

**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- E mail: 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

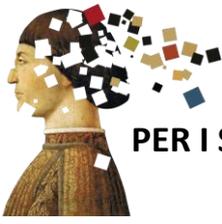
(D. Lgs.vo 62/2017)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
5[^] As articolazioni Enogastronomia e Accoglienza turistica**

Anno scolastico 2023 / 2024

INDICE

1 Descrizione del contesto generale 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	Pag. 2
2. Informazioni sul curricolo 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	Pag. 3
3 Descrizione situazione classe 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Composizione e storia classe	Pag. 6
4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	Pag. 8
5 Indicazioni generali attività didattica 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. 8
6. Attività e progetti (<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. 9
7. Indicazioni sulle discipline (<i>da sviluppare per ogni disciplina, compreso l'insegnamento trasversale di Educazione civica per le discipline coinvolte</i>) 7.1 Schede informative su ciascuna disciplina: <ul style="list-style-type: none">● COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina● CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (<i>UDA di riferimento</i>)● ABILITÀ	Pag. 11



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

<ul style="list-style-type: none">● OBIETTIVI RAGGIUNTI● METODOLOGIE● CRITERI DI VALUTAZIONE● TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	
8 Valutazione degli apprendimenti 8.1 Criteri di valutazione 8.2 Criteri attribuzione crediti 8.3 Griglie di valutazione prove scritte 8.4 Griglia di valutazione colloquio (<i>modello ministeriale – Allegato A all'O.M. 65</i>) 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (<i>es. difficoltà incontrate, esiti, tipologie ...</i>) 8.6. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova	Pag. 32
ALLEGATI Programmi estesi delle singole discipline	Pag. 56

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

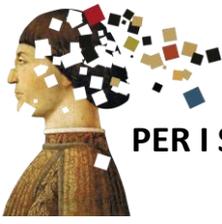
1.1 Breve descrizione del contesto

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.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

1.2 Presentazione dell'Istituto

L'Istituto "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. L'Istituto da anni ha un organico stabile: il 70% circa dei docenti è a tempo indeterminato; formazione/specializzazione. Sono presenti nell'Istituto esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree d'indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Gran parte del personale docente vanta una lunga esperienza d'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 dei docenti risultano di buon livello. Dopo tre anni di reggenza di tre diversi dirigenti scolastici, da quattro anni l'Istituto ha un dirigente titolare: questo faciliterà il lavoro di programmazione all'interno della scuola in base agli obiettivi prefissati.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

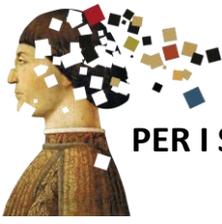
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

L'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare 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 tre distinte articolazioni, sulla base del Dpr 87/2010 relativo a Riordino degli Istituti Professionali: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree d'indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

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.



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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

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.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

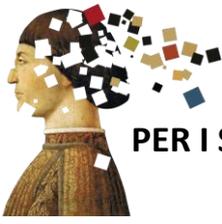
Nell'articolazione *Enogastronomia* gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali,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

Competenze specifiche

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Risultati attesi

La Figura professionale è in grado di preparare e distribuire secondo modalità e indicazioni prestabilite pasti e bevande, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo. L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità. La qualificazione nell'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e d'informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala. L'operatore della ristorazione è in grado di: definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso, curando le attività di manutenzione ordinaria; predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali; effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, gastronomico. In esito all'indirizzo enogastronomia settore cucina è inoltre in grado di: realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; elaborare menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; In esito all'indirizzo "enogastronomia settore sala e vendita", è inoltre in grado di: predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto valorizzando i prodotti tipici; servire in sala pasti e bevande



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Nel percorso *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.

Competenze specifiche

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- 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.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

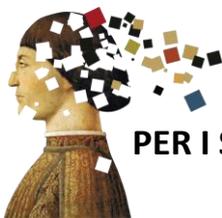
Risultati attesi

La figura professionale è in grado di promuovere l'offerta turistica di un'area, di fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva. L'operatore interviene nei diversi ambiti delle attività di ricevimento con autonomia e responsabilità. Applica e utilizza metodologie di base, strumenti e informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla accoglienza, informazione e promozione e marketing in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze informatiche e amministrative nella prenotazione e assistenza, e nelle attività del back office. Le competenze sono funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check-in e check-out.

