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia, immette sul mercato del lavoro personale specializzato nel campo alberghiero, settore trainante del territorio della provincia di Rimini. La rapida e generale evoluzione del fenomeno turistico che ha caratterizzato gli ultimi decenni, implica la necessità di procedere ad una revisione dell'intero processo formativo nel percorso scolastico, soprattutto in relazione ai fattori del lavoro e della capacità imprenditoriale.

Per quanto riguarda il primo elemento, appare evidente la necessità di fare in modo che il lavoro sia capace di adattarsi all'evoluzione tecnologica e qualitativa del prodotto. Gli imprenditori, da parte loro, devono produrre un continuo sforzo di abilità in termini di innovazione dell'offerta e di capacità professionale, per adeguarsi alle continue trasformazioni del prodotto turistico che coinvolge sia la domanda che l'offerta. I profili professionali che vengono formati dalla scuola devono confrontarsi con le sempre nuove problematiche di gestione dell'azienda e dell'impresa turistica, che richiedono la valorizzazione massima delle risorse umane unitamente a quelle ambientali.

La domanda turistica è sempre più orientata da bisogni nuovi e alternativi che richiedono servizi più accurati ed una maggiore valorizzazione del patrimonio culturale ed ambientale, elementi che vanno considerati come fattori produttivi e non solo come beni di consumo e fruizione. L'offerta deve essere capace di rispondere alle esigenze create dai nuovi bisogni attraverso una profonda ristrutturazione e razionalizzazione che passa anche attraverso l'uscita dal mercato delle imprese marginali e l'elevamento degli standard ricettivi di quelle più competitive. La coesistenza nel mercato locale di segmenti di domanda diversi implica la necessità di una loro distribuzione differenziata nell'arco della stagione turistica.

I profili professionali ed i curricula devono tenere conto di queste novità; per questo motivo occorre una stretta collaborazione con gli enti e le strutture incaricati di studiare e programmare gli interventi di innovazione e formazione professionale. Il rapporto con il Comune, la Regione e la Provincia sono particolarmente curati dal nostro Istituto il quale prevede forme di raccordo e di consultazione continue, senza trascurare i Centri di Formazione Professionale e le Istituzioni che curano la formazione dei lavoratori del comparto turistico. Da tale rapporto emergono i dati, sempre aggiornati, sulle richieste del mercato del lavoro: risulta che il numero dei nostri diplomati è assolutamente insufficiente per rispondere alle esigenze di occupazione.

### 1.2 Presentazione dell'Istituto

L'Istituto "S. P. Malatesta" ha sede in una struttura la cui costruzione risale agli anni Venti del Novecento, ubicata di fronte al mare e dalla pregevole qualità architettonica: si tratta di una ex colonia marina diventata ospedale militare durante la Seconda Guerra Mondiale che alla fine del conflitto ritornò ad essere un edificio scolastico per adulti e bambini, punto di riferimento per la comunità della frazione riminese di Bellariva e non solo.

La scuola è dotata di **laboratori**, strutture sportive e di attrezzature multimediali presenti in ogni aula. **I servizi, le risorse strutturali e materiali** non solo valorizzano l'offerta formativa ma rappresentano anche gli strumenti preziosi per assicurare agli studenti pari opportunità di apprendimento e di conoscenza. Ad ampliare l'offerta formativa sono presenti altri dispositivi e risorse che vengono periodicamente mantenuti e rinnovati: fibra ottica -LAN e WLAN- LIM o schermi interattivi digitali in tutte le aule – Google Workspace for education (Gmail, Classroom, Drive, Meet...) – posta elettronica- registro elettronico.

L'Istituto da anni ha un organico stabile: il 55% circa dei docenti è a tempo indeterminato; inoltre numerosi docenti a tempo determinato riconfermano la scelta in fase di assegnazione della sede. Gran parte del personale



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

docente vanta una lunga esperienza di insegnamento. Questi dati risultano importanti poiché garantiscono la necessaria **continuità didattica** nelle classi. **Gli insegnanti**, nell'ottica di un aggiornamento e di una formazione costante, partecipano a corsi, seminari e attività di formazione/specializzazione. Sono presenti nell'Istituto docenti in possesso di certificazioni linguistiche e le competenze tecnologiche di gran parte degli insegnanti risultano di buon livello.

L'Istituto ha un dirigente titolare da sei anni che ha facilitato il lavoro di programmazione all'interno della scuola in base agli obiettivi prefissati.

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo**

Il nuovo ordinamento definito dal D.Lgs. 61/2017 prevede che ogni indirizzo di studio sia caratterizzato da un profilo unitario in uscita il quale consente ampi spazi di declinazione e di personalizzazione in relazione alle vocazioni della scuola e del territorio, flessibile e adattabile ai cambiamenti del sistema economico. Il profilo unitario viene declinato dalle scuole in percorsi formativi specifici richiesti dal sistema produttivo del territorio. Il processo di declinazione ha come strumento e quadro di riferimento l'identità culturale dell'istruzione professionale stabilita dal PECuP (Profilo Educativo Culturale e Professionale) che: è definito dai risultati di apprendimento di area generale comuni a tutti i percorsi, e dai diversi profili di uscita espressi dai risultati di apprendimento degli 11 indirizzi; è fondato sulla personalizzazione dei percorsi comunicata tramite il PFI (Progetto formativo individuale); è "volto a garantire a ogni giovane la crescita educativa, culturale e professionale, lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale".

Il Decreto Legislativo 61/2017, a partire dalle classi prime dell'a.s. 2018/2019, ridisegna i percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli della formazione professionale (IeFP), attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali.

La riforma prevede un unico profilo in uscita in base al quale il Diplomato, al termine del percorso quinquennale, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

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 le risorse ambientali, artistiche, culturali, 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.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in quattro percorsi:

- Enogastronomia settore Bar-Sala e vendita
- Enogastronomia settore Cucina
- Enogastronomia settore Pasticceria filiera artigianato
- Accoglienza turistica



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Nell'articolazione Accoglienza Turistica vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

## 2.2 Quadro orario settimanale

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

<b>Materia e discipline area comune</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera (francese e spagnolo)	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Discipline specifiche articolazione Accoglienza Turistica	III	IV	V
Arte e territorio	2	2	2
Scienza e cultura degli alimenti	2	-	-
Tecniche di comunicazione e relazione	-	2	2
Economia aziendale	4	4	5
Laboratorio di Accoglienza Turistica	8	7	7



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Piermattei Caterina	docente	Italiano - Storia
Raffaelli Raffaello	Coordinatore e referente PCTO	Laboratorio di Accoglienza turistica
Dellarosa Lorella	docente	Diritto e tecniche amministrative
Sammarchi Mario	docente	Matematica
Pecci Susanna	docente	Lingua Inglese
Gattei Nadia	docente	2 <sup>a</sup> Lingua Francese
Di Mauro Chiara	Docente tutor	2 <sup>a</sup> Lingua Spagnolo
Palazzini Paola	docente	Tecniche di comunicazione e relazione
Coletti Rita	docente	Scienze motorie
Grillo Gianmario	docente	Arte e territorio
Belligotti Iuri	docente	Insegnamento Religione cattolica

#### 3.2 Continuità docenti nel triennio

Nel passaggio dalla classe terza alla classe quarta gli alunni hanno usufruito della continuità didattica in Accoglienza turistica, inglese, francese, spagnolo, diritto e tecniche amministrative, arte e territorio,, scienze motorie ed insegnamento religione cattolica.

Nel passaggio dal quarto al quinto anno la classe ha avuto la continuità didattica in tutte le discipline ad eccezione di matematica, inglese e spagnolo

#### 3.3 Composizione e storia classe

L'origine della classe, come si configura, risale all' anno 2021-22, anno in cui si costituisce la 3<sup>A</sup>, Indirizzo Accoglienza Turistica, formata da 21 alunni provenienti da sei classi seconde. Alla fine del terzo anno sei alunni non sono stati ammessi alla classe quarta per mancata frequenza. L'anno successivo la classe 4<sup>A</sup> è composta quindi da 15 studenti. Tutti gli alunni sono stati promossi alla fine del quarto anno. La classe quinta ha visto l'arrivo di una



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

nuova allieva proveniente da un altro istituto della regione e attualmente e' composta da 16 alunni di cui 7 femmine e 9 maschi.

Nella classe sono presenti due alunni con certificazione dalla Usl di competenza e tre alunni riconosciuti Dsa (la documentazione riferita è conservata nel fascicolo personale depositato in Segreteria Didattica).

La classe si presenta eterogenea e ha partecipato alle lezioni mantenendo un comportamento non sempre corretto e un interesse discontinuo. In alcuni casi è stato necessario intervenire per richiamare alcuni alunni ad una frequenza costante.

Nella preparazione complessiva permangono alcune differenze: accanto ad alunni che possiedono buone capacità e hanno applicato un metodo di studio adeguato ed un lavoro puntuale a casa, se ne collocano altri meno motivati che hanno faticato a consolidare un metodo di studio corretto e proficuo anche a causa di lacune pregresse.

All'interno del gruppo-classe ci sono alcune situazioni complicate che hanno influito sul rendimento, sulla partecipazione di alcuni e sul clima di classe.

#### **Livelli di profitto e competenze acquisite**

Il percorso formativo condotto dai docenti è stato improntato all'approfondimento delle linee essenziali dei singoli programmi in ottemperanza alle indicazioni ministeriali. Il Consiglio di Classe ha cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni direttamente collegate al mondo del lavoro. Obiettivi prioritari del Consiglio di Classe sono stati infatti, oltre a quelli cognitivi, anche quelli di tipo formativo, finalizzati all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e alla creazione di cittadini e lavoratori responsabili e consapevoli.

La classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e complessivamente gli studenti presentano un livello culturale soddisfacente; un gruppo dispone di conoscenze e competenze adeguate, un altro piccolo gruppo mostra una preparazione più consolidata e infine un numero esiguo raggiunge un buon livello, evidenziando motivazione, interesse e capacità di sviluppare continuamente la preparazione nelle diverse discipline.

#### **4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

L'Istituto da sempre è attento al riconoscimento e alla valorizzazione di ciascun discente, conscio delle potenzialità e dei valori di ciascuno di loro ma anche delle difficoltà e delle problematiche che ogni studente potrebbe incontrare nel proprio percorso scolastico, nell'assoluta consapevolezza dell'unicità di ogni individuo. Per queste ragioni la Scuola mette in atto i seguenti aspetti organizzativi e gestionali nel percorso inclusivo di tutti gli studenti.

**Studenti certificati L 170/2010:** La funzione strumentale, in collaborazione con il DS, si è occupata dell'accoglienza degli alunni con DSA/BES, dell'incontro con le famiglie, ha valutato l'inserimento nella classe. Il consiglio di classe, presa visione degli alunni inseriti con certificazione L. 170/2010, ha predisposto la stesura del P.D.P., sulla base delle programmazioni disciplinari di ogni singolo docente. Vengono predisposte strategie per facilitare il percorso didattico mediante strumenti dispensativi e compensativi. La valutazione avviene sulla base degli obiettivi essenziali individuati.

Per gli alunni con Pdp presenti nella classe 5^A, sono state messe in atto strategie e metodologie coerenti con i documenti personalizzati predisposti e condivisi a inizio anno (misure dispensative e strumenti compensativi).



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

Gli insegnanti hanno attivato metodologie e strategie diverse per garantire un'offerta formativa personalizzabile, per sviluppare processi di apprendimento diversi e più autonomi e per promuovere e/o consolidare l'interesse e la motivazione degli studenti. Le unità di lavoro sono state svolte attraverso lezioni il più possibile interattive finalizzate a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la loro volontà, l'impegno e, soprattutto, a migliorare il loro metodo di studio. Il lavoro si è basato sul libro di testo quale punto di riferimento, ma anche su appunti integrativi, schemi, mappe concettuali, schede di riepilogo e materiale caricato su classroom. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

- lezione frontale interattiva
- lavoro di gruppo
- tutoring, lavoro a coppie
- conversazioni in lingua straniera (nelle lingue)
- ricerche on-line
- dibattiti
- letture di approfondimento
- utilizzo di materiale autentico (articoli, riviste, mappe di città, documenti autentici...)

### 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio

#### PROGETTO DI PCTO - TRIENNIO 2020-2023

Del Consiglio di classe indirizzo:

**Accoglienza Turistica**

Scuola	IPSSCOA "S. P. MALATESTA" di RIMINI
Titolo del progetto	SCUOLA & LAVORO: nuovi trend da e per il territorio: <b>Creare PERSONE competenti che si integrino sempre più facilmente con il territorio e afferrino al volo le novità per anticipare i nuovi trend.</b>
Aziende	IMPRESE DEL TERRITORIO
Enti esterni	ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA
Obiettivo e Finalità	Il PCTO è lo strumento più rilevante che consente di delineare l'identità e l'opera della scuola autonoma, quella che mobilita al meglio le sue risorse al





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<p>fine di fornire ai propri studenti un servizio culturale per la loro crescita umana, ed al territorio l'occasione per avvalersi dei frutti della vivacità dei giovani nel padroneggiare saperi vivi. Esso comprende i seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La domanda culturale e formativa del territorio</li><li>✓ L'identità della scuola ed i temi portanti e offerta formativa</li><li>✓ Le alleanze che rendono effettiva l'offerta formativa nel senso della corresponsabilità</li><li>✓ Il curriculum</li><li>✓ L'offerta formativa "allargata" e gli eventi</li><li>✓ L'organizzazione e la comunicazione.</li></ul> <p>Il progetto è finalizzato ad offrire allo studente strumenti che gli consentano di coltivare le proprie passioni al fine di individuare tecniche innovative e suggerimenti per sfruttare al meglio la domanda, la visibilità e le opportunità di crescita legate al territorio della provincia di Rimini. Provincia impegnata nella ridefinizione del prodotto turistico di Rimini (PIANO STRATEGICO)</p>
TUTOR interno	Raffaelli Raffaello
TUTOR esterni	Individuati dal TUTOR interno e riportati sui progetti formativi
RUOLO delle strutture ospitanti	Rispetto della co-progettazione suddivisa in anno 3,4 e 5
RISULTATI	<p>Creare PERSONE competenti che si integrino sempre più facilmente con il territorio e afferrino al volo le novità per anticipare i nuovi trend.</p> <p>La persona competente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ È una persona che sa esercitare attivamente la propria libertà, consapevole di essere nel mondo come soggetto portatore di talenti e capace di proporsi agli altri svolgendo azioni e producendo opere generative.</li><li>✓ Si riconosce tramite questi caratteri: sa copiare (con intelligenza); interiorizza la figura del maestro, acquisendone le virtù (l'aver riconosciuto in lui/lei una capacità di vita) per consonanza; parla a proposito (non tace –per incompetenza - quando è richiesto il suo contributo, e neppure parla a vanvera); sa sostenere una conversazione dicendo cose che aiutano a pensare, ad essere liberi; si dispone verso gli altri con simpatia e intraprendenza, riceve da loro un riconoscimento reale e autentico, molto più soddisfacente della fama virtuale. Sa affrontare compiti significativi ed utili, rivolti a precisi destinatari, da portare a termine in modo positivo (giudicato da altri) superando i problemi che via via incontra. È una personalità ambidestra (creativa ed ordinata).</li></ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rrrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rrrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rrrh030001@istruzione.it](mailto:rrrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li><li>- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</li><li>- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</li><li>- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</li><li>- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</li></ul>
COMPETENZE TRASVERSALI PER INSERIRSI NEL MONDO DEL LAVORO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Competenze individuali o personali: empowerment, gestione degli obiettivi, pensiero critico, pensiero creativo, intelligenza emotiva, problem solving, decision making;</li><li>- Competenze sociali e relazionali: comunicazione, collaborazione, gestione dei conflitti, gestione delle risorse;</li><li>- Competenze digitali: gestione delle informazioni, creazione di contenuti, comunicazione digitale, collaborazione digitale, sicurezza, cittadinanza globale, problem solving digitale</li><li>-</li></ul>
COMPETENZE EUROPASS SUPPLEMENT interessate	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li><li>2. 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.</li><li>3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>4. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</li></ol>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

AZIONI	<b>CLASSE TERZA a.s. 2021/22:</b> Gli studenti hanno svolto le seguenti attività: <ul style="list-style-type: none"><li>- periodo in azienda di 120 ore</li><li>- partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE</li><li>- partecipazione a webinar</li></ul>
	<b>CLASSE QUARTA a.s. 2022/23:</b> Gli studenti hanno svolto le seguenti attività: <ul style="list-style-type: none"><li>- partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE ed ESTERNE</li><li>- partecipazione a webinar</li><li>- incontri con esperti del web marketing e booking on line</li><li>- uscita didattica: Bologna</li><li>- periodo in azienda di 120 ore</li></ul>
	<b>CLASSE QUINTA a.s. 2023/24:</b> Gli studenti hanno aderito a tutte le attività proposte e di seguito elencate: <ul style="list-style-type: none"><li>- partecipazione a webinar su tematiche legate all'orientamento professionale e percorsi post diploma</li><li>- partecipazione ad attività di ORIENTAMENTO in entrata rivolte agli studenti delle classi medie</li><li>- partecipazione al progetto per la MEMORIA</li><li>- partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE ed ESTERNE</li><li>- partecipazione a fiere – TTG e SIGEP</li></ul>
DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI	Tutte le attività sono state comunicate ai consigli di classe e formalizzate attraverso comunicati della scuola agli studenti e alle loro famiglie
PERSONALIZZAZIONE DEI Percorsi	Sono stati predisposti progetti AD PERSONAM per gli studenti con esigenze particolari (BES e DSA)
VALUTAZIONE DEL Percorso FORMATIVO E DEL Progetto	<p>Al termine di ogni anno scolastico, i tutor scolastici e aziendali hanno analizzato e verificato i piani di studio, il raggiungimento degli obiettivi finali e le relazioni svolte dagli studenti, valutando anche il loro grado di impegno, interesse e partecipazione.</p> <p>Tale valutazione è stata effettuata anche con altri specifici strumenti (periodo svolto in azienda):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- una scheda per il tutor aziendale al fine di valutare l'esito del periodo in azienda;</li><li>- una scheda per il tirocinante sull'autovalutazione dell'esperienza da allegare alla relazione individuale;</li></ul> <p>La valutazione delle attività di PCTO è stata riconosciuta dal Consiglio di classe ed ha avuto una ricaduta sul voto di condotta, sulle materie di indirizzo e non.</p>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)  
Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

COMUNICAZIONE	Al PCTO viene riconosciuta una funzione educativa centrale e sarà oggetto di discussione all'esame di Stato. Gli studenti, forti della loro esperienza, creeranno un progetto INDIVIDUALE, che riassumerà la loro esperienza triennale, che sarà presentata alla commissione esaminatrice.
Livello EQF	3

RICADUTA SUGLI INSEGNAMENTI:

COMPETENZA	DISCIPLINA	%
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	<b>CONDOTTA</b>	<b>20%</b>
	<b>ITALIANO</b>	<b>15%</b>
	<b>LINGUE STRANIERE</b>	<b>15%</b>
	<b>DTA E MATEMATICA</b>	<b>15%</b>
	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>15%</b>
AREA PROFESSIONALE	<b>LABORATORI</b>	<b>30%</b>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Modalità realizzative:

Fasi	Tempi (ore)	Compiti
Previa	10	Presentazione del progetto ai docenti del consiglio di classe da parte del docente referente e successiva presentazione alla classe.
Formazione on the JOB	200 circa	Effettuazione di un periodo di permanenza in hotel durante il quale l'allievo potrà osservarne la struttura e l'organizzazione, comprendere il ruolo della figura professionale di riferimento, le relazioni tra le diverse funzioni aziendali, le modalità di lavoro e svolgere i compiti che gli vengono affidati. Partecipazione ad attività in linea con il percorso scolastico
Autonomia	10	Registrazione delle attività sul diario di bordo Autovalutazione Relazione finale
Ex post (riflessione, valutazione, valorizzazione)	10	Raccolta e riordino dei materiali prodotti durante l'esperienza lavorativa. Resoconto orale alla classe dell'attività di stage svolta. Elaborazione di una relazione individuale sul progetto di alternanza. Modulo di capitalizzazione di quanto appreso durante l'attività.

### 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

Quanto agli **strumenti e agli spazi utilizzati** il lavoro si è basato sul libro di testo come indispensabile supporto, integrato da materiale fornito dai docenti, quali appunti integrativi, schemi, schede di riepilogo, video, streaming, laboratori, Google classroom.

**Obiettivi** prioritari del Consiglio di Classe sono stati, oltre a quelli cognitivi, anche gli obiettivi di tipo formativo finalizzati all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e alla creazione di cittadini e lavoratori responsabili e consapevoli. Anche la partecipazione alle diverse attività extracurricolari e integrative alle quali il Consiglio di Classe ha attribuito valenza didattica, ha fatto riscontrare una distinzione tra gli alunni, relativamente ad impegno e serietà. Il percorso formativo condotto dai docenti è stato improntato all'approfondimento delle linee essenziali dei singoli programmi in ottemperanza alle indicazioni ministeriali. Il Consiglio di Classe ha inoltre cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni nell'ambito dello stage e direttamente collegate al mondo del lavoro.

## 6. ATTIVITÀ E PROGETTI

### 6.1 Attività di recupero e potenziamento

L'attività di recupero è stata svolta in itinere. La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento/consolidamento /approfondimento delle conoscenze via via acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi degli studenti.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

### 6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno svolto le seguenti attività e uscite didattiche:

- ☐ Conferenza informativa sulla donazione del sangue a cura dell'Avis (1 ora)
- ☐ Incontri di orientamento in uscita con Assorienta, Università e Forze Armate, Servizio Civile Nazionale, Comune di Rimini, Ready 2 Work, Cultural Au Pair, ITS,
- ☐ Sportello individuale di ascolto per l'educazione affettiva
- ☐ Incontro di Educazione stradale con gli agenti della Polizia stradale (1 ora)
- ☐ Rimini tra guerra e dopoguerra con Simone Zanchini, ex alunno della scuola e laureato in storia; La nascita del CLN e la Liberazione con referenti dell'ANPI (due ore circa ciascuno)
- ☐ Incontro con l'associazione Rete Donna sul tema della parità di genere e del contrasto alla violenza sulla donna (2 ore)
- ☐ Partecipazione di due alunne risultate idonee al Progetto Erasmus plus new generation
- ☐ Partecipazione alla Fiera TTG
- ☐ Partecipazione alla Fiera Sigep
- ☐ Partecipazione di due alunni al Viaggio della Memoria del Comune di Rimini
- ☐ Partecipazione al Bellaria Film Festival
- ☐ Cineforum in occasione del Giorno della Memoria
- ☐ Visita alla mostra Auschwitz-Birkenau c/o Museo della città
- ☐ Uscita didattica per Rimini in guerra e Rimini bombardata

### 6.3 Percorsi interdisciplinari e UDA

Macro-aree	Materie coinvolte	Percorso svolto
<b>PROFESSIONALE</b>	Laboratorio di Accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative	"Business Plan"
<b>STORICO LINGUISTICO/PROFESSIONALE</b>	Italiano – Storia e Matematica Arte e territorio	"Guerra e dopoguerra"
<b>PROFESSIONALE</b>	Laboratorio di Accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative, TCR, Inglese	Turismo sostenibile
<b>PROFESSIONALE</b>	Laboratorio di Accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative, Tecniche di comunicazione e relazione, inglese	"Web marketing"



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>STORICO/ARTISTICO/ LINGUISTICO</b>	Italiano – Storia, Tecniche di comunicazione e relazione, Inglese	“Propaganda e pubblicità”
<b>STORICO LINGUISTICO/PROFESSIONALE</b>	Italiano – Storia, Laboratorio di Accoglienza turistica, Inglese, Arte e territorio	“Viaggi nel riminese”
<b>ARTISTICO/ LINGUISTICO</b>	Arte e territorio, Tecniche di comunicazione e relazione	“Organizzazione di eventi”

**Uda: Hospitality management: l'evoluzione dell'alberghiero e ricettivo**

<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>	ACCOGLIENZA TURISTICA	Turismo spazzatura
	DTA	Bike hotel
	TCR	Vivere l'esperienza
	ARTE E TERRITORIO	Evoluzione dell'hotellerie
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	ITALIANO	Il Futurismo
	INGLESE	Case history: l'evoluzione dell'hotellerie
	2ª LINGUA FRANCESE	Case history: l'evoluzione dell'hotellerie
	2ª LINGUA SPAGNOLO	Case history: l'evoluzione dell'hotellerie
	SCIENZE MOTORIE	Sport e salute nelle strutture ricettive
<b>ASSE MATEMATICO</b>	MATEMATICA	Lettura dei grafici

**6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari**

Alcuni alunni hanno frequentato nel pomeriggio corsi di recupero di matematica.

Diversi alunni hanno partecipato ad iniziative di orientamento quali “open day” o “alunno per un giorno”.

**6.5 Attività specifiche di orientamento**

L'attività di orientamento post-diploma è consistita nella fornitura di materiale informativo specifico agli allievi che ne hanno fatto richiesta e nella partecipazione agli Open-day organizzati dalle varie Facoltà Universitarie, incontri con esperti del mondo del lavoro e della cultura.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE**

**7.1 Schede informative su singole discipline**

**Percorso formativo di ITALIANO**

**Docente: PIERMATTEI Caterina**

<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina ITALIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Migliorata la capacità di lettura e comprensione del testo;</li> <li>● Migliorata la capacità di produzione di testi scritti corretti, pertinenti e sufficientemente ricchi di contenuto;</li> <li>● Migliorata la capacità di effettuare collegamenti tra aree tematiche diverse e connessioni tra gli argomenti trattati;</li> <li>● Migliorata la capacità di comprensione globale e approfondita delle principali tipologie testuali;</li> <li>● Migliorata la correttezza formale dell'esposizione orale e scritta.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ed.Linguistica.</li> <li>● MODULO 1- il Positivismo; il Decadentismo; il Simbolismo francese</li> <li>● MODULO 2- il romanzo naturalista e verista; Giovanni Verga</li> <li>● MODULO 3 - la poesia tra Ottocento e Novecento. La poetica del Decadentismo</li> <li>● MODULO 4- Giovanni Pascoli e il Simbolismo</li> <li>● MODULO 5- Gabriele D'Annunzio e l'Estetismo</li> <li>● MODULO 6- Le avanguardie e la poesia della guerra; Tommaso Filippo Marinetti; Giuseppe Ungaretti</li> <li>● MODULO 7- Umberto Saba e la poesia onesta</li> <li>● MODULO 8- Italo Svevo e la psicanalisi</li> <li>● MODULO 9- Luigi Pirandello l'umorismo e le maschere</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Brainstorming iniziale</li> <li>● lezioni frontali e partecipate</li> <li>● discussioni interattive</li> <li>● valutazione e autovalutazione</li> <li>● visite guidate, uscite didattiche</li> <li>● materiale su Classroom</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p><b>Verifiche:</b> trimestre: 2 scritte e 2 orali; pentamestre: 3 scritte e 2 orali</p> <p style="text-align: center;"><b>CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE</b></p> <p><b>Prova scritta.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sostanziale aderenza alla traccia</li> <li>● Comprensione globale dei documenti anche se schematica</li> <li>● Correttezza linguistica pur con la presenza di qualche incertezza nei linguaggi tecnici e qualche errore grammaticale</li> <li>● Rispetto delle consegne pur con qualche incongruità formale.</li> </ul> <p><b>Colloquio orale.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● accettabile conoscenza del contenuto</li> <li>● espressione corretta</li> <li>● una minima capacità di operare collegamenti</li> <li>● rielaborazione personale delle informazioni</li> </ul>
<b>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● LIM; Power point; libro di testo e fotocopie.</li> </ul>





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Percorso formativo di STORIA**

**Docente PIERMATTEI Caterina**

<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina STORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il programma di storia del quinto anno è stato incentrato sullo studio del Novecento, con un andamento modulare volto a focalizzare i principali mutamenti politici, economici e sociali del secolo appena trascorso.</li><li>• <b>Conoscenze:</b> i più significativi eventi storici del '900 ed alcune interpretazioni storiografiche degli stessi; alcuni concetti fondamentali, ideologie politiche; trasformazioni sociali; durata; concatenazione tra fattori economici, sociali, politici, e saperli utilizzare e collegare.</li><li>• <b>Competenze:</b> acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari.</li><li>• <b>Capacità:</b> di osservazione, analisi, sintesi, collegamento.</li></ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il mondo di fine secolo e la crisi dell'equilibrio europeo.</li><li>• L'età dei nazionalismi e la Prima guerra mondiale; il difficile dopoguerra.</li><li>• L'età dei totalitarismi</li><li>• La Seconda guerra mondiale.</li><li>• "Rimini in guerra" – Approfondimento</li><li>• La "Guerra fredda"</li><li>• Divisione dell'Europa e nascita delle due Germanie</li><li>• Il crollo del blocco comunista</li></ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• lezioni frontali e partecipate; dibattito</li><li>• lettura e interpretazione di fonti;</li><li>• correzione e autocorrezione dei lavori prodotti;</li><li>• valutazione e autovalutazione.</li><li>• visite guidate, uscite didattiche.</li><li>• lavori in piccoli gruppi</li><li>• materiale su Classroom</li></ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>VERIFICHE</b> <i>Almeno 2 valutazioni orali nel trimestre e 2 valutazioni nel pentamestre</i> Prove a domande aperte e semistrutturate per i recuperi <b>CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Esposizione semplice ma corretta, con l'utilizzo dei termini specifici.</li><li>• Accettabile conoscenza del contenuto</li><li>• comprensione globale della complessità del processo storico</li><li>• Inquadramento essenziale dell'argomento proposto e collegamenti.</li><li>• rielaborazione personale delle informazioni.</li></ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Percorso formativo di EDUCAZIONE CIVICA**