2.2 Quadro orario settimanale

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

Materia e Discipline area comune	2° PERIODO	3° PERIODO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua Inglese	3	3



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Matematica	2	2
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2
Discipline specifiche Articolazione Servizio Enogastronomia	2° PERIODO	3° PERIODO
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	-	1
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina	7	6

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

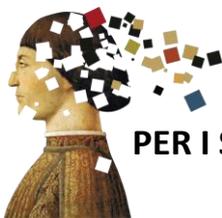
Materia e Discipline area comune	2° PERIODO	3° PERIODO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua Inglese	3	3
Matematica	2	2
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2
Discipline specifiche Articolazione Servizio Accoglienza Turistica	2° PERIODO	3° PERIODO
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2	3
TCR	-	2
Laboratorio Accoglienza Turistica	7	5

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Articolazione Enogastronomia

COGNOME E NOME	RUOLO	Disciplina
Gamberini Serena	Docente Coordinatrice di classe	Italiano – Storia
Tufano Vito Angelo	Docente Segretario	Diritto e Tecniche Amministrative delle Imprese turistiche e della ristorazione – referente Ed. Civica
Drudi Maria Antonietta	Docente	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Arpino Raffaello	Docente	Lab. Servizi di Sala e Vendita
Polverelli Nicola	Docente	Matematica
Mandolesi Stella	Docente	Lingua Inglese



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Del Duchetti Luca	Docente	Lab. Servizi di Enogastronomia
Corvino Oriana	Docente	2^ Lingua Francese

Articolazione Accoglienza Turistica

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina
Gamberini Serena	Docente Coordinatrice di classe	Italiano – Storia
Tufano Vito Angelo	Docente Segretario	Diritto e Tecniche Amministrative delle Imprese turistiche e della ristorazione – referente Ed. Civica
Drudi Maria Antonietta	Docente	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Agostini Elisa	Docente	TCR
Polverelli Nicola	Docente	Matematica
Mandolesi Stella	Docente	Lingua Inglese
Russo Ines Maria Pia	Docente	Lab. di Accoglienza Turistica
Corvino Oriana	Docente	2^ Lingua - Francese

3.2 Continuità docenti nel triennio

La classe ha usufruito della continuità del docente di DTA tra il primo e il secondo periodo, mentre nel terzo periodo il docente è cambiato; per il resto, ad eccezione della docente di Scienze e cultura degli alimenti, che ha accompagnato gli alunni dal primo al terzo periodo, gli altri insegnamenti hanno subito un rinnovo del corpo docenti in tutti e tre i periodi.

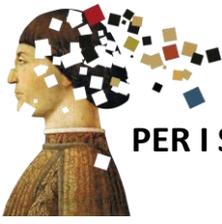
3.3 Composizione e storia classe

L'origine della classe risale all'anno scolastico 2021/22, durante il quale si è costituita la 2AS.

Nell'attuale anno scolastico 2023/24, la 5As risulta composta da un totale di diciannove studenti; di questi, sei frequentano dal primo periodo, cinque dal secondo periodo, mentre otto si sono inseriti nell'ultimo anno. Due studenti si sono ufficialmente ritirati nel corso dell'anno. L'attuale classe quinta, quindi, è ufficialmente composta da diciassette alunni, anche se solo dodici frequentano; cinque di questi fanno parte dell'articolazione Enogastronomia, mentre sette afferiscono all'indirizzo Accoglienza Turistica.

La classe si presenta eterogenea in riferimento a prerequisiti; una parte degli studenti ha dimostrato impegno e partecipazione costanti, conseguendo un soddisfacente livello di conoscenze; altri hanno evidenziato un impegno più discontinuo, conseguendo risultati non sempre positivi.

Per quanto riguarda la condotta la totalità degli alunni ha tenuto un comportamento in genere corretto e quasi sempre responsabile nei confronti dell'impegno scolastico e dei docenti, nonostante la frequenza sia stata piuttosto irregolare per una parte di loro, fatto legato per lo più a situazioni lavorative.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

L'Istituto è da sempre 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 e 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.
- **Interventi per alunni stranieri.** La scuola si configura come luogo di confronto e scambio culturale, ma anche sede di acquisizione di strumenti idonei per conseguire un buon livello di inclusione. Centralità della persona, accoglienza, integrazione, valorizzazione delle diversità, accettazione dell'altro, convivenza, conoscenza reciproca, relazione, scambio, solidarietà, educazione all'ascolto e all'osservazione sono le parole-chiave e le finalità di una educazione che si pone come obiettivo quello di sostenere l'inserimento e la crescita dell'individuo nella società. La presenza di alunni stranieri in classe, sempre particolarmente numerosa nel corso serale, necessita di un processo dinamico di apprendimento caratterizzato da specificità metodologiche. Per tale motivo, si è consapevoli della necessità di intervenire in modo sistematico, con una progettualità adeguata che consenta di gestire: un'accoglienza efficace e competente promuovendo il dialogo, l'apertura e il confronto; percorsi flessibili ed operativi di alfabetizzazione e di facilitazione pronti ad essere attivati quando se ne ravvisi l'esigenza; progetti d'Istituto disciplinari e interdisciplinari volti a perseguire un'inclusione tra gli alunni italiani e stranieri e tra le loro rispettive famiglie; promozione di interventi integrativi alle attività curriculari in collaborazione con l'esterno (enti, associazioni di mediazione culturale, etc.).

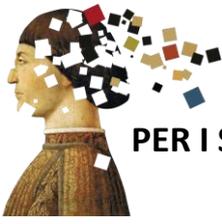
5. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al consolidamento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi 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 metodo di studio.