**Docenti: Lorella Dellarosa(DTA), Susanna Pecci (Inglese); Caterina Piermattei (Italiano/Storia); Gianmario Grillo (Arte e Territorio).**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento EDUCAZIONE CIVICA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Possedere un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali, professionali</li><li>● Possedere gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità e dello Stato.</li><li>● Saper esercitare il proprio diritto alla cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali</li><li>● Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri.</li><li>● Intervenire correttamente nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.</li><li>● Saper riconoscere le istituzioni internazionali</li></ul>
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Essere in grado di documentare il proprio lavoro</li><li>● Effettuare scelte ricercando opportune informazioni</li><li>● Utilizzare un lessico appropriato</li><li>● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e formulare risposte personali argomentate.</li><li>● Saper utilizzare strumenti tecnologici e digitali con particolare attenzione alla sicurezza e alla privacy</li></ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● conoscenze mediamente sufficienti, in pochi casi approfondite</li><li>● capacità di orientamento mediamente adeguate</li><li>● capacità espositive mediamente sufficienti, in pochi casi di buon livello</li><li>● Conoscenze storiche, giuridiche, sociali.</li><li>● Aver maturato una coscienza civica e civile</li></ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Lezione frontale</li><li>● Proiezione di filmati</li><li>● Invio materiale attraverso la piattaforma di Google-Classroom</li><li>● Verifiche formative all'inizio delle lezioni</li><li>● Esercitazioni scritte e colloqui orali</li></ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● quantità e qualità delle conoscenze acquisite</li><li>● padronanza e applicazione della terminologia specifica</li></ul> <p>La valutazione ha tenuto conto inoltre dei seguenti descrittori di osservazione:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● assiduità</li><li>● partecipazione</li></ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● interesse/cura/approfondimento</li> <li>● competenze digitali</li> <li>● sviluppo degli apprendimenti</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	<p>DTA: Libro di testo "DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA" di C. DE LUCA, M.T. FANTOZZI ed. LIVIANA DeA Scuola e relative risorse digitali; Testo della vigente Costituzione messo a disposizione degli Studenti tramite Google-Classroom; Testo del Dlgs 81/2008 (testo unico della sicurezza sul lavoro); Power Point, video su siti web.</p> <p>Italiano/Storia: Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p> <p>Inglese : Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p> <p>Arte e Territorio: Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p>

**SCHEDA INFORMATIVA A.S. 2023/24 DOCENTE: LORELLA DELLAROSA CLASSE 5 A**

**DISCIPLINA: DTA**

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</b></p> <p><b>D.T.A.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare strumenti informatici nell'attività di studio</li> <li>● Individuare prodotti /servizi coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela</li> <li>● Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività, anche attraverso opportune azioni di marketing</li> <li>● Individuare le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità per il funzionamento dell'impresa operante nel settore di riferimento</li> <li>● Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</li> </ul> <p><i>Competenze Europee:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare e produrre testi multimediali</li> <li>● Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> <li>● Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, strumenti di calcolo ed applicazioni informatiche</li> <li>● Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione</li> <li>● Individuare le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ul>
---	--



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI</b>	<u>Contenuti trattati:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>● Analisi dei costi e fissazione del prezzo di vendita</li><li>● Analisi di bilancio per indici</li><li>● Il Marketing aziendale</li><li>● La promozione del territorio: il marketing turistico territoriale</li><li>● La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan</li><li>● Programmazione e controllo di gestione</li><li>● Le norme obbligatorie per l'impresa: la sicurezza sul lavoro; la tutela della privacy; la videosorveglianza nei pubblici esercizi</li><li>● I contratti di settore: il contratto di vendita del pacchetto turistico; il contratto d'albergo; la locazione di immobile a destinazione alberghiera e l'affitto di azienda; il contratto di trasporto aereo e le tutele del viaggiatore</li><li>● Il sistema di qualità: le certificazioni</li></ul> UDA DI RIFERIMENTO:  HOSPITALITY MANAGEMENT: L'EVOLUZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Essere in grado di documentare il proprio lavoro.</li><li>● Effettuare scelte ricercando opportune informazioni.</li><li>● Utilizzare un lessico appropriato.</li><li>● Saper applicare semplici tecniche di gestione delle Imprese ricettive sotto il profilo economico finanziario e patrimoniale</li><li>● Definire, attraverso semplici casi concreti, diritti ed obblighi delle parti</li></ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscenze raggiunte mediamente sufficienti, e, solo in pochi casi, approfondite.</li><li>● Capacità di orientamento mediamente adeguate.</li><li>● Capacità espositive mediamente sufficienti, e, solo in pochi casi, di buon livello.</li></ul>
<b>METODOLOGIE</b>	Lezioni frontali e partecipate , analisi di alcuni casi pratici, invio materiale mediante piattaforma di Google-classroom, verifiche formative all'inizio delle lezioni sugli argomenti trattati per verificare la necessità di recupero. Esercitazioni scritte e colloqui orali.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	PER L'ORALE: <ul style="list-style-type: none"><li>● Quantità e qualità delle conoscenze acquisite</li><li>● Capacità di collegamento</li><li>● Capacità di discutere e approfondire gli argomenti proposti con un linguaggio tecnico corretto</li></ul> PER LO SCRITTO:



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Congruenza alla traccia</li><li>● Conoscenza e applicazione di regole e principi</li><li>● Padronanza e applicazione della terminologia specifica</li></ul> LA VALUTAZIONE TERRA' CONTO, INOLTRE, DEI SEGUENTI DESCRITTORI DI OSSERVAZIONE: <ul style="list-style-type: none"><li>● Assiduità</li><li>● Partecipazione</li><li>● Interesse/cura/approfondimento</li><li>● Competenze digitali</li><li>● Sviluppo degli apprendimenti</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo: "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA " _ACCOGLIENZA TURISTICA_ di C.DE LUCA, M.T. FANTOZZI ed. LIVIANA <ul style="list-style-type: none"><li>● Altri strumenti adottati : fotocopie, slide e altri documenti pubblicati su google-classroom</li></ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Percorso formativo di MATEMATICA**

**Docente: SAMMARCHI MARIO**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</b>  <b><u>MATEMATICA</u></b>	<b>COMPETENZE EUROPEE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</li><li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li><li>- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</li><li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li></ul> <b>COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO</b> <p>Area generale: 10, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	Lo studio di funzione Il calcolo dei limiti La lettura del grafico di una funzione La derivata prima
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Capacità di calcolo</li><li>- Capacità di interpretare correttamente i concetti matematici ed applicarli nella lettura di grafici.</li><li>- Capacità di esporre i contenuti con un linguaggio disciplinare corretto.</li></ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<b><u>Obiettivi disciplinari raggiunti:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</li><li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li><li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li></ul> <b><u>Obiettivi trasversali raggiunti:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schematizzare il contenuto di una lezione.</li><li>- Essere provvisti dei materiali necessari per svolgere l'attività didattica.</li><li>- Rispettare compagni, docenti e personale scolastico.</li></ul>
<b>METODOLOGIE</b>	Le lezioni sono state impostate secondo lo stile della lezione frontale. Il metodo utilizzato per la trasmissione dei contenuti è stato per lo più induttivo, partendo da casi particolari per giungere a una generalizzazione condivisa delle regole. Si è sempre cercato di privilegiare un tipo di lezione dialogata e partecipata, che stimolasse l'interesse degli studenti tramite la presentazione di problemi, applicazioni e inquadramenti storici.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	La valutazione del raggiungimento dei singoli obiettivi è stata attuata attraverso prove e verifiche sia scritte che orali. Le prove scritte proposte sono state sia di tipo tradizionale che sotto forma di test.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	Nei colloqui con i singoli allievi sono stati verificati i livelli di conoscenza raggiunti, la capacità di ragionamento ed i progressi fatti nella proprietà di espressione.
<b>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	<u>LIBRO DI TESTO:</u> L. Sasso - La matematica a colori 4 edizione gialla leggera. <u>STRUMENTI:</u> Il quaderno degli appunti, la lavagna tradizionale, la lavagna multimediale LIM o Digital Board, il software didattico <i>Geogebra</i> , Google Drive, Google Classroom

**Percorso formativo di INGLESE**

**Docente PECCI SUSANNA**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento LINGUA INGLESE</b>	Saper cogliere informazioni di testi di civiltà e di geografia. Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali di testi. Saper comunicare in lingua inglese dando delle informazioni relative ai prodotti/servizi e ai luoghi del territorio. Saper interagire nel contesto professionale di interesse utilizzando strategie e lessico appropriato. Saper produrre testi semplici ma chiari. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica (microlingua). Saper riferire e descrivere l'esperienza di stage e le esperienze extrascolastiche (PCTO) Saper esprimersi attraverso funzioni comunicative adeguate al contesto. Saper utilizzare gli strumenti informatici, applicazioni e software didattici a disposizione per interagire con la docente e per produrre dei semplici prodotti multimediali (video, foto, presentazioni in Power Point, strumenti digitali).
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (UDA di riferimento)</b>	Aspetti socioculturali dei paesi anglofoni riferiti al particolare settore di indirizzo. Aspetto geografico generale degli Stati Uniti d'America e descrizione delle aree più conosciute. UdA: hospitality e management: l'evoluzione dell'hotellerie nell'area riminese. Caratteristiche del turismo locale e dello sviluppo turistico dalle due guerre mondiali al giorno d'oggi. Valorizzare, promuovere e stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Conoscere le nuove sfide e tendenze del settore hotellerie. Conoscere i principali mezzi e le principali teorie sulla promozione turistica e il marketing.
<b>ABILITÀ</b>	Saper sintetizzare, in forma scritta e orale, le informazioni tratte da diversi testi. Saper dare, in forma scritta e orale, informazioni su itinerari turistici, luoghi di interesse, utilizzando il linguaggio specifico (microlingua). Ricavare informazioni specifiche da Internet e testi proposti.
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	Conoscenza sufficiente, adeguatamente corretta, anche se non approfondita, degli argomenti trattati.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	Adeguata comprensione ed esposizione in lingua delle informazioni principali di testi legati agli argomenti del programma. Realizzazione di prodotti digitali di arricchimento e approfondimento degli argomenti trattati.
<b>METODOLOGIE</b>	Brainstorming per individuare le conoscenze possedute. Lezioni frontali e partecipate. Lettura e analisi di documenti scritti approfondimenti. Realizzazione insieme al gruppo classe di riassunti, schemi e mappe concettuali. Produzione e sintesi scritte e orali attraverso l'uso di mappe mentali. Visione di filmati e listening in lingua originale. Applicazioni e software per uso didattico, sussidi digitali. Consultazione di Internet web sites per approfondimenti su argomenti di civiltà e di attualità.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Verifiche scritte e verifiche orali. Nei colloqui con i singoli allievi sono stati verificati i livelli di conoscenza raggiunti, la capacità di espressione in lingua straniera ed i progressi fatti rispetto alla situazione di partenza. Prove semi strutturate – sviluppo di materiali pubblicitari e itinerari per promuovere destinazioni turistiche – quesiti su brani di riferimento e loro sintesi. Rielaborazione orale dei contenuti e collegamenti fra i vari argomenti. Materiali integrativi forniti dal docente.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	<u>Libri di testo:</u> G. Badone, C. Finello - Book now! L. Ferruta, Rooney M., Knipe S. - World in progress  <u>Strumenti:</u> Sussidi audiovisivi e digitali; LIM, dizionari digitali, Google Drive, Google Classroom, proiezioni audio-video, Internet Web Sites.

**Percorso formativo di SPAGNOLO**

**Prof.ssa DI MAURO CHIARA**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	Saper comunicare in lingua spagnola relativamente ad aspetti culturali e sociali inerenti al settore enogastronomico e turistico e alla propria esperienza nel settore. Saper fornire informazioni relative ai prodotti e alle specialità del territorio. Saper interpretare e comporre un testo in maniera semplice e corretta sia in forma orale che scritta.
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Microlingua relativa al settore d'indirizzo.</li><li>■ Aspetti culturali civiltà spagnola e latinoamericana.</li><li>■ Lessico relativo ai prodotti enogastronomici del territorio e della cultura italiana</li></ul>
<b>ABILITÀ</b>	Saper redigere un CV e una lettera di presentazione. Adeguata conoscenza della microlingua relativa al settore d'indirizzo.
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	Saper intrattenere dialoghi interpersonali presso diverse strutture ristorative utilizzando la terminologia adeguata al contesto e applicando le corrette regole grammaticali.
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● lezioni frontali e partecipate;</li><li>● ricerche</li></ul>





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Discussione</li><li>• Sussidi audiovisivi</li><li>• Correzione dei lavori e prodotti</li><li>• Lavori in piccoli gruppi</li><li>• Didattica a distanza su piattaforma Google Meet e Classroom</li></ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p><b>VERIFICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <u>Verifiche scritte</u>: verifiche semistrutturate, traduzioni</li><li>■ <u>Verifiche orali</u>: ricerche di approfondimento e discussioni in lingua, colloqui periodici di verifica degli apprendimenti</li></ul> <p><b>CRITERI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Correttezza grammaticale</li><li>■ Coerenza con la consegna/argomento</li><li>■ Conoscenza dei contenuti</li><li>■ Rielaborazione delle informazioni</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Libro di testo</li><li>■ Sussidi audiovisivi e digitali</li><li>■ Fotocopie integrative</li><li>■ Materiale autentico</li></ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Percorso formativo di FRANCESE**

**Docente GATTEI NADIA**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina FRANCESE</b>	Saper cogliere informazioni da testi di civiltà e di geografia. Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali. Utilizzare la microlingua adeguata ai vari campi semantici; elaborare e sintetizzare un testo, comprendere e farsi comprendere, saper interagire nel contesto professionale di interesse impiegando strategie e lessico appropriato. Saper produrre testi semplici e chiari, in forma scritta/orale.
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	Aspetti socio-culturali di alcune regioni francesi e italiane, conoscenza del territorio e delle principali attrattive; presentazione dell'Emilia Romagna con i prodotti AOP e IGP; evoluzione dell'hôtellerie a Rimini; alternanza scuola-lavoro.
<b>ABILITA'</b>	Sintetizzare, in forma scritta e orale, le informazioni desunte da diverse tipologie di testi; riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica; comprendere una conversazione ed interagire con il parlante. Parlare della propria esperienza scuola-lavoro.
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	Conoscenza, trattazione degli argomenti affrontati ed abilità di interagire degli alunni, proporzionate all'impegno profuso e alle capacità e agli interessi di ognuno.
<b>METODOLOGIE</b>	Brainstorming per individuare le conoscenze possedute, lezione frontale e partecipata, ricerca di parole- chiave, discussione, attività di sintesi, letture di approfondimento, rielaborazione interpretativa dei testi. Verifiche scritte con comprensione del testo, esercizi a scelta multipla, esercizi di completamento, V/F, quesiti con risposta aperta.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Esposizione semplice ma corretta, con l'utilizzo dei principali termini specifici, accettabile conoscenza del contenuto, comprensione globale dei testi più complessi, inquadramento essenziale dell'argomento proposto, rielaborazione personale delle informazioni in forma orale e scritta.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo : D.Alibrandi <b>VOYAGEURS DU MONDE</b> Ed.Hoepli. Libro di testo, fotocopie, documenti autentici, filmati, materiale multimediale.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Percorso formativo di: Laboratorio ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Docente RAFFAELLI RAFFAELLO**

<p align="center"><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <u>ACCOGLIENZA TURISTICA</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Programmare pacchetti turistici valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.</li> <li>✓ Conoscere gli strumenti di gestione.</li> <li>✓ Saper impostare una pianificazione strategica.</li> <li>✓ Conoscere gli elementi di base dell'amministrazione e delle contabilità delle imprese alberghiere e acquisire inoltre la conoscenza teorico-pratica dello strumento di analisi statistico.</li> <li>✓ Conoscere i metodi per la determinazione del pricing alberghiero</li> <li>✓ Conoscere concetto di qualità totale.</li> <li>✓ Conoscere gli strumenti per il rilevamento della customer satisfaction (CRM).</li> <li>✓ Conoscere i nuovi trend.</li> <li>✓ Saper impostare un piano di marketing.</li> <li>✓ Conoscere gli strumenti di comunicazione e distribuzione del web.</li> <li>✓ Conoscere i diritti e i doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo cliente.</li> <li>✓ Progettare un itinerario: potenzialità e processi culturali intorno alla conoscenza del territorio.</li> <li>✓ Inserirsi adeguatamente, in base al ruolo assegnato, all'interno della realtà aziendale.</li> <li>✓ Essere in grado di instaurare rapporti positivi con i colleghi.</li> </ul>
<p align="center"><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vendita del prodotto turistico.</li> <li>✓ Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva</li> <li>✓ Il turismo sostenibile</li> <li>✓ Il turismo accessibile</li> <li>✓ Le statistiche</li> <li>✓ Il sistema di controllo</li> <li>✓ La qualità in albergo</li> <li>✓ CRM – Customer Relationship Management</li> <li>✓ Tecniche di pricing</li> <li>✓ Revenue Management</li> <li>✓ Target e strategie di marketing</li> <li>✓ Business plan</li> <li>✓ Marketing 1.0 – 2.0 – 3.0 - 4.0</li> <li>✓ Marketing plan</li> <li>✓ Web Marketing</li> </ul> <p><b>UDA DI RIFERIMENTO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. HOSPITALITY MANAGEMENT: L'EVOLUZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</li> <li>2. ORGANIZZAZIONE DI EVENTI, MOSTRE ED ESPOSIZIONI: DAL PROGETTO ALLA REALIZZAZIONE (museologia)</li> </ol>
<p align="center"><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</li> <li>✓ Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.</li> <li>✓ Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.</li> <li>✓ Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li> </ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rrrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rrrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rrrh030001@istruzione.it](mailto:rrrh030001@istruzione.it)  
Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<p>Le conoscenze, competenze e abilità acquisite nel triennio hanno consegnato agli studenti e alle studentesse gli strumenti che consentiranno loro di coltivare le proprie passioni al fine di individuare tecniche innovative e suggerimenti per sfruttare al meglio la domanda, la visibilità e le opportunità di crescita legate al territorio della provincia di Rimini.</p> <p>In considerazione del fatto che quasi tutti gli studenti sono inseriti nel mondo del lavoro, l'obiettivo finale è stato quello di cercare di creare PERSONE competenti che si integrino sempre più facilmente con il territorio e afferrino al volo le novità per anticipare i nuovi trend, in campo turistico e NON.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lezioni frontali</li><li>✓ Laboratorio di ricevimento – informatica</li><li>✓ Focus group</li><li>✓ Case history</li></ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Prove semi-strutturate</li><li>✓ Esercitazioni pratiche di laboratorio</li><li>✓ Colloqui</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Check in check out – CORSO AVANZATO – RCS - Markes</li><li>✓ Openbook</li><li>✓ Riviste di settore</li><li>✓ WEB: siti, social e blog</li></ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Percorso formativo di: Tecniche di comunicazione e relazione**

**Docente PALAZZINI Paola**

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento</b> TCR <b>Tecniche di Comunicazione e Relazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati</li> <li>• Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</li> <li>• Progettare nell'ambito turistico in un'ottica di sostenibilità ambientale, socio-culturale ed economica</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> <i>(UDA di riferimento)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MODULO 1- Il team working (Il gruppo e le sue caratteristiche; il team working; Educazione civica: bullismo e cyberbullismo)</li> <li>• MODULO 2- Comunicazioni di massa e prodotti pubblicitari (Società e comunicazioni di massa; La comunicazione pubblicitaria; Le tipologie di prodotti pubblicitari)</li> <li>• MODULO 3- Le comunicazioni aziendali (Le comunicazioni interne; Le public relations)</li> <li>• MODULO 4- Marketing e turismo (Il linguaggio del marketing; Il marketing strategico; L'offerta turistica)</li> <li>• UDA Hospitality e management: l'evoluzione dell'hotellerie (vivere l'esperienza)</li> <li>• UDA Organizzazione di eventi – mostre ed esposizioni: dal progetto alla realizzazione</li> <li>• UDA Propaganda e pubblicità</li> </ul>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e interpretare le dinamiche di gruppo</li> <li>• Gestire in modo efficace i conflitti di gruppo</li> <li>• Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri funzionali alla tipologia di clienti</li> <li>• Acquisire consapevolezza dell'impresa come sistema di comunicazione sociale</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper stabilire costruttive relazioni di gruppo</li> <li>• Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari</li> <li>• Comprendere i principali fattori che determinano la "comunicazione-informazione" di un sistema aziendale</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavori di ricerca individuale e/o a gruppi</li> <li>• Lezioni frontali e partecipate</li> <li>• Ricerca di parole-chiave</li> <li>• Mappe concettuali e schemi</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Dibattito di confronto, anche in itinere, sulle tematiche affrontate</li> <li>• Analisi delle diverse dinamiche relazionali partendo da vissuti ed esperienze reali legate alla quotidianità o attraverso la visione di film</li> <li>• Esercitazioni per sviluppare le competenze comunicative</li> <li>• Valutazione e autovalutazione</li> </ul>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>Verifiche:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● trimestre: 2 valutazioni scritte e 2 orali</li><li>● pentamestre: 2 valutazioni scritte e 2 orali</li></ul> <b>CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE</b> <b>Esercitazioni scritte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Comprensione globale dei contenuti trattati</li><li>● Semplici argomentazioni di affermazioni inerenti contenuti trattati</li><li>● Autenticità degli elaborati presentati tenendo conto della personale creatività di elaborazione e sviluppo</li><li>● Rispetto delle consegne pur con qualche incongruità formale</li></ul> <b>Colloquio orale</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Accettabile conoscenza dei contenuti</li><li>● Espressione corretta</li><li>● Minima capacità di operare collegamenti</li><li>● Rielaborazione personale delle informazioni</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo, Lim, video, piattaforma Google Classroom, documenti di Google



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Percorso formativo di: Arte e Territorio**

**Docente GRILLO Gianmario**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> alla fine dell'anno per la disciplina di <b>Arte e territorio</b>	<b>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>  - Ragionare criticamente sugli sviluppi dell'arte e sui suoi differenti significati nel corso della storia, intersecandone le manifestazioni con la società e la cultura che la produce e contiene, nonché la sua influenza sulle stesse; - Riconoscere le potenzialità del patrimonio culturale e ambientale, sapendole ricollegare ai concetti di "territorio", "valorizzazione" e "conservazione programmata", anche in modo sinteticamente operativo; - Saper individuare nelle opere d'arte e nei monumenti i dettagli salienti, le caratteristiche essenziali che li rendono manifestazioni complesse dell'umano, sia nella componente emotiva, sia in quella razionale (e ponendo attenzione nel dialogo tra esse).  <b>COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO</b> Area generale: 3, 6, 7 Area professionalizzante: 1, 4, 7, 8, 11
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> (anche attraverso UDA o moduli)	- L'arte moderna e contemporanea; - Conservazione, tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale; - Il territorio e le sue potenzialità.
<b>ABILITÀ</b>	- Lettura dell'opera d'arte e sintetici paragoni tra opere; - Costruzione di itinerari turistici che valorizzino il patrimonio culturale territoriale, tarandoli su target specifici; - Capacità di ragionare criticamente sulle principali nozioni legate al patrimonio culturale e ambientale e alla loro valorizzazione.
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<b>Obiettivi disciplinari raggiunti:</b> - Ragionamento critico su arte, storia, cultura e società tra loro interconnesse; - Riconoscimento del nesso tra territorio e patrimonio culturale/ambientale; - Lettura critica delle opere d'arte a livello visivo e contenutistico. <b>Obiettivi trasversali raggiunti:</b> - Esporre un argomento in modo chiaro, adoperando le principali componenti del lessico specialistico; - Utilizzare con efficacia ed efficienza strumenti digitali ed analogici per realizzare varie forme di documento multimediale; - Rispettare i pari, i docenti, il personale scolastico.
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale, lezione dialogata/partecipata, classe capovolta, lavoro individuale e di gruppo, jigsaw, lavoro di ricerca, dibattito, role playing, attività simulata, brainstorming. Si è sempre cercato di dialogare con la classe ponendo frequenti domande-stimolo e fornendo esempi paradigmatici per ogni argomento trattato, cercando di trovare insieme la soluzione più adatta o le varie possibili soluzioni ai problemi posti, discutendone insieme.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Sono state adoperate verifiche sia scritte (chiuse, aperte e semi-strutturate) che orali, individuali e a piccoli gruppi. Particolarmente importante l'originalità di elaborazione e la strutturazione di un pensiero complesso, indicate come strade migliori rispetto a una conoscenza mnemonica e non utilizzabile. È stato favorito un dialogo sulla metacognizione ogniqualvolta lo si ritenesse necessario.
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	PC, LIM e digital board, lavagna tradizionale, Google Classroom, Google Drive, testi e materiali didattici digitali forniti dal docente (anche di sintesi), siti specializzati, materiale audiovisivo, quaderno per gli appunti, piccoli esperimenti di ottica.

**Percorso formativo: Scienze motorie e sportive**

**Docente Rita Coletti**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<p>Praticano autonomamente attività sportiva con fair play scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.</p> <p>Elaborano e attuano risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo diversi ruoli dell'attività sportiva.</p> <p>Comprendono il valore delle regole e le utilizzano come strumento di convivenza civile.</p> <p>Padroneggiano gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di percorsi interdisciplinari.</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscono le qualità organiche e muscolari del proprio corpo e sanno utilizzare adeguatamente le proprie capacità condizionali e coordinative per affrontare correttamente l'attività motoria e per adottare corretti stili di vita.</li> <li>- Conoscono le caratteristiche degli sport praticati, quali: il basket, la pallavolo, il badminton e il calcetto.</li> <li>- Conoscono le norme di sicurezza per prevenire gli infortuni e le procedure d'intervento per gestire le situazioni di emergenza.</li> <li>- Conoscono gli aspetti educativi dello sport e i suoi risvolti negativi (doping, droga, alcool, tabagismo), i disturbi alimentari e i vizi posturali.</li> <li>- Conoscono le caratteristiche del territorio e le azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita.</li> <li>- Conoscono i diversi linguaggi non verbali, i loro codici e la loro interazione con il linguaggio verbale.</li> </ul>
<b>ABILITÀ</b>	<p>Hanno acquisito il valore della corporeità e della sua cura.</p> <p>Hanno ampliato e consolidato gli schemi motori di base, le capacità e le abilità motorie, rielaborati e riadattati in ottica di sana competizione e collaborazione.</p> <p>Sanno scegliere e svolgere autonomamente, sulla base delle proprie caratteristiche psico-fisiche, attività sportive individuali e/o di gruppo.</p> <p>Sanno osservare e interpretare criticamente fenomeni di massa legati al mondo sportivo.</p> <p>Sono in grado di gestire una situazione di emergenza e sanno applicare i protocolli di primo soccorso.</p> <p>Sanno scegliere l'uso di uno o più linguaggi non verbali, appropriati alla situazione comunicativa.</p> <p>Sanno praticare le attività motorie, in sicurezza, in diversi ambienti.</p> <p>Sanno applicare le regole di gioco e di arbitraggio a livello scolastico.</p> <p>Sanno affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta.</p>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<p>Gli alunni sono in grado di applicare in maniera corretta ed efficace il gesto tecnico sportivo alla partita e sanno organizzare ed arbitrare un incontro di pallavolo, pallacanestro e calcetto.</p> <p>Sanno organizzare gli schemi motori acquisiti in base all'obiettivo, anche in situazioni variabili.</p> <p>Conoscono in modo generale le norme riguardanti: la funzionalità degli apparati del corpo umano, l'alimentazione dello sportivo, i principi dell'allenamento.</p> <p>Sono consapevoli delle proprie competenze motorie, sia nei punti di forza sia nei limiti.</p>
	Le Scienze Motorie sono state proposte attraverso un costante riferimento all'attività pratica, integrata da informazioni teoriche, con attività strutturate, esercitazioni individuali e a gruppi,





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>METODOLOGIE</b>	<p>mirate a stimolare l'interesse, il coinvolgimento, la reciproca collaborazione e lo spirito competitivo, e, attività non strutturate, nelle quali gli alunni hanno elaborato esercizi individualizzati sulla base degli elementi in precedenza acquisiti.</p> <p>Le esercitazioni sono state proposte nella forma variabile (esercitazioni randomizzate) rispettando il principio di gradualità nella difficoltà e nell'intensità dei carichi di lavoro.</p> <p>Le scelte metodologiche, idonee al raggiungimento degli obiettivi, hanno tenuto in considerazione le esigenze individuali, l'età auxologica e le carenze condizionali e coordinative in relazione alle strutture e agli attrezzi a disposizione.</p> <p>La metodologia utilizzata si è avvalsa di lezioni frontali, di gruppo (individuali, squadra) e deduttive (esercitazione dopo la spiegazione), con l'obiettivo di porre l'allievo al centro dei processi di apprendimento.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione è stata rilevata accertando il grado di competenze, conoscenze e delle abilità motorie, utilizzando una scala di valutazione come stabilito dal Consiglio di Classe.</p> <p>La valutazione è stata prevalentemente prescrittiva e sommativa per favorire il problem solving, di conseguenza autonomia e senso di responsabilità.</p> <p>Si considerano i risultati ottenuti riguardo alla situazione di partenza; tali risultati sono influenzati dall'impegno personale, dalla partecipazione, dalla continuità e dalla serietà dimostrata.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	<p>No libro di testo. Il materiale didattico è stato fornito dall'insegnante su Google Classroom.</p> <p>Spazi e attrezzature della palestra, campo polivalente, spazi e campo da gioco adiacenti alla palestra, spazi in ambiente naturale (parco, spiaggia), piccoli attrezzi.</p> <p>Computer, smartphone, Google Classroom.</p>

**Percorso formativo di I.R.C.**

**Docente prof. Iuri Belligotti**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina I.R.C.</b>	<p>Tra le competenze chiave le indicazioni ministeriali riguardo all'IRC offrono un contributo specifico in ordine alle competenze sociali e civiche.</p> <p>Ci riferiamo in particolare a quelle riguardanti il valore assoluto della persona umana e i suoi diritti fondamentali, soprattutto il riconoscimento della propria dignità e della libertà religiosa.</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p>Che cosa si intende per religione.</p> <p>Che cosa si intende per "cuore" in senso cristiano.</p> <p>Che cosa si intende per speranza in senso cristiano.</p> <p>Diritti umani e diritti civili.</p> <p>La libertà religiosa ed il rispetto delle identità religiose diverse.</p> <p>Il problema etico.</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p>Il corso ha inteso fornire agli studenti, un itinerario di orientamento formativo ed educativo personale volto alla consapevolezza di se stessi e del rapporto con "Altro" da se in una prospettiva motivazionale, di solidarietà in rapporto alla società attuale, al cambiamento nelle relazioni socio-culturali interpersonali e del lavoro.</p>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<p>Le attività svolte hanno impegnato gli allievi a livello individuale e di gruppo classe, sottolineando l'importanza delle problematiche giovanili ed in particolare del disagio adolescenziale e scolastico come condivisione e proposte di soluzione attraverso la crescita e lo sviluppo del "Volto umano" di ogni persona della classe ed il percorso del "Senso Religioso Umano" fino all'avvenimento Cristiano, anche nella prospettiva culturale e professionale.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Tale attività è stata svolta mediante la metodologia del "dibattito strutturato". Allo scopo di realizzare i nuclei tematici programmati ad inizio d'anno sono state messe a punto unità didattiche specifiche.</p>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Gli alunni sono stati valutati in base a criteri quali: la conoscenza dei contenuti affrontati nelle lezioni, la partecipazione al dialogo educativo e l'interesse mostrato verso le attività didattiche in generale.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	Nella realizzazione degli itinerari di lavoro sono stati utilizzati vari strumenti didattici: lezioni frontali, giochi didattici di animazione, quotidiani e riviste. Particolare attenzione è stata data ai linguaggi della comunicazione umana interpersonale e soprattutto al linguaggio visivo e cinematografico.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

## **8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

### **8.1 Criteri di valutazione**

Il Consiglio di classe ha effettuato **verifiche**, sia di tipo formativo che di tipo sommativo. Oltre a prove tradizionali, sono state svolte prove strutturate e semistrutturate, prove pluridisciplinari, rielaborazione di contenuti, questionari. Particolare attenzione è stata dedicata alle verifiche orali proposte sotto forma di colloqui, discussioni interattive, richieste di interventi propositivi all'interno di un dibattito.