In sintesi, i metodi adottati sono stati i seguenti:

- *lezione frontale dialogata e interattiva*, dibattiti, letture di approfondimento, ricerche online, conversazioni nelle lingue straniere;
- tutoraggio in orario scolastico;
- lavori di gruppo;
- cooperative learning;
- peer tutoring;
- lezioni interattive con ausilio della LIM.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

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

In merito al P.C.T.O., per i corsi serali, la normativa non prevede l'obbligatorietà di tale percorso; solo uno studente che non svolgeva un'attività pertinente all'indirizzo di studi ha scelto, durante il secondo periodo, di svolgere uno stage di 90 ore presso l'hotel Della Porta di Santarcangelo di Rimini, con mansioni di accoglienza turistica.

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

Quanto agli **strumenti e ai mezzi utilizzati** le lezioni hanno tenuto conto per lo più dei libri di testo (cartacei e digitali), considerati come indispensabile supporto per la formazione personale e professionale degli studenti, ma opportunamente integrati da fotocopie e dispense fornite dai docenti, schemi, schede di riepilogo, materiale autentico, presentazioni, podcast, video e altro materiale audiovisivo creato dai docenti o tratto da Internet; testi e altri strumenti digitali sono stati forniti tramite la LIM scolastica e la piattaforma *Google Classroom* per la condivisione di materiale.

Per quanto concerne gli **spazi**, le lezioni si sono tenute in aula e nei laboratori (cucina e informatica), nel rispetto delle norme e dei tempi del percorso formativo.

I **tempi** del percorso formativo sono stati subordinati alle conoscenze pregresse e al livello di attenzione e partecipazione degli alunni, con il risultato che la gran parte degli argomenti preventivati è stata sviluppata.

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 attraverso le esperienze professionali vissute dagli alunni nell'ambito dello stage e direttamente collegate al mondo del lavoro.

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

(specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi – metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

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 e approfondimento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi degli studenti.

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

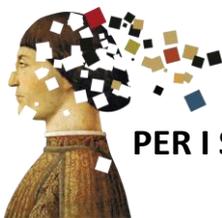
Visita guidata alla casa natale di Giovanni Pascoli e al museo multimediale di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli.

6.3 Percorsi interdisciplinari

Come percorso interdisciplinare, il Consiglio di Classe ha deciso di sviluppare il tema "La qualità" per entrambe le articolazioni, favorendo lo sviluppo di competenze generali e specifiche.

Competenze generali:

- Avvalersi del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo i bisogni comunicativi e con particolare attenzione ai vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Attuare collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.
- Usare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti scolastici e lavorativi.
- Capire e saper utilizzare i principali concetti relativi all'organizzazione e allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Competenze professionali di indirizzo:

- Saper agire nel sistema di qualità inerente alla filiera produttiva di interesse.
- Usare tecniche di lavorazione e strumenti per la creazione e produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Utilizzare idonee tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

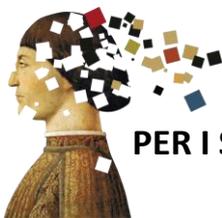
Di seguito sono fornite le tabelle, una per ogni articolazione, con l'indicazione degli argomenti e delle ore svolte da ciascun insegnamento:

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

	ENOGASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none">• La qualità del regime alimentare della dieta mediterranea	3 ore
	SALA-BAR	<ul style="list-style-type: none">• I marchi di qualità	1 ora
	SC. ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none">• La qualità degli alimenti	5 ore
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">• Il cibo fra gli umili delle opere verghiane• Il cibo e Pascoli• Il Manifesto della cucina futurista di Filippo Tommaso Marinetti	4 ore
	INGLESE	<ul style="list-style-type: none">• Alimentazione di qualità: la dieta mediterranea.	2 ore
	FRANCESE	<ul style="list-style-type: none">• La dieta mediterranea	2 ore
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none">• Indicatori di qualità e sicurezza alimentare	2 ore
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA	<ul style="list-style-type: none">• Il banchetto e la Gastronomia nel XX secolo, con focus sulla Prima guerra mondiale.	2 ore

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	ACCOGLIENZA TURISTICA	<ul style="list-style-type: none">• Elementi di un'accoglienza turistica di qualità.	5 ore
	DTA	<ul style="list-style-type: none">• Le norme volontarie: la tutela dei marchi	4 ore
	SC. ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none">• La qualità degli alimenti	5 ore



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	TCR	<ul style="list-style-type: none">• Customer satisfaction e qualità dell'offerta turistica	3 ore
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">• Il cibo fra gli umili delle opere verghiane• Il cibo e Pascoli• Il Manifesto della cucina futurista di Filippo Tommaso Marinetti	4 ore
	INGLESE	<ul style="list-style-type: none">• Itinerario turistico: Emilia-Romagna	2 ore
	FRANCESE	<ul style="list-style-type: none">• La dieta mediterranea	2 ore
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none">• Indicatori di qualità e sicurezza alimentare	2 ore
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA	<ul style="list-style-type: none">• Il banchetto e la Gastronomia nel XX secolo, con focus sulla nascita delle catene alberghiere di lusso.	2 ore

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Alcuni studenti hanno partecipato alle seguenti iniziative scolastiche extracurricolari:

- Accoglienza del corso serale della scuola alberghiera "Pacifi – De Magistris" di Sezze di Latina in visita all'Istituto.
- Organizzazione e allestimento del buffet per la festa di auguri di Natale dell'Istituto.
- Attività di orientamento in entrata presso il CPIA di Rimini.
- Attività di orientamento in entrata *Open night* all'interno dell'Istituto.