Gli **indicatori** utilizzati dal C. di C. per la valutazione risultano così dettagliati per le prove scritte e orali:

- 1- acquisizione di conoscenze sotto il profilo quantitativo
- 2- capacità di sviluppare con pertinenza e coerenza i contenuti
- 3- organicità di argomentazione
- 4- padronanza della lingua e corretto utilizzo delle strutture grammaticali e sintattiche
- 5- capacità di rielaborazione
- 6- apporto critico e personale.

Il C. di C. concorda il seguente **livello minimo di profitto** (livello di sufficienza):

- a- conoscenze essenziali e corrette, anche se non approfondite;
- b- capacità di presentare i contenuti, pur con incertezze nei collegamenti e nella sintesi;
- c - competenze riferite a casi semplici.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**GRIGLIA PER LA REVISIONE DELLE PROVE E PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN DECIMI**

GIUDIZIO	VOTO in decimi	ELEMENTI DEL GIUDIZIO
<b>Insufficienza gravissima</b>	Uno/Tre	Conoscenze: inadeguate, povere e lacunose. Capacità: gravi carenze di ordine logico e/o impegno del tutto scarso. Competenze: non riesce ad applicare le conoscenze.
<b>Insufficienza grave</b>	Quattro	Conoscenze: lacunose. Capacità: difficoltà di ordine logico e/o impegno scarso. Competenze: molto carente l'applicazione delle conoscenze.
<b>Insufficienza lieve</b>	Cinque	Conoscenze: frammentarie e nozionistiche. Capacità: logiche modeste e/o impegno non sempre costante. Competenze: carente l'applicazione delle conoscenze.
<b>Sufficiente</b>	Sei	Conoscenze: corrette anche se non approfondite. Capacità: sa orientarsi sugli argomenti fondamentali. Competenze: sa utilizzare strumenti operativi in modo corretto su essenziali conoscenze di base; sa applicare le conoscenze in situazioni semplici.
<b>Discreto</b>	Sette	Conoscenze: ben articolate. Capacità logiche: coglie le implicazioni e fa analisi coerenti. Competenze: sa applicare le conoscenze, autonomamente, in situazioni relativamente complesse. Metodo di studio e impegno adeguati.
<b>Buono</b>	Otto	Conoscenze: ricche e personalizzate. Capacità logiche: apprezzabili. Competenze: sa applicare le conoscenze in modo coerente anche in situazioni di una certa complessità. Metodo di studio efficace. Esposizione chiara.
<b>Ottimo/ Eccellente</b>	Nove /Dieci	Conoscenze: rielaborate personalmente e criticamente. Capacità logiche: di notevole livello. Metodo di studio molto efficace. Esposizione ricca. Competenze: notevolmente sviluppate; applica le conoscenze anche a problemi complessi, in modo originale.

Gli indicatori per la **valutazione del voto di comportamento** previsti dal Ptof sono:

10 - Comportamento ineccepibile, frequenza assidua, partecipazione attiva e propositiva, puntualità nell'esecuzione delle consegne

9 - Comportamento corretto, frequenza regolare, partecipazione attiva, regolarità nell'esecuzione delle consegne

8 - Comportamento corretto, rispettoso delle regole, occasionali e lievi mancanze, frequenza sostanzialmente regolare, partecipazione buona, sostanziale regolarità nell'esecuzione delle consegne

7 - Comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, note disciplinari per mancanze comportamentali lievi che abbiano portato ad un giorno di sospensione, partecipazione sufficiente, irregolarità nell'esecuzione delle consegne

6 - Comportamento a volte scorretto e irrispettoso, numerose assenze e/o ritardi non documentati, note disciplinari e sospensioni per periodi inferiori a 15 giorni, grave irregolarità nell'esecuzione delle consegne

5 - Comportamento gravemente scorretto e irrispettoso, numerose e gravi note disciplinari con sospensione per uno o più periodi di almeno 15 giorni, o allontanamento dalla scuola per mancanze gravissime, ossia per "reati che violino la dignità e il rispetto della persona umana", o che generino situazioni di pericolo per l'incolumità delle persone e/o che arrechino danni ai locali scolastici.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**8.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA**

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE A DISTANZA					
Punti	1	2	3	4	5
Descrittori di osservazione	Nullo/ Scarso	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Ottimo
<b>Assiduità</b> (l'alunno/a prende/non prende parte alle attività proposte)					
<b>Partecipazione</b> (l'alunno/a partecipa/non partecipa attivamente)					
<b>Interesse, cura approfondimento</b> (l'alunno/a rispetta tempi, consegne, approfondisce, svolge le attività con attenzione)					
<b>Capacità di relazione a distanza</b> (l'alunno/a rispetta i turni di parola, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente, collabora con i pari)					
<b>Competenze digitali</b> (l'alunno/a ha sviluppato adeguate /approfondite competenze digitali)					
<b>Sviluppo degli apprendimenti</b> (l'alunno/a ha sviluppato competenze, abilità e conoscenze)					
<b>N.B.</b> Nella valutazione si terrà conto delle situazioni individuali, con riguardo ai percorsi individualizzati e personalizzati definiti per gli alunni con BES, di eventuali problemi tecnologici, della partecipazione a sportelli e altre attività di recupero					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle sei voci (max. 30 punti), dividendo successivamente per 3 (voto in decimi) e arrotondando all'unità superiore per frazioni pari o superiori a 0,5				Somma: ..... / 30  Voto: ..... /10 (= Somma diviso 3 e arrotondata all'unità superiore per frazioni pari o superiori a 0,5)	



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**8.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI**

<b>PARAMETRI</b>	<b>ATTRIBUZIONE CREDITO</b>
Media almeno M,8 oppure M>9	Punteggio massimo della fascia
Media almeno M,5	Punteggio massimo della fascia se sussistono almeno due dei requisiti sottoelencati (documentati): A. frequenza di attività/ insegnamenti opzionali organizzati dalla scuola in orario extrascolastico B. partecipazione a esperienze formative organizzate dalla scuola in orario extrascolastico C. attestazioni di attività culturali, sportive, di volontariato svolte in ambito extrascolastico

Si richiamano le disposizioni esistenti sull'attribuzione dei crediti scolastici. In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

**TABELLA**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III ANNO</b>	<b>Fasce di credito IV ANNO</b>	<b>Fasce di credito V ANNO</b>
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	13-14	14-15



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rrrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rrrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rrrh030001@istruzione.it](mailto:rrrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

#### 8.4 Griglie di valutazione prove scritte

##### Griglie di Prima Prova

	TIPOLOGIA A	
Parte generale		<b>60/100 punti</b>
<b>INDICATORE 1</b> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ideazione e organizzazione del testo efficaci e puntuali</li><li>• Ideazione e organizzazione del testo parzialmente efficaci e puntuali</li><li>• Ideazione e organizzazione del testo confuse e non puntuali</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
• Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testo coerente e coeso</li><li>• Testo sufficientemente coerente e coeso</li><li>• Testo poco coerente e coeso</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
<b>INDICATORE 2</b> • Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lessico e linguaggio adeguati</li><li>• Linguaggio semplice e lessico non sempre appropriato</li><li>• Linguaggio improprio e lessico limitato</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testo generalmente corretto e punteggiatura adeguata tenendo conto delle specifiche abilità di lettura e scrittura dello studente (Dsa)</li><li>• Testo sufficientemente corretto anche se presenti difetti di punteggiatura e/o imprecisioni ortografiche e/o morfosintattiche riconducibili a difficoltà di lettura e scrittura dello studente (Dsa)</li><li>• Testo scarsamente corretto e con gravi errori morfosintattici non riconducibili a difficoltà di lettura e scrittura dello studente</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
<b>INDICATORE 3</b> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riferimenti culturali e conoscenze adeguate</li><li>• Riferimenti culturali e conoscenze sufficienti</li><li>• Riferimenti culturali superficiali e sommari</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Giudizi critici appropriati</li><li>• Giudizi critici parzialmente adeguati</li><li>• Giudizi critici non corretti o assenti</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
Parte specifica		<b>40/100 punti</b>
• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es., indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rispetto adeguato dei vincoli della consegna</li><li>• Rispetto parziale dei vincoli della consegna</li><li>• Scarso rispetto dei vincoli della consegna</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adeguata capacità di comprendere il testo</li><li>• Parziale capacità di comprendere il testo</li><li>• Scarsa capacità di comprendere il testo</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adeguata puntualità nell'analisi</li><li>• Parziale puntualità nell'analisi</li><li>• Scarsa puntualità nell'analisi</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4
• Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interpretazione corretta e adeguata del testo</li><li>• Interpretazione parziale del testo</li><li>• Interpretazione scorretta del testo</li></ul>	<b>8/10</b> 6 2/4



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Punteggio ..... / 100

(totale punti /5) ...../ 20

TIPOLOGIA B		
<b>Parte generale</b>		<b>60/100 punti</b>
<b>INDICATORE 1</b> • <b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ideazione e organizzazione del testo efficaci e puntuali</li><li>• Ideazione e organizzazione del testo parzialmente efficaci e puntuali</li><li>• Ideazione e organizzazione del testo confuse e non puntuali</li></ul>	<b>8/10</b> 6 <b>2/4</b>
• <b>Coesione e coerenza testuale.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testo coerente e coeso</li><li>• Testo sufficientemente coerente e coeso</li><li>• Testo poco coerente e coeso</li></ul>	<b>8/10</b> 6 <b>2/4</b>
<b>INDICATORE 2</b> • <b>Ricchezza e padronanza lessicale.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lessico e linguaggio adeguati</li><li>• Linguaggio semplice e lessico non sempre appropriato</li><li>• Linguaggio improprio e lessico limitato</li></ul>	<b>8/10</b> 6 <b>2/4</b>
• <b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testo generalmente corretto e punteggiatura adeguata tenendo conto delle specifiche abilità di lettura e scrittura dello studente (Dsa)</li><li>• Testo sufficientemente corretto anche se presenti difetti di punteggiatura e/o imprecisioni ortografiche e/o morfosintattiche riconducibili a difficoltà di lettura e scrittura dello studente (Dsa)</li><li>• Testo scarsamente corretto e con gravi errori morfosintattici non riconducibili a difficoltà di lettura e scrittura dello studente</li></ul>	<b>8/10</b> 6 <b>2/4</b>
<b>INDICATORE 3</b> • <b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riferimenti culturali e conoscenze adeguate</li><li>• Riferimenti culturali e conoscenze sufficienti</li><li>• Riferimenti culturali superficiali e sommari</li></ul>	<b>8/10</b> 6 <b>2/4</b>
• <b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Giudizi critici appropriati</li><li>• Giudizi critici parzialmente adeguati</li><li>• Giudizi critici non corretti o assenti</li></ul>	<b>8/10</b> 6 <b>2/4</b>
<b>Parte specifica</b>		<b>40/100 punti</b>
• <b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuazione complessivamente corretta di tesi e argomentazioni</li><li>• Individuazione parzialmente corretta di tesi e argomentazioni</li><li>• Individuazione scarsamente corretta di tesi e argomentazioni</li></ul>	<b>12/15</b> 9 <b>3/6</b>
• <b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adeguata o soddisfacente capacità di sostenere un percorso ragionativo coerente</li><li>• Parziale capacità di sostenere un percorso ragionativo coerente</li><li>• Scarsa capacità di sostenere un percorso ragionativo coerente</li></ul>	<b>12/15</b> 9 <b>3/6</b>
• <b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riferimenti culturali complessivamente corretti</li><li>• Riferimenti culturali parzialmente presenti</li><li>• Riferimenti culturali scarsamente presenti</li></ul>	<b>8/10</b> 6 <b>2/4</b>

Punteggio ..... / 100

(totale punti /5) ...../ 20





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

		TIPOLOGIA C	
<b>Parte generale</b>			<b>60/100 punti</b>
<b>INDICATORE 1</b> • <b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ideazione e organizzazione del testo efficaci e puntuali</li><li>• Ideazione e organizzazione del testo parzialmente efficaci e puntuali</li><li>• Ideazione e organizzazione del testo confuse e non puntuali</li></ul>		<b>8/10</b> 6 2/4
• <b>Coesione e coerenza testuale.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testo coerente e coeso</li><li>• Testo sufficientemente coerente e coeso</li><li>• Testo poco coerente e coeso</li></ul>		<b>8/10</b> 6 2/4
<b>INDICATORE 2</b> • <b>Ricchezza e padronanza lessicale.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lessico e linguaggio adeguati</li><li>• Linguaggio semplice e lessico non sempre appropriato</li><li>• Linguaggio improprio e lessico limitato</li></ul>		<b>8/10</b> 6 2/4
• <b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testo generalmente corretto e punteggiatura adeguata tenendo conto delle specifiche abilità di lettura e scrittura dello studente (Dsa)</li><li>• Testo sufficientemente corretto anche se presenti difetti di punteggiatura e/o imprecisioni ortografiche e/o morfosintattiche riconducibili a difficoltà di lettura e scrittura dello studente (Dsa)</li><li>• Testo scarsamente corretto e con gravi errori morfosintattici non riconducibili a difficoltà di lettura e scrittura dello studente</li></ul>		<b>8/10</b> 6 2/4
<b>INDICATORE 3</b> • <b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riferimenti culturali e conoscenze adeguate</li><li>• Riferimenti culturali e conoscenze sufficienti</li><li>• Riferimenti culturali superficiali e sommari</li></ul>		<b>8/10</b> 6 2/4
• <b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Giudizi critici appropriati</li><li>• Giudizi critici parzialmente adeguati</li><li>• Giudizi critici non corretti o assenti</li></ul>		<b>8/10</b> 6 2/4
<b>Parte specifica</b>			<b>40/100 punti</b>
• <b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo ed eventuale paragrafazione coerenti</li><li>• Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia; titolo ed eventuale paragrafazione parzialmente coerenti</li><li>• Testo scarsamente pertinente rispetto alla traccia; titolo ed eventuale paragrafazione scarsamente coerenti</li></ul>		<b>12/15</b> 9 3/6
• <b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li><li>• Sviluppo parzialmente ordinato e lineare dell'esposizione</li><li>• Sviluppo scarsamente ordinato e lineare dell'esposizione</li></ul>		<b>12/15</b> 9 3/6
• <b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenze e riferimenti culturali complessivamente corretti</li><li>• Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente presenti</li><li>• Conoscenze e riferimenti culturali scarsamente presenti</li></ul>		<b>8/10</b> 6 2/4