6.5 Attività specifiche di orientamento

Trattandosi di persone adulte, già inserite nel mondo del lavoro e/o già con precisi obiettivi e motivazioni occupazionali che li hanno portati a scegliere questo percorso scolastico, si è ritenuto di non intraprendere per la classe specifiche attività di orientamento post-diploma.

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

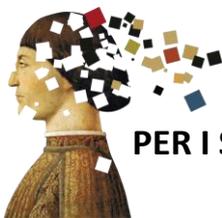
7.1 Schede informative su singole discipline

Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica

Percorso formativo Educazione Civica – Referente prof.: Vito Angelo Tufano

Traguardi di competenza e obiettivi specifici di apprendimento:

- Conosce e attua consapevolmente i regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

- Conosce i principi generali della sicurezza personale in palestra, a scuola e all'aperto e assume comportamenti funzionali e coerenti ai principi di sicurezza personale e di benessere psicofisico. Conosce alcune attività motorie in ambiente naturale: trekking e percorsi vita, nel rispetto del patrimonio territoriale.
- Conosce le istituzioni statali, l'organizzazione politica, la storia della bandiera e dell'inno nazionale.
- Conosce la storia della formazione dell'UE e le sue istituzioni politiche.
- Conosce i principi generali di educazione alimentare, anche in relazione all'attività fisica e sportiva, nonché di igiene personale che favoriscono uno stato di buona salute e migliorano l'efficienza psicofisica.
- Conosce i fondamentali dell'orienteeing e l'utilizzo di base della bussola.
- Possiede gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e per partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità e dello Stato.
- Sa ricostruire le fasi del processo costituente e argomentare i principi fondamentali della Carta costituzionale.
- Sa analizzare fonti, dati e contenuti digitali, sa interagire attraverso le tecnologie digitali, sa esercitare il proprio diritto alla cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali.
- Conosce le norme di prevenzione e di primo soccorso e sa assumere comportamenti e stili di vita attivi nei confronti della salute conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva.
- Ha acquisito consapevolezza e sa esprimersi su alcune tematiche proposte dall'agenda 2030: educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile, patrimonio ambientale, culturale e dei beni comuni, educazione alla salute e al benessere, educazione al volontariato e all'impegno civico, educazione stradale.
- Conosce il Lavoro quale elemento fondamentale della vita democratica. Conosce le eccellenze territoriali agroalimentari del Paese.

Criteri di valutazione:

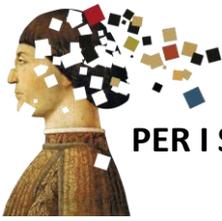
- Valutazione delle conoscenze, capacità logiche e competenze.

Monte ore previsto: 22 ore

Azioni didattiche:

Il Consiglio di Classe ha sviluppato un'unità di apprendimento interdisciplinare in relazione ai seguenti nuclei concettuali:

TEMATICA PRIMO PERIODO (TRIMESTRE)		TEMATICA SECONDO PERIODO (PENTAMESTRE)	
Organizzazioni internazionali e Unione Europea.		Ordinamento dello stato italiano Dignità e diritti umani.	
Discipline coinvolte e contenuto per disciplina	N. ore	Discipline coinvolte e contenuto per disciplina	N. ore
Italiano/storia <ul style="list-style-type: none">• Funzioni dell'ONU• Il ruolo della NATO• Gli obiettivi del G8 e del G20• La storia e gli obiettivi dell'Unione Europea• La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti	4	Italiano/storia <ul style="list-style-type: none">• I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia• Educazione alla democrazia• Convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia• Com'è cambiato nella storia il concetto di diritto umano• Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid e colonialismo)	5



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

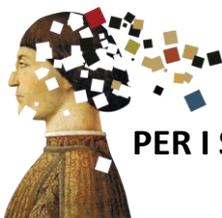
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<ul style="list-style-type: none"> Il concetto di razza e il suo superamento (genocidi, deportazioni) 	
	<p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none"> Parlamento e Governo e processo di formazione delle norme 	5
	<ul style="list-style-type: none"> La sicurezza nei luoghi di lavoro 	4
	<p>Inglese</p> <ul style="list-style-type: none"> Excursus sui diritti umani: Martin Luther King and the civil rights 	2
	<p>Alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> La fame nel mondo: diritto al cibo 	2
TOTALE ORE	4	18

**Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica
Percorso formativo di italiano svolto dalla docente Serena Gamberini**

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Italiano</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi Produrre testi scritti con finalità e scopi diversi, utilizzando differenti tecniche compositive Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari, in relazione agli elementi tematici, agli aspetti linguistici e retorico-stilistici. operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non; saperli contestualizzare fornendo un'interpretazione personale, attraverso il graduale affinamento delle capacità critiche.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere la storia della letteratura italiana della fine dell'Ottocento e del Novecento. Conoscere i movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana ed europea. Conoscere le poetiche e le principali opere degli autori più significativi del periodo letterario indicato. Modulo 1: L'età del Positivismo: Il Naturalismo e G. Flaubert; il Verismo e G. Verga Modulo 2: L'età del Decadentismo: la poesia simbolista francese; G. Pascoli e G. D'Annunzio Modulo 3: La poesia del primo Novecento in Italia: il Futurismo; G. Ungaretti Modulo 4: Il romanzo della crisi: il romanzo europeo; I. Svevo e L. Pirandello



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

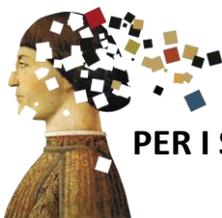
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<ul style="list-style-type: none">● Modulo 5: La poesia e la narrativa italiana dal primo al secondo dopoguerra: E. Montale, P. Levi, P.P Pasolini.● Modulo 6: produzione scritta: testo argomentativo; analisi del testo poetico● Modulo interdisciplinare (UdA): La qualità
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Produrre testi scritti e orali in maniera originale sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo, particolarmente in relazione alle diverse tipologie di elaborati previsti per l'esame di Stato● Argomentare in modo efficace in relazione a tematiche di vario genere.● Rielaborare criticamente i contenuti appresi.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Soddisfacente conoscenza degli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, filosofica italiana ed europea attraverso lo studio del contesto storico, geografico e sociale delle varie epoche.● Adeguata conoscenza delle opere e degli autori, nonché delle correnti letterarie e di pensiero più significative.● Acquisizione degli strumenti necessari per confrontarsi con altre tradizioni e culture.● Soddisfacente capacità di produzione scritta di testi di diverso tipo.● Soddisfacente capacità di comprendere, analizzare e interpretare un testo letterario anche di una certa complessità.● Saper compiere le necessarie interconnessioni tra metodi e contenuti delle singole discipline.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Brainstorming per verifica delle conoscenze preesistenti● lezione frontale● lezione dialogata e partecipata● lezione laboratoriale● lettura interpretativa● lavoro di gruppo● Peer tutoring
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● Partecipazione, interazione, impegno● Qualità e completezza delle verifiche orali● Qualità e completezza delle verifiche scritte● Progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Dispense e presentazioni create appositamente dalla docente● Testi letterari tratti da Internet● Schemi e mappe concettuali● Immagini, ppt e video tratti da Internet● podcast● LIM● <i>Classroom</i> per la condivisione del materiale

**Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica
Percorso formativo di storia svolto dalla docente Serena Gamberini**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla	<ul style="list-style-type: none">● riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale globale.● correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi scientifici,
----------------------------------	--



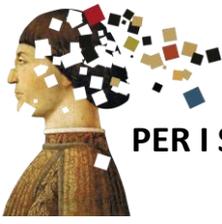
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

fine dell'anno per la disciplina: Storia	alle innovazioni tecnologiche, allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali, economico-sociali e ideologici a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento in poi, con riferimento anche agli aspetti demografici e culturali.● Conoscere fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.● Conoscere il lessico delle scienze storico-sociali e le categorie dell'indagine storica (politiche, economiche, sociologiche).● Modulo 1: L'Età della <i>Belle Époque</i>● Modulo 2: L'Italia tra Ottocento e Novecento● Modulo 3: La Prima guerra mondiale● Modulo 4: L'Europa dei totalitarismi● Modulo 5: La Seconda guerra mondiale● Modulo 6: Il mondo diviso in due blocchi● Modulo interdisciplinare (UdA): La qualità
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Padroneggiare il lessico specifico.● Collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi.● Individuare e porre in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici.● Cogliere persistenze e mutamenti.● Utilizzare strumenti del "fare storia": carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Conoscenza del sé e della propria identità storico-culturale per lo sviluppo di una cittadinanza consapevole;● Capacità di riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso lo studio degli eventi storici;● Capacità di riconoscere gli eventi storici mondiali principali attraverso le coordinate spazio-temporali;● Capacità di riconoscere e distinguere i diversi aspetti sociali, economici, politici e culturali delle varie epoche;● Discreta capacità di sviluppare un pensiero critico in base agli eventi storici e di aprirsi al confronto;● Saper compiere le necessarie interconnessioni tra metodi e contenuti delle singole discipline.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Brainstorming per verifica delle conoscenze preesistenti● lezione frontale● lezione dialogata e partecipata● lezione laboratoriale● lavoro di gruppo● peer tutoring
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● partecipazione, interazione, impegno● qualità e completezza delle verifiche orali● progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Dispense e presentazioni create appositamente dalla docente● Schemi e mappe concettuali