Punteggio ..... / 100

(totale punti /5) ...../ 20



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**Griglia di Seconda Prova**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	1.50	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto	3.50 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema	1 - 2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.50 - 4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.50 - 5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5 - 6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.50	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Candidato: _____ classe _____				
Punteggio totale della prova				
				_____ /20



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**8.5 Griglie di valutazione colloquio (Allegato B all'O.M. 53)**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	E' in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti fra le discipline	3-3,50	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	E' in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	E' in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	E' in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	E' in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	E' in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto e stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalle riflessioni sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E' in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA</b>			<b>20</b>	



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

**8.6 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti, tipologie ... )**

SIMULAZIONE	DATA	MATERIE
PRIMA PROVA 1^ Simulazione	25/04/2024	Lingua italiana
PRIMA PROVA 2^ Simulazione	22/04/2024	Lingua italiana
SECONDA PROVA 1^ Simulazione	04/04/2024	Ind. Accoglienza turistica: Laboratorio di accoglienza turistica; DTA e TCR
SECONDA PROVA 2^ Simulazione	29/04/24	Ind. Accoglienza turistica: Laboratorio di accoglienza turistica; DTA e TCR

**8.6 Simulazione delle prove d'esame svolte**

**📄 PRIMA PROVA – 1^ simulazione**

**Esame di Stato 2022 – 1^ prova della sessione ordinaria**

[https://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000\\_ORD22.pdf](https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf)

**📄 PRIMA PROVA – 2^ simulazione**

**Esame di Stato 2023 – 1^ prova della sessione ordinaria**

[https://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000\\_ORD23.pdf](https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000_ORD23.pdf)

Lo svolgimento delle due simulazioni della prima prova scritta di italiano ha visto la classe partecipare in modo adeguato alla lettura delle tracce la. In generale la classe, pur comprendendo sostanzialmente i documenti forniti ha trovato qualche difficoltà nel fare emergere il proprio punto di vista in modo coerente e critico. I documenti sono stati citati in modo quasi adeguato e rielaborati in maniera abbastanza soddisfacente. Per quel che concerne l'aspetto linguistico la classe ha organizzato il discorso in modo semplice ma chiaro.

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
"S. P. MALATESTA"**

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

**Indirizzo:** IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

**PERCORSO: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**NUCLEO 5**

Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

**TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale).

**Documento introduttivo**

**IL TURISMO DI RITORNO**

( Autore: Ufficio Studi ENIT - Redazione ONT)

Gli studi condotti negli ultimi anni, che hanno analizzato il fenomeno dell’emigrazione nazionale, ritengono che il turismo delle origini, sia un business che può portare sul territorio nazionale 80 milioni di visitatori perché, secondo le stime, gli oriundi italiani che vivono all’estero dovrebbero aggirarsi tra i 60 e gli 80 milioni.[...]

Occorre fare una distinzione tra due tipologie di domanda: gli emigrati italiani in Paesi limitrofi, che tornano anche più volte l’anno, per trascorrere giorni di vacanza presso parenti e amici o in seconde case appartenute ai propri familiari, e quelli che, di seconda e anche terza generazione provenienti da mercati d’oltreoceano con un certo benessere economico acquisito negli anni, intraprendono viaggi in Italia alla scoperta delle loro origini. In questo caso si tratta per lo più di figli e nipoti di emigranti stimolati dalla curiosità di scoprire quei luoghi che hanno dato i natali ai loro antenati.[...]

Le enormi potenzialità del turismo delle radici possono contribuire alla valorizzazione e allo sviluppo territoriale soprattutto di quelle aree interne del Paese che non sono interessate da imponenti flussi turistici.

Gli itinerari costruiti lungo il percorso delle storie su luoghi e persone coinvolgono anche altri fattori che, distintivi del posto visitato, quali cultura, enogastronomia, artigianato locale, musica popolare, rendono la vacanza più completa e rispondente alle esigenze del viaggiatore. Quel viaggiatore che, oltre al contatto con le proprie radici, cerca il posto ideale dove vivere al massimo i propri interessi siano essi legati all’arte, allo sport nella natura, alla cultura culinaria. Il soggiorno più accattivante sarà quello in grado di essere suggestivo, con la visita a conventi e monasteri, di allenare il corpo, magari percorrendo un percorso cicloturistico, un cammino nella natura oppure facendo trekking, di accontentare anche i palati più fini, vista la possibilità di scegliere tra un’offerta enogastronomica di prim’ordine.

A livello di accessibilità, la destinazione più competitiva è quella dotata, oltre che di servizi ferroviari, mezzi pubblici funzionanti e aeroporti nelle vicinanze, ovviamente anche di parchi e zone pedonali, impianti sportivi, servizi relativi all’intrattenimento, senza dimenticare una adeguata rete di ospitalità.[...] Vanno valutate tutte le diverse possibilità di integrazione tra il pubblico ed il privato per il raggiungimento di comuni finalità in relazione alla valorizzazione ed alla miglior fruizione e promozione dei singoli territori.

Il ruolo delle comunità italiane all’estero riveste anch’esso una notevole importanza nella promozione e diffusione del **Brand Italia**, come pure azioni di co-marketing con tour operator e compagnie aeree. [...] I viaggi delle radici proprio perché rappresentano un’esperienza ricca di tanti elementi, si prestano ad essere raccontati, sia dal vivo che tramite i social network influenzando così le scelte di viaggio anche di chi non ha necessariamente discendenze italiane. [...]”



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

(Fonte: Osservatorio nazionale del Turismo, 03/08/2018 in:

[http://www.ontit.it/opencms/opencms/ont/it/focus/focus/II\\_turismo\\_di\\_ritorno.html](http://www.ontit.it/opencms/opencms/ont/it/focus/focus/II_turismo_di_ritorno.html))

In questo quadro di considerazioni al candidato viene sottoposto il seguente caso aziendale:  
**L'Albergo "AZ54"** è una struttura ricettiva che opera nel territorio della Regione del candidato da tre generazioni. Dispone di 40 stanze con 80 posti letto, una sala convegni, uno spazio per riunioni di staff per professionisti o associazioni. E' apprezzato dalla clientela business per l'efficienza e la preparazione del personale. I concorrenti però sono diventati molto competitivi e l'utile non ha recuperato i valori pre-covid.

**Questo è lo Stato Patrimoniale al 31/12/23.**

STATO PATRIMONIALE 31/12/23			
ATTIVO		PASSIVO	
<b>A) Crediti v/ Soci</b>	0	<b>A) PATRIMONIO NETTO:</b>	
		I -Capitale Sociale	1.140.000
<b>B) IMMOBILIZZAZIONI</b>		IV -Riserva legale	12.000
I -Immobilizzazioni Immateriali	25.000	VI - Altre Riserve	12.000
II -Immobilizzazioni Materiali	2.600.000	IX -Utile d'esercizio	50.000
III -Immobilizzazioni Finanziarie	0	Totale A	1.214.000
Totale B	2.625.000		
		<b>B) FONDI RISCHI E ONERI</b>	6.000
<b>C)ATTIVO CIRCOLANTE:</b>			
I -Rimanenze Finali	18.000	<b>C) TFR</b>	91.500
II -Crediti	40.000		
III -Attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni	0	<b>D) DEBITI</b>	1.470.000
IV -Disponibilità liquide	98.000	di cui esigibili oltre l'esercizio successivo €	1.290.000
Totale C	156.000		
		<b>E) RATEI E RISCONTI</b>	2.500
<b>D) RATEI E RISCONTI</b>	3.000		
Totale A+B+C+D	2.784.000	Totale A+B+C+D+E	2.784.000

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

a) Con riferimento alla comprensione del **documento introduttivo**, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Quali sono le "due tipologie di domanda" del turismo di ritorno? Quali le differenze?



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

- Secondo l'indagine ENIT, gli oriundi italiani che tornano nel nostro Paese, cosa cercano nel viaggio di ritorno?
- Quali sono, secondo l'indagine ENIT, le strutture di supporto che possono rendere accessibile e competitivo il turismo di ritorno?

b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali acquisite nel corso degli studi il candidato riferisca e spieghi gli strumenti utili all'organizzazione e alla promozione del marketing turistico.

In particolare:

- Descriva le fasi in cui si articola il marketing strategico soffermandosi sulla fase di analisi.
- Spieghi cosa si intende per "segmento di mercato" e individui una strategia promozionale finalizzata all'aumento dell'occupazione. L'azione di marketing andrà svolta in Argentina dove sono insediate numerose comunità di origine italiana da varie generazioni.
- "Le enormi potenzialità del turismo delle radici possono contribuire alla valorizzazione e allo sviluppo territoriale soprattutto di quelle **aree interne** del Paese che non sono interessate da imponenti flussi turistici". Sulla base di queste considerazioni, il candidato indichi quali risorse culturali potrebbero essere motivo d'attrazione ed interesse per il turista di ritorno, argomentando brevemente la scelta.

c) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico –professionali conseguite, il candidato supponga di dover valutare **la situazione finanziaria dell'hotel AZ54** allo scopo di reperire le **risorse necessarie per una ristrutturazione che soddisfi le richieste del "turista di ritorno"**.

In particolare:

- calcoli gli indici di bilancio che ritiene più significativi e rediga una breve relazione sulla situazione finanziaria;
- suggerisca come innovare la struttura ricettiva e quali fonti di finanziamento sarebbe opportuno utilizzare per riportare l'impresa ad una condizione di equilibrio finanziario;
- suggerisca al Direttore d'albergo un'offerta promozionale destinata al turista di ritorno.

Durata massima della prova : 6 ore.

Non è consentito l'accesso a Internet.

È consentito l'uso di calcolatrici scientifiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Percorso formativo: Accoglienza turistica

NUCLEO 6

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

DOCUMENTO N. 1

HUB TURISMO – TERME & BENESSERE

Il mondo delle Terme, degli Hotel e delle Spa\* s'incontra a Milano[...]

Cosa s'intende per mercato del Turismo del benessere?

“Si tratta di forma di turismo che nel muovere le persone verso destinazioni turistiche punta l'attenzione su un tipo di vacanza esperienziale la cui finalità è ritrovare un rinnovato equilibrio di corpo e spirito per un sostanziale migliore stile di vita” [...]

Il Turismo del Benessere, infatti, può declinarsi in diversi modi e coinvolgere attori della ricettività differenti: in primis gli Hotel e gli alberghi che negli ultimi anni hanno fatto a gara nel realizzare la spa più attraente, innovativa e originale. Una domanda crescente, quella dei servizi spa, da parte del turista che, seguendo un trend internazionale, al momento della prenotazione dell'hotel, richiede sempre di più la possibilità di usufruire di trattamenti e massaggi in una Spa. Nel settore lusso, la spa è andata a sostituirsi all'idea di Suite e si concretizza in una serie di rituali e trattamenti personalizzati e in luoghi riservati “Private Spa”; ci sono poi le Medical Spa e le Terme che nel cavalcare l'onda di un approccio verso il “benessere” hanno adeguato le esistenti strutture mediche interne agli hotel, non solo pensando ad una clientela affetta da disagi e problemi fisici, ma rivolgendosi anche ad ospiti sensibilmente più giovani attenti al loro stato di salute, soprattutto in termini di prevenzione da un lato e di rilassamento e anti stress dall'altro. [...]

Una terza categoria di turismo con finalità il “benessere” riguarda i più giovani, ovvero una popolazione che va dai 18 ai 22 anni che ricercano una vacanza rilassante in centri Yoga e resort con spa a contatto con la natura.

Da questa breve analisi della “Vacanza Benessere” ci si può facilmente rendere conto di quanto variegato sia questo segmento di turismo che è diventato un trend negli ultimi anni. “Non solo una moda, afferma Cinzia Galletto – ma piuttosto una necessità appartenente ad una società stressata e stritolata dentro tempi sempre più veloci e stili di vita a volte “tossici”. Da qui nasce il bisogno di ritrovare, durante un periodo di vacanza, la possibilità di rilassarsi, di trovare nuovi equilibri e apprendere anche nuovi stili di vita”.

[...]

[...]

HUB Turismo Terme & Benessere è l'unica fiera italiana in questo campo, un'occasione per ampliare le potenzialità del comparto sia per le politiche della salute che per la promozione turistica, ma anche di





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rrrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rrrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rrrh030001@istruzione.it](mailto:rrrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

attrarre un pubblico curioso, desideroso di novità e notizie specifiche ad esempio intorno a temi come l'utilizzo delle acque minerali, la massoterapia, la fitoterapia, la cosmesi naturale e molto altro. HUB TURISMO "TERME & BENESSERE" [...] si basa su un format innovativo che vede riunite le eccellenze imprenditoriali, professionali e culturali del turismo del benessere, in un sistema integrato di relazioni e scambi, con il fine di sviluppare business attraverso un approccio relazionale, collaborativo e di reciproca conoscenza. [...]

Del 21 luglio 2017 By Spa Industry

(Fonte: <https://www.spa-industry.it/comunicato-stampaturismo-e-benessere/>)

N.B. \* Il termine <SPA> indica stazioni termali o strutture che forniscono servizi di benessere, come cure idroterapiche e, in generale, servizi di cura del corpo.

## DOCUMENTO N. 2

Il wellness del futuro: un approccio ecosostenibile

Le Spa tradizionali spesso consumano una quantità significativa di risorse, come acqua ed energia, e producono rifiuti in grandi quantità. Questo impatto ambientale non è più accettabile, considerando la crescente preoccupazione per i cambiamenti climatici e la conservazione delle risorse naturali. Le Spa sostenibili cercano di mitigare questo impatto negativo attraverso varie strategie e tecnologie.

L'uso efficiente dell'energia è fondamentale per una Spa sostenibile. L'implementazione di sistemi di gestione intelligente dell'energia può contribuire notevolmente alla riduzione dei consumi. Questi sistemi domotici monitorano e regolano l'illuminazione, il riscaldamento, la climatizzazione e altri dispositivi in modo da evitare sprechi energetici.

L'adozione di fonti di energia rinnovabile, in aggiunta, come pannelli solari e turbine eoliche può ridurre drasticamente l'impatto ambientale di una Spa. Queste fonti di energia pulita possono alimentare l'intero complesso, riducendo o addirittura eliminando la dipendenza dalle fonti fossili.

L'utilizzo di tecnologie digitali e i dispositivi di controllo smart, possono aiutare a gestire in modo più efficiente le risorse della Spa: ad esempio, i sensori possono rilevare l'occupazione delle stanze e regolare automaticamente la temperatura e l'illuminazione.

La scelta di materiali sostenibili per la costruzione e la decorazione è un altro aspetto importante.

Materiali come il legno certificato FSC (Forest Stewardship Council) e il riciclo di materiali da costruzione possono contribuire a ridurre l'impatto ambientale.

Le Spa sostenibili non solo contribuiscono alla conservazione dell'ambiente, ma offrono anche una serie di vantaggi per i clienti. I clienti apprezzano sempre di più le esperienze ecocompatibili e sono disposti a pagare di più per tali servizi. Inoltre, la sensazione di benessere aumenta quando i clienti sanno di contribuire a un ambiente più sano.

Le Spa possono offrire lusso, relax e benessere senza compromettere il nostro prezioso pianeta.

<https://www.azienda-digitale.it/gestione-aziendale/il-futuro-del-wellness-5-top-trend/>

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo n. 1 utile a raccogliere informazioni e a fornire stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Il “Turismo del benessere” è riconosciuto come una delle nuove tendenze di sviluppo dell’imprenditoria che opera nel settore turistico. Da quale fenomeno sociale e da quali bisogni psicofisici nasce la ricerca della “vacanza benessere”?
- Come sono cambiate le Medical Spa e le Terme?
- Quali sono le tipologie di “turismo del benessere” che sembrano preferite dai giovani tra i 18 e i 22 anni?

b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali acquisite nel corso degli studi, il candidato sviluppi i concetti e le informazioni che sono necessarie per proporre sul mercato nuovi servizi alberghieri mirati al benessere del cliente. In particolare, per realizzare nuovi servizi che comportino investimenti in immobilizzazioni, si richiede l’elaborazione di un piano di fattibilità o business plan. Il candidato pertanto:

- illustri i punti principali caratterizzanti il business plan evidenziando i collegamenti tra Piano degli Investimenti, Preventivo Finanziario e Preventivo Economico;
- riferisca sul ruolo dello SPA manager;
- riferisca le più recenti evoluzioni del settore dell’hotellerie, con particolare attenzione alle nuove esigenze della clientela, soprattutto in merito alla componente tecnologica e di design.

c) Con riferimento al documento introduttivo n. 2 e alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato organizzi, nelle sue diverse fasi, la progettazione operativa di un “restyling” di un’azienda alberghiera, orientandola alla dimensione del “wellness” e della “sostenibilità ambientale”. In particolare:

- individui e illustri quali attività di wellness intende introdurre nell’organizzazione dei servizi dell’azienda alberghiera e a quale target intende destinare i nuovi servizi;
- individui e illustri quali novità intende introdurre per rendere la struttura ricettiva ecosostenibile;
- predisponga il preventivo degli investimenti necessari per l’attivazione del restyling dell’azienda alberghiera, mettendo in evidenza, attraverso la redazione del preventivo finanziario, le fonti di finanziamento cui farà ricorso;
- riferisca quali forme di promozione e di pubblicità intende utilizzare, con particolare attenzione alle modalità del web marketing.

---

Durata massima della prova : 6 ore.

È consentito l’uso di calcolatrici scientifiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

3

ALLEGATI

PROGRAMMA DI ITALIANO

Tra Ottocento e Novecento

1) Positivismo, Naturalismo, Verismo Il contesto storico-politico. La crisi del nazionalismo

2) Emile Zola, Gervasia all'assommoir

3) Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray

4) Giovanni Verga La vita, le opere e la poetica

Vita dei Campi, La lupa, Rosso Malpelo, La roba, Fantasticheria, Mastro-don Gesualdo, L'addio alla roba  
Il primo Novecento

1) Il Decadentismo Il contesto storico-politico. Prosa e poesia del Decadentismo.

2) G. Pascoli e il Simbolismo La vita, le opere e la poetica.

Lettura, analisi e commento di: Myricae, Lavandare; X Agosto; Canti di Castelvecchio, La mia sera, Il gelsomino  
notturno, Italy.

3) G. D'Annunzio e l'Estetismo La vita e le opere. Estetismo e Decadentismo

Lettura, analisi e commento di: Il Piacere, Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli. Il verso è tutto.

Alcyone, La

sera fiesolana; La pioggia nel pineto. Notturmo.

4) I. Svevo La vita e le opere. Il libro: La coscienza di Zeno, Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta,  
Un

rapporto conflittuale

5) L. Pirandello La vita, le opere e la poetica

L'umorismo, Il sentimento del contrario. Novelle per un anno La patente, Il fu Mattia Pascal, Adriano Meis,

Cambio treno; Ciaula scopre la luna; Uno, nessuno e centomila, Il naso di Moscarda "Salute";

L'età contemporanea

Il contesto storico-politico. L'Ermetismo. Le nuove frontiere della poesia

6) G. Ungaretti La vita, le opere e la poetica. La poesia "pura".

Lettura, analisi e commento di: L'Allegria, Veglia; S. Martino del Carso; Soldati; Fratelli.

7) Le Avanguardie. Il Futurismo e Filippo Tommasi Marinetti, Il Manifesto; Zang tumb tumb.

8) U. Saba e La poesia onesta. Lettura, analisi e commento di: Trieste, Goal.

11) Lettura del testo Il Giuramento di C. Fava.

11) Scrittura: le tipologie della 1^ prova d'esame

TESTO UTILIZZATO: DI SACCO - MANFREDI, Scoprirai leggendo, vol.3, Bruno Mondadori Ed.

Rimini, 15 maggio 2024 Il docente

Prof.ssa Piermattei Caterina

Gli alunni



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

4

**PROGRAMMA DI STORIA**

- 1) "Belle époque" e società di massa: gli anni difficili di fine Ottocento e l'ottimismo del Novecento
- 2) L'età giolittiana: il progetto politico di Giolitti e le riforme sociali.
- 3) La Prima guerra mondiale: verso la guerra. L'illusione di una "guerra-lampo". I fronti della guerra. L'Italia  
dalla neutralità al Patto segreto di Londra. Il dibattito tra neutralisti ed interventisti e l'entrata in guerra. L'intervento degli Stati Uniti. La Russia esce dal conflitto. La resa della Germania e la vittoria degli alleati.
- 4) Una pace instabile: Il dopoguerra. La Conferenza di Parigi. Il Trattato di Versailles. Fine degli imperi. Il  
fallimento della Conferenza di Parigi
- 5) La Rivoluzione russa e lo stalinismo: La Rivoluzione di febbraio. Lenin e la "Rivoluzione d'ottobre".  
La Pace  
di Brest-Litovsk. Dalla "dittatura del proletariato" alla dittatura del Partito comunista sovietico". La  
"Nuova  
politica economica" di Lenin. La costruzione del mito di Stalin. Lo Stato totalitario.
- 6) Il fascismo: La nascita del Fascismo. La Marcia su Roma. Mussolini al governo. Le elezioni del 1924.  
L'assassinio di Matteotti. Dal fascismo "movimento" al fascismo "regime". Il Concordato con il Vaticano.  
Successi e insuccessi della politica di Mussolini. La conquista dell'Etiopia.
- 7) La crisi del '29: Il crollo di Wall street. Roosevelt e il New Deal.
- 8) Il nazismo Adolf Hitler: da Vienna a Mein Kampf. Il programma politico di Hitler. La nazificazione  
della  
Germania. La purificazione della razza. Mussolini vassallo del Fuhrer. L'Anschluss dell'Austria e la  
Conferenza di Monaco. La Polonia e il Patto Molotov-Ribbentrop
- 9) La Seconda guerra mondiale Una guerra "lampo". L'Italia entra in guerra. La Battaglia d'Inghilterra.  
L'attacco all'Unione Sovietica. La Carta Atlantica. Pearl Harbour: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti.  
L'Olocausto. Il crollo del Terzo Reich. Resa del Giappone e fine della guerra.
- 10) La "guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza : La guerra d'Africa e la fine dell'Impero fascista . Lo  
sbarco  
degli Alleati in Sicilia. La caduta del fascismo. L'8 settembre del 1943. La Repubblica di Salò. La  
Resistenza.  
La Liberazione. La barbarie delle fòibe
- 11) La guerra fredda: La nascita delle due superpotenze; Stati Uniti e Unione Sovietica, dalla guerra  
fredda alla  
distensione (cenni)
- 12) Divisione dell'Europa e nascita delle due Germanie
- 13) Il crollo del blocco comunista
- 14) L'ONU: per lo sviluppo economico e la sicurezza internazionale: L'Organizzazione delle nazioni  
unite. Le agenzie dell'ONU
- 15) I DIRITTI UMANI e la tutela dell'Infanzia: convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

16) L'Unione Europea: La nascita dell'ideale di Europa unita. L'unione economica. Il Sistema monetario europeo. La legislazione europea: l'Atto Unico. Le istituzioni dell'Unione europea. Dall'Europa dei Nove all'Europa dei Quindici... fino all'euro.

17) Le leggi razziali: dai diritti negati all'affermazione dei diritti dell'uomo: 1935. Le Leggi di Norimberga.

1938. Le leggi antiebraiche: la legislazione razzista del fascismo. Lo Statuto Albertino. La Dichiarazione universale dei diritti umani. L'Articolo 3 della Costituzione italiana.

18) APPROFONDIMENTO: RIMINI IN GUERRA. Storia di fascismo, guerra e Resistenza

A. La vita quotidiana a Rimini durante la Grande Guerra tra bombardamenti, fame e paura: Analisi di fonti scritte e fotografiche.

B. Guerra e Resistenza a Rimini: Il centro storico di Rimini distrutto dai bombardamenti: Dall'Arco al Ponte

di Tiberio. I cimiteri di guerra, i cippi ed i monumenti. La Resistenza a Rimini.

TESTO UTILIZZATO: BRANCATI - PAGLIARANI, La storia in 100 lezioni, vol. 3, La Nuova Italia editrice.

Rimini, 15 maggio 2024

Il docente Caterina Piermattei

Gli alunni

### **8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova**

Durante le simulazioni della **seconda prova di Accoglienza turistica, DTA e Arte e territorio**, la maggior parte degli studenti ha affrontato gli scritti con un approccio relativamente soddisfacente dal punto di vista delle conoscenze, delle competenze tecnico professionali e dell'argomentazione.

Per quanto riguarda gli esiti, la maggior parte degli studenti è risultato pienamente sufficiente, alcuni hanno ottenuto risultati più che buoni, mentre un numero esiguo ha evidenziato scarso impegno e preparazione, riportando valutazioni non sufficienti



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

" Sigismondo Pandolfo Malatesta "

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**

a.s. 2023/2024

Classe: 5° A

Indirizzo: *Accoglienza Turistica*

Insegnante: Mario Sammarchi

1. Lo studio di funzione

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

Dominio di una funzione.

Segno di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani (per funzioni razionali intere e fratte).

0. Calcolo dei limiti

Cenni al calcolo dei limiti e alle forme indeterminate  $+\infty - \infty$  e  $\frac{\infty}{\infty}$ .

Ricerca degli asintoti.

0. Lettura del grafico di una funzione

Dominio e codominio di una funzione.

Segno di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani.

Limiti agli estremi del dominio e individuazione asintoti.

Monotonia, massimi e minimi (assoluti e relativi).

0. Derivate

Derivata di una funzione reale ad una variabile reale: definizione e significato geometrico.

Regole per il calcolo delle derivate di funzioni razionali.

Studio del segno della derivata prima di una funzione razionale per determinare i massimi, i minimi e la monotonia di una funzione.

Rimini, 5 maggio 2024

L'insegnante

.....  
.....

I rappresentanti di classe:

.....



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

Anno scolastico **2023/2024** Classe **5^A**

**Indirizzo Accoglienza turistica**

**PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE**

DOCENTE PROF. SSA PECCI SUSANNA

Testo utilizzato: "Book now!" – G. Badone/C. Finello – Rizzoli Education

UNIT 5 – "Tourism marketing"

- Marketing essentials:
- Marketing strategies:

UNIT 6 – "Jobs in tourism"

- The CV
- The cover or application letter

UNIT 9 – "Welcome to the USA"

- Coastal states: welcome to California
- California's top cities
- City breaks: New York

Writing bank:

- Tourism marketing tools
- Writing an itinerary

UdA interdisciplinare – hospitality e management: l'evoluzione dell'hotellerie (con materiale fornito dalla docente e approfondimenti degli studenti)

- The development of tourism in the Riviera Romagnola and the case of Rimini: timeline
- The first bathing establishments and the first forms of accommodation
- The Grand Hotel and the Kursaal
- The role of women in hotel management
- The importance of tourism in the Riviera between the two World Wars
- A new social class of customers and entrepreneurs
- The touristic propaganda in Fascist Italy
- The seaside colonies
- The decline of seaside tourism and alternative forms of tourism: food&wine, trade fairs, wellness
- New challenges: green tourism and sustainability

Approfondimenti (con materiale fornito dal docente) su:

- The marketing mix
- SWOT analysis



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

- Rimini: an itinerary from The Times
- The US
- Green hotels and sustainable practices

Testo utilizzato: "Slides from the world" - Ferruta/Rooney/Knipe – Mondadori Education

Section 8: The United States

- The geography of the USA
- The regions of the USA
- New York: the Big Apple, the boroughs, top sights.

Section 11: Systems side by side

- The American political system: the president, the Congress, the Supreme Court
- The two political parties (con materiale cartaceo e digitale fornito dall'insegnante)

Educazione civica: Martin Luther King e *Civil Rights Movement* (materiali forniti dalla docente):

- Martin Luther King Jr. and the civil rights movement: biografia di Martin Luther King e la segregazione razziale negli Stati Uniti d'America, "I have a dream";
- Rosa Parks: breve biografia di R. Parks e il "Montgomery Bus Boycott";
- Brevi cenni su altri human rights leaders: Mahatma Gandhi, Nelson Mandela;
- Collegamenti con l'attualità: Malala Yousafzai, movimento Black Lives Matter, Black History Month;
- Visione di filmati tratti da "The Help" e "Hidden Figures – Il diritto di contare".

School – work alternation experience report (PCTO): presentazione Power Point su alternanza scuola - lavoro

Rimini, 05 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

**Prof.ssa Pecci Susanna**

**Programma Svolto lingua spagnola  
Anno scolastico 2023-2024**

<b>Docente</b>	Chiara Di Mauro
<b>Classe</b>	5A accoglienza turistica
<b>Disciplina</b>	Spagnolo
<b>Libro di testo</b>	¡Buen viaje! - Zanichelli L. Pierrozzi, S. Campos Cabrero, M. Salvaggio

- El equipaje para viajar en avión
- En el aeropuerto
- El equipaje para viajar en tren
- Estación de autobuses y trenes
- La venta de billetes
- España: una potencia turística
- Publicidad de ofertas





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

- Tipos de viajes y actividades
- Reservar con agencia
- Tradiciones navideñas
- Derechos del viajero
- Deberes del viajero
- Reclamaciones y soluciones
- Presentar una ciudad o un pueblo
- El guía turístico
- La entrevista de trabajo
- El currículum y la carta de presentación
- Las ofertas de trabajo
- Calidad e igualdad en el empleo turístico
- El camino de Santiago
- El flamenco
- El tango
- Diferencia entre por y para
- Las preposiciones
- Conectores del discurso
  
- **UDA Hospitality management: l'evoluzione dell'hotellerie.**

Rimini 06/06/2024

Gli alunni

Il docente

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE DOCENTE: NADIA GATTEI**

**LIBRO DI TESTO :** D. Alibrandi **NOUVEAU VOYAGEURS DU MONDE** Ed. Hoepli

**Bretagne**

Situation géographique, littoral et paysage , climat

Histoire et économie

Patrimoine culturel, artistique et traditions

Villes à visiter

**Normandie**

Situation géographique et paysage

Histoire

Villes à visiter

Gastronomie

**Ile-de-France**

Présentation de la région et de son territoire



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

Les monuments de l'Ile de la Cité

Paris, rive gauche

Paris, rive droite

**Les ressources touristiques de l'Italie**

Le patrimoine culturel et artistique

Construire et proposer un itinéraire de voyage

Aoste et sa Vallée

La Calabre.