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

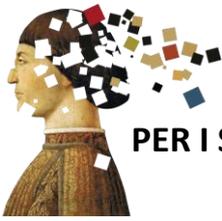
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none">● Immagini, ppt e video tratti da Internet● podcast● LIM● <i>Classroom</i> per la condivisione del materiale
--	---

Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica

Percorso formativo di Diritto e tecniche amministrative svolto dal docente: Vito Angelo Tufano

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Diritto e tecniche amministrative</i>	<ul style="list-style-type: none">● saper valutare la disciplina dei contratti● saper impostare una semplice programmazione aziendale per l'avvio di una impresa tramite gli strumenti del business plan, budget economico e piano di marketing.● saper valutare la possibilità e opportunità di conseguire le certificazioni volontarie.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">● il processo di pianificazione strategica● la programmazione e il controllo di gestione● il sistema di reporting● il piano di marketing: concetto, tipologia e funzioni● gli strumenti del marketing: ciclo di vita del prodotto, politiche di vendita, attività promozionali● la normativa vigente per le aziende ristorative (enogastronomia e sala/vendita)● il contratto di banqueting e catering● responsabilità derivanti dallo svolgimento dell'attività turistica/ristorativa● il sistema di gestione della qualità
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● redigere un semplice business plan● redigere il budget economico● redigere un semplice piano di marketing
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● approfondite le conoscenze della normativa di settore● acquisite le competenze di base per intervenire nella programmazione della gestione e nella valorizzazione dei vari servizi.● conoscenza di alcune strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione dei prodotti tipici, anche attraverso l'uso di nuove tecnologie.● conoscere la parte relativa alle certificazioni e alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.● le frodi alimentari, sistema di haccp, i marchi.● le tipologie di contratti



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

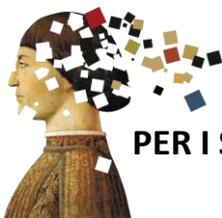
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> lezioni frontali e partecipate; in presenza proiezione su lim di slides create dal docente con programma e approfondimenti per integrare i contenuti del manuale sopracitato. lab informatica per esercitazioni tecnico pratiche. condivisione del materiale su google classroom di g.suite e video lezioni con condivisione dello schermo.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> voti da 1 a 10 nelle verifiche scritte e orali nella valutazione di fine periodo verranno considerati l'impegno, la partecipazione all'attività scolastica, i progressi in relazione alla situazione di partenza
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> libri di testo: diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – De Luca, Fantozzi – Liviana editore

**Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica
Percorso formativo di inglese svolto dalla docente: Stella Mandolesi**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Inglese	<ul style="list-style-type: none"> Saper cogliere informazioni dai testi proposti. Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali. Utilizzare la micro lingua adeguata ai vari campi semantici; 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 ed orale. Saper comunicare in lingua inglese, dando delle informazioni relative ai prodotti/specialità del proprio territorio. Saper stabilire un confronto tra le specialità e/o prodotti del proprio territorio e alcuni prodotti e/o specialità del paese di cui si studia la lingua. Saper utilizzare gli strumenti informatici per produrre dei semplici prodotti multimediali. <p>(i predetti risultati sono stati raggiunti solo da alcuni studenti che hanno frequentato assiduamente)</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<p>MODULO 1 Grammatica: Ripasso delle principali strutture grammaticali: present tenses; past tenses; comparatives and superlatives; relative clauses; the simple passive form.</p> <p>MODULO 2 Cultura e civiltà:</p> <ul style="list-style-type: none"> The United Kingdom; Comparing eating habits: the Italian and the British menu;



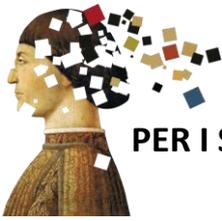
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<ul style="list-style-type: none">● The English afternoon tea, traditional scones recipe ;● English Pubs, Beer and the brewing process;● Auguste Escoffier and the birth of the Kitchen brigade;● Caesar Ritz, the first great hotelier;● Healthy food: the Mediterranean diet;● I prodotti tipici dell'Emilia Romagna. <p>MODULO 3</p> <p>Articolazione Enogastronomia:</p> <p>Microlingua</p> <ul style="list-style-type: none">● L'uniforme dello chef; lo staff di cucina● Le categorie alimentari e relativo lessico, principali utensili di cucina e metodi di cottura● Lettura e analisi di ricette● Ricette prodotte dagli studenti in lingua inglese volte a valorizzare i prodotti tipici del territorio● The Pastry chef● Yeasts and flours <p>Microlingua</p> <p>Articolazione Accoglienza turistica :</p> <ul style="list-style-type: none">● Il mondo del turismo: tipologie di turisti; l'industria di viaggio e del turismo● Le strutture ricettive: serviced/ self-catering accommodation● Il ciclo di vita del cliente: booking, check in, occupancy and check out.● Cenni di marketing, marketing mix and swot analysis● Turismo responsabile e turismo sostenibile● Realizzazione di un semplice itinerario turistico in lingua inglese
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Usare la lingua inglese per comunicare contenuti inerenti alla sfera di studio (tale abilità è stata raggiunta solo dagli studenti che hanno frequentato assiduamente)
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Capacità di esprimersi in inglese su temi riguardanti la propria sfera di interesse (tale risultato è stato raggiunto solo dagli studenti che hanno frequentato assiduamente)
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● lezione dialogata/partecipata● role playing● lavori a coppie● lavori di gruppo● creazione di prodotti multimediali
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● colloqui orali● verifiche semi-strutturate● verifiche non strutturate● esercitazioni di fine modulo● prodotti multimediali