**Emilie-Romagne**

Présentation du territoire : position, climat, morphologie du terrain, villes principales

Economie et produits typiques

Produits AOP et IGP ; spécialités œnogastronomiques.

**Stages de formation**

Le lieu de travail

Devoirs et responsabilités

Expériences effectuées et participation aux différents événements

Compétences acquises

La réclamation: analyse de situations

**Evolution de l'hôtellerie dans notre territoire**

Naissance et développement du tourisme à Rimini

Histoire des lieux d'accueil : Kursaal et Hôtel Aquila d'oro

Histoire des lieux d'accueil : Hôtel Tergeste et Grand Hôtel.

L'insegnante: Prof. Nadia Gattei

Gli alunni

Rimini 15 maggio 2024

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"SIGISMONDO PANDOLFO MALATESTA" - RIMINI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE 5 A

INSEGNANTE: LORELLA DELLAROSA

PROGRAMMA DI D.T.A.

**1. L'ANALISI DEI COSTI E LA FISSAZIONE DEL PREZZO DI VENDITA:**

- La classificazione dei costi: costi fissi, variabili, diretti, indiretti
- Il BEP e il diagramma di redditività
- L'analisi dei costi e la determinazione del prezzo di vendita: il full costing, il P(BEP)



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

0. **ANALISI DI BILANCIO PER INDICI:**

- Riclassificazione dello Stato Patrimoniale secondo criteri finanziari
- Indice di autonomia finanziaria, margine di copertura globale, indice di disponibilità
- Gli indici economici: il ROE

0. **IL PIANO DI MARKETING**

- Le fasi del piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza
- L'analisi della situazione interna: il posizionamento dell'impresa sul mercato, l'analisi SWOT
- Gli obiettivi di marketing
- Le politiche di marketing: product, price, place, promotion. Il web marketing
- Il ciclo di vita del prodotto

0. **LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

- Il marketing turistico territoriale: il micromarketing, il macromarketing, il marketing territoriale integrato

0. **IL BUSINESS PLAN**

- La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan ( Parte descrittiva e Parte numerica)
- I preventivi d'impianto : il piano degli investimenti, il piano economico-finanziario, il prospetto del patrimonio netto (esercizi)
- I finanziamenti e l'equilibrio finanziario
- La valutazione di fattibilità: ROE e oneri figurativi

UDA: il business plan di un bike hotel

**6 ) LA PROGRAMMAZIONE E IL CONTROLLO DI GESTIONE**

- Perché programmare
- Pianificazione strategica e programmazione d'esercizio
- La programmazione d'esercizio: il budget con particolare riferimento al *budget della room division*
- Il controllo budgetario: analisi degli scostamenti

**7) LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA**

- Le norme sulla sicurezza sul lavoro
- La tutela della Privacy
- La videosorveglianza nei pubblici esercizi



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

**8) LE NORME VOLONTARIE DELL'IMPRESA: IL SISTEMA DI QUALITÀ'**

- Il sistema di qualità: le certificazioni ISO , il marchio EMAS, il marchio EcoWorldHotel

**9) LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE**

- il contratto di vendita del pacchetto turistico
- Il contratto d'albergo e le responsabilità dell'albergatore
- Prendere in gestione un albergo: locazione di immobile a destinazione alberghiera e affitto di azienda
- Il contratto di trasporto aereo: le tutele del viaggiatore

Rimini, 10/05/2024

Il docente

( prof.ssa Lorella Dellarosa)

.....

.....

Gli alunni:

.....



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)  
Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

**IPSSEOA "S.P. MALATESTA"  
CLASSE V A  
MATERIA ACCOGLIENZA TURISTICA  
DOCENTE: RAFFAELLI RAFFAELLO  
TESTO IN USO: CHECK IN CHECK OUT  
AUTORI: COLUMBO E ZANCHI**

**RIEPILOGO ATTIVITA' SVOLTA A.S. 2023/2024**

- STUDIO DI FATTIBILITA', ANALISI DEL TERRITORIO, DEL MERCATO, TECNICO ORGANIZZATIVA ED ANALISI FINANZIARIA
- ANALISI ECONOMICA, PRATICHE BUROCRATICHE PER APERTURA AZIENDA
- I VARI TIPI DI GESTIONE DI UNA STRUTTURA RICETTIVA: STRUTTURA DI PROPRIETA', LOCAZIONE DI IMMOBILE, CONTRATTO DI AFFITTO, CONTRATTO DI GESTIONE ALBERGHIERA E LEASING.
- IL FRANCHISING E LE STRATEGIE DI SVILUPPO
- IL PIANO MARKETING, MARKETING PUBBLICO E PRIVATO
- LE FONTI INFORMATIVE DEL PIANO MARKETING, LE RICERCHE DI MERCATO
- SEGMENTAZIONE DEL MERCATO
- BUSINESS PLAN, IL PIANO DEGLI INVESTIMENTI, ECONOMICO, PATRIMONIALE E FINANZIARIO
- IMPOSTE DIRETTE E INDIRETTE, IRPEF, REDDITI FONDIARI, DA LAVORO DIPENDENTE, AUTONOMO E DI CAPITALE
- DEDUZIONI E DETRAZIONI FISCALI
- CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO, L'OFFERTA TURISTICA ED I FATTORI CHE LA INFLUENZANO
- LA CERTIFICAZIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI TURISTICI
- L'ORGANIZZAZIONE PUBBLICA DEL SETTORE TURISTICO IN ITALIA: APR, STL, EBIT, CAI ED ACI
- IL FINANZIAMENTO DELLA COMUNITA' EUROPEA. IL FONDO SOCIALE EUROPEO
- IL FACTORING CON CLAUSOLE PRO SOLUTO E PRO SOLVENDO



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

- VARIE TIPOLOGIE DI TARIFFE E PRICING ALBERGHIERO
- YELD MANAGEMENT
- UTILITA' DI UNA SPA, LA SUA GESTIONE LE FIGURE IMPEGNATE IN QUESTO SETTORE
- BUSINESS PLA DI UNA SPA
- COSTITUZIONE DI UN PACCHETTO TURISTICO

IL DOCENTE

GLI ALUNNI

RIMINI 15 MAGGIO 2024



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

**I.P.S.S.E.O.A. "S.P. MALATESTA" RIMINI**

**PROGRAMMA DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE**

**A.S. 2023-2024**

Classe **5<sup>A</sup>**

Prof. ssa **PAOLA PALAZZINI**

**Testi adottati:** Giovanna Colli, *Turismo.com Comunicazioni e relazioni nel turismo contemporaneo*, Terza edizione, Clitt

**IL TEAM WORKING**

- Il gruppo e le sue caratteristiche
- Il Team working

**Educazione Civica:** Bullismo e cyberbullismo

**COMUNICAZIONI DI MASSA E PRODOTTI PUBBLICITARI**

- Società e comunicazioni di massa
- La comunicazione pubblicitaria
- Le tipologie di prodotti pubblicitari

**LE COMUNICAZIONI AZIENDALI**

- Le comunicazioni interne
- Le public relations

**MARKETING E TURISMO**

- Il linguaggio del marketing
- Il marketing strategico
- L'offerta turistica
- Il turismo sostenibile

**EDUCAZIONE CIVICA Agenda 2030**

**Obiettivo 3:**

**Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età**

- Gestire lo stress
- Sviluppare l'assertività

**UDA interdisciplinari:**

- Hospitality e management: l'evoluzione dell'hotellerie - vivere l'esperienza
- Organizzazione di eventi – mostre ed esposizioni
- Propaganda e pubblicità

Gli studenti

La prof.ssa

Rimini 15 maggio 2024



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

I.P.S.S.E.O.A. Sigismondo Pandolfo Malatesta  
**Programma di Arte e territorio, A.S. 2023/2024**

**Classe:** 5°A

**Indirizzo:** Accoglienza Turistica

**Docente:** Gianmario Grillo

**1. Lineamenti di storia dell'arte dal Rinascimento maturo alle più recenti evoluzioni contemporanee**

Orientamento cronologico essenziale tra i vari periodi affrontati durante l'anno scolastico.

Conoscenza dei principali autori e delle maggiori correnti artistiche di ogni periodo studiato

(Rinascimento, Barocco, Neoclassico, Romanticismo, Realismo, Impressionismo ed arte contemporanea).

**2. Lettura dell'opera**

Capacità essenziali di lettura dell'opera a livello visivo e contenutistico.

Inquadramento contestuale dell'opera nel suo periodo storico.

**3. Nozioni fondamentali di conservazione, tutela, valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale**

Minimi riferimenti giuridici (Cost. artt. 9, 33; R.D. 1089/1939 e 1497/1939; d. lgs. 42/2004, Definizione di Museo Icom 2022).

Definizioni di "Conservazione", "valorizzazione" e "luoghi della cultura" secondo il d. lgs. 42/2004, patrimonio materiale e immateriale.

La conservazione programmata di Giovanni Urbani, le problematiche ad essa collegate e le sue possibili applicazioni sul territorio.

Lineamenti essenziali di Museologia.

**4. Il territorio**

Costruzione di itinerari turistici.

Rimini e le sue testimonianze storico-artistiche.

L'evoluzione dell'hôtellerie e le sue più recenti innovazioni (I.A., domotica, sostenibilità, design).

Le colonie marine e la loro evoluzione tra la fine dell'800 e i giorni nostri.

I borghi e le loro potenzialità, tra le 4 fasi di Dall'Ara e il PNRR.

La Linea Gotica tra storia, testimonianze degli artisti di guerra e turismo.

Il docente

Gli alunni

Rimini, 7 maggio 2024





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

**Programma di scienze motorie e sportive Docente Rita Coletti  
IPSSEOA – "Malatesta"**

Anno scolastico **2023/24** Classe **5 A**

**Programma svolto di Scienze Motorie e Sportive Docente Rita Coletti**

L'organizzazione del corpo umano. Cenni sui principali sistemi e apparati.

I sistemi di produzione di energia muscolare: anaerobico, anaerobico lattacido, aerobico.

Elementi sul linguaggio del corpo. La comunicazione verbale e non verbale.

Benefici dell'attività motoria e i rischi della sedentarietà.

Il valore formativo dello sport (il fair play).

Esercitazioni di potenziamento muscolare generale a carico naturale. Giochi di movimento.

Esercitazioni per il miglioramento della mobilità articolare. Stretching.

Test motori di coordinazione generale e delle capacità condizionali.

Conoscenza dei fondamentali individuali e delle regole di gioco degli sport, quali: calcio a 5, pallavolo, pallacanestro, tennis tavolo, badminton, frisbee e alcune specialità dell'atletica leggera (salto in lungo e corsa veloce).

Cenni sulla teoria dell'allenamento.

Educazione alimentare. L'alimentazione nello sport.

Richiami teorici sulle norme di comportamento per la prevenzione: agli infortuni, alle dipendenze (droga, alcool, tabagismo, doping), ai disturbi alimentari, ai vizi posturali.

Nozioni di Primo Soccorso.

L'attività motoria in ambiente naturale.

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti tecnologici e informatici.

UDA - Hospitality Management: sport e salute nelle strutture ricettive

Rimini, 13 maggio 2024

Gli alunni

Prof. ssa Rita Coletti

---

---

---



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

**Programma svolto di Religione cattolica**

**Programma classe V A**

**2023/24**

- Giustizia e pena di morte, il giudizio morale della chiesa
- La dottrina sociale della Chiesa.
- L'antropologia cristiana. Avere o essere.
- Cenni storici su Chiesa e papato.
- Morale della persona, il catechismo della Chiesa Cattolica
- Il rispetto dell'ambiente la lezione francescana
- Analisi storico, sociale e religiosa dell'olocausto, il concetto di Dio dopo Auschwitz.
- Diritti dell'uomo e diritti dei popoli, la globalizzazione.
- Trattazione e approfondimento di alcune tematiche di ordine etico.
- La percezione dei giovani nei confronti della Chiesa.
- Il principio etico della dottrina della Chiesa sul tema della vita: "La vita umana è Sacra dal concepimento alla morte naturale".

***conoscenza e approfondimento dei seguenti articoli della Costituzione della Repubblica Italiana in relazione ai contenuti dell'I.R.C.***

**Art. 10.**

**L'ordinamento giuridico italiano si conforma alle norme del diritto internazionale generalmente riconosciute. La condizione giuridica dello straniero è regolata dalla legge in conformità delle norme e dei trattati internazionali. Lo straniero, al quale sia impedito nel suo paese l'effettivo esercizio delle libertà democratiche garantite dalla Costituzione italiana, ha diritto d'asilo nel territorio della Repubblica, secondo le condizioni stabilite dalla legge. Non è ammessa l'extradizione dello straniero per reati politici [26] (1).**

**Art. 11.**

**L'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli e come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali; consente, in condizioni di parità con gli altri Stati, alle limitazioni di sovranità necessarie ad un ordinamento che assicuri la pace e la giustizia fra le Nazioni; promuove e favorisce le organizzazioni internazionali rivolte a tale scopo.**

Rimini, 15 maggio 2024

Gli alunni

Prof. Belligotti Iuri

---



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"SIGISMONDO PANDOLFO MALATESTA" - RIMINI  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024  
CLASSE 5 A

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

#### **DTA**

- Fonti giuridiche interne e gerarchia delle fonti.
- Fonti giuridiche comunitarie: Regolamenti e Direttive
- Le Istituzioni Comunitarie coinvolte nell'iter dei Regolamenti e delle Direttive
- La Sicurezza nei luoghi di lavoro: i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza, il controllo, gli obblighi del datore di lavoro, i diritti e gli obblighi dei lavoratori subordinati, la prevenzione incendi

---

#### **ITALIANO/STORIA**

##### **Le Organizzazioni Internazionali**

- La struttura e le funzioni degli organismi internazionali
- Le funzioni dell'ONU
- Il ruolo della NATO
- Il processo di integrazione europea
- La storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti

##### **I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia**

- Educazione alla democrazia
- Educazione alla legalità
- Convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia
- Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano
- Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo)
- Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni)

#### **ARTE E TERRITORIO:**

- Libertà artistica e coesione sociale: costruire un mondo nuovo con l'arte



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: [rnrh030001@pec.istruzione.it](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto:rnrh030001@istruzione.it)

Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

---

**INGLESE:**

- Excursus sui dritti umani: Martin Luther King

Rimini, 10/05/2024

DOCENTI:

Prof.ssa Lorella dellarosa

Prof.ssa Caterina Piermattei

Prof. Gianmario Grillo

Prof.ssa Susanna Pecci