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

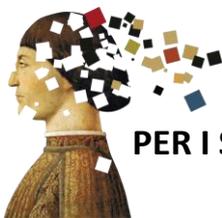
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo utilizzati:• On my Way- Zanichelli• Per articolazione enogastronomia: Daily Specials- LeMonnier Scuola• Per articolazione Accoglienza turistica: Book Now! - Rizzoli• Schemi e mappe concettuali• LIM• Libro digitale con contenuti multimediali• Piattaforma GSuite Classroom
---	--

**Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica
Percorso formativo di matematica svolto dal docente: Nicola Polverelli**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Matematica</i>	<ul style="list-style-type: none">• Saper utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo con i• monomi, i polinomi e le frazioni algebriche;• Saper utilizzare un linguaggio simbolico appropriato;• Saper utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo relative• alla risoluzione di equazioni;• Saper utilizzare le conoscenze e le procedure di calcolo e di• rappresentazione grafica;• Gestire le informazioni derivanti dallo studio di funzione e dalla lettura di un grafico.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">• Modulo 1 - <i>Scomposizione di polinomi (Ripasso anni precedenti);</i>• Modulo 2 - <i>Frazioni algebriche (Ripasso anni precedenti);</i>• Modulo 3 - <i>Disequazione di primo grado (Ripasso anni precedenti);</i>• Modulo 4 - <i>Algebra di secondo grado (Ripasso anni precedenti);</i>• Modulo 5 - <i>Disequazioni di secondo grado (Ripasso anni precedenti);</i>• Modulo 6 - <i>Studio di funzione.</i>
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Saper operare con i monomi e i polinomi applicando le proprietà delle operazioni;• Saper scomporre un polinomio;• Saper applicare i principi di equivalenza per la risoluzione di equazioni;• Saper applicare le regole per determinare la soluzione di equazioni di secondo grado;• Saper risolvere disequazioni di primo grado, intere e fratte sistemi di disequazione;• Saper risolvere disequazioni di secondo grado, intere e fratte;• Saper analizzare l'equazione di una funzione per individuare le caratteristiche.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

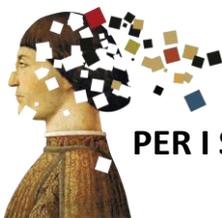
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Sufficiente padronanza del linguaggio specifico;● Capacità nell'applicare le regole per determinare la soluzione di equazioni di secondo grado;● Capacità nel risolvere disequazioni lineari di primo e secondo grado, intere fratte;● Discreta padronanza nell'analizzare l'equazione di una funzione per individuare le sue caratteristiche; <p>Sufficiente conoscenza della rappresentazione grafica di uno studio di funzione.</p>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Lezione frontale;● Lezione partecipata;● Cooperative learning.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● Prove scritte;● Interrogazioni;● Qualità degli elaborati;● Partecipazione;● Raggiungimento delle conoscenze;● Abilità e valutazione delle competenze acquisite.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Appunti e schemi del docente sui principali argomenti;● LIM per proiezione.

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Articolazione: Enogastronomia

Percorso formativo scienze e cultura dell'alimentazione svolto dalla docente: Drudi Maria Antonietta

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	<ul style="list-style-type: none">● essere in grado di utilizzare correttamente il linguaggio specifico● valorizzare e promuovere le tradizioni alimentari locali, nazionali e internazionali● saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza alimentare e sul posto di lavoro
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">● MODULO 1 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari● MODULO 2 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione● MODULO 3 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie● MODULO 6 Aspetti religiosi-antropologici legati al cibo e promozione del made in Italy



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

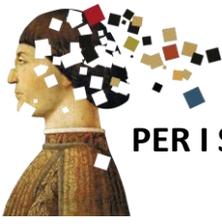
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Individuare le nuove tendenze● Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari● Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela● Prevenire e gestire i rischi connessi alla manipolazione degli alimenti● Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● buona padronanza del linguaggio specifico● capacità di instaurare relazioni interpersonali positive, sul posto di lavoro e in altri ambiti sociali e collettivi● capacità di riconoscere i vari aspetti della qualità totale degli alimenti● buona conoscenza degli aspetti e dei comportamenti che possono mettere a rischio la sicurezza igienica degli alimenti e quella sul posto di lavoro● consapevolezza che dieta e stile di vita possono condizionare lo stato di salute degli individui
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● lezione frontale e lezione dialogata e partecipata● role playing● mappe concettuali e tracce di studio
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">- colloqui orali- verifiche strutturate- verifiche semi-strutturate- verifiche non strutturate- esercitazioni di fine modulo
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo utilizzato: ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE Silvano Rodato – Edizione CLITT● Schemi e mappe concettuali● LIM per proiezione ppt, video● Riviste e testi extrascolastici

Articolazione: Enogastronomia

Percorso formativo di sala e vendita svolto dal docente: Raffaello Arpino



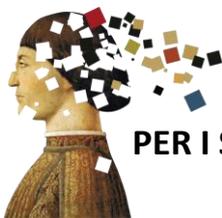
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Sala e vendita</i>	<ul style="list-style-type: none">● Conoscenza dei tipi di menu e varie carte proposte ai clienti, anche di diverse religioni, utilizzando i linguaggi della comunicazione nelle fasi della vendita.● Capacità di sapersi orientare a livello teorico e pratico sugli argomenti trattati● Conoscenza adeguata del criterio di produzione delle bevande.● Conoscenza in particolare dei vini del territorio, e loro abbinamento con i piatti locali.● Conoscenza adeguata dei vini italiani e abbinamenti di tradizione.● Conoscenza delle zone vinicole dei principali paesi europei.● Sapere basilamente come si può informatizzare l'azienda per una gestione più agevole e vantaggiosa sotto molti aspetti.● Conoscenza adeguata dei compiti del reparto economato.● Saper supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita● Conoscenza adeguata dei distillati e del vino speciale e soprattutto dei vini e il significato dei marchi di tutela● Saper valorizzare le materie prime nell'interagire con i principali stakeholder
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">● MODULO 1 Ripetizione degli argomenti degli anni precedenti: (La ristorazione, organigramma di sala e del bar, haccp e igiene, il bar, i menu, il caffè).● MODULO 2 Valorizzazione dei prodotti tipici● MODULO 3 La produzione del vino● MODULO 4 Abbinamento cibo-vino● MODULO 5 Distillazione, acquaviti e liquori● MODULO 6 Eventi speciali● MODULO 7 Prodotti tipici delle regioni italiane● MODULO 8 Uda interdisciplinare la qualità – i marchi di qualità
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Saper utilizzare le tecniche di comunicazione adeguate per ottimizzare la vendita del servizio● Saper spiegare le caratteristiche del prodotto da servire, proponendo abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande.● Saper applicare una corretta politica degli acquisti● Saper stabilire un buon rapporto tra la qualità ed il prezzo di vendita.● Conoscere i distillati e i vini● Saper evidenziare la qualità come elemento strategico nella vendita.● Saper valorizzare le materie prime nell'interagire con i principali stakeholder



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

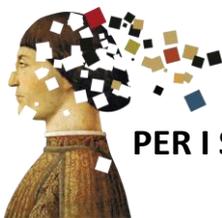
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Conoscenza dei tipi di menu e varie carte proposte ai clienti.● Capacità di sapersi orientare a livello teorico e pratico sugli argomenti trattati● Saper individuare vini da proporre con le portate, per incentivarne la vendita● Conoscenza adeguata dei compiti del reparto economato.● Conoscenza adeguata di come si calcola un beverage cost● Saper valorizzare il concetto di tutela ed esaltare il rapporto tra prodotto e specificità produttive e le relative tecniche di produzione.● Conoscenza adeguata dei distillati e del vino speciale e soprattutto dei vini e il significato dei marchi di tutela● Conoscenza adeguata dei prodotti tipici e dei marchi di tutela
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● lezione frontale e lezione dialogata e partecipata● role playing● mappe concettuali e tracce di studio
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● colloqui orali● verifiche strutturate● verifiche semi-strutturate
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Schemi e mappe concettuali● LIM per proiezione ppt, video● Riviste e testi extrascolastici● Slide caricate su classroom

Articolazione: Enogastronomia

Percorso formativo di Lab. Serv. Enogastronomia Settore cucina svolto dal docente Luca Del Duchetti

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Lab. Serv. Enogastronomia Settore cucina</i>	<ul style="list-style-type: none">● Essere in grado di riconoscere da destinazione d'uso degli alimenti in base alle gamme.● Essere in grado di pianificare i processi lavorativi● Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda.● Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare i costi e la produzione.● Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
--	--



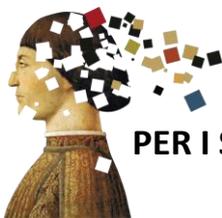
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	MODULO 1 - La qualità e sicurezza alimentare (Ripasso Generale e approfondimento) MODULO 2 – Organizzazione e gestione dell'impresa MODULO 3 – Il menu e l'evoluzione gastronomica MODULO 4 – Tecniche di cucina e processi fisici MODULO 5 – La cucina e le esigenze della clientela: la cucina del rispetto MODULO 6 – Buffet banchetti ed eventi: organizzazione operativa MODULO 7 – La tecnologia applicata alle cotture REALIZZAZIONI CULINARIE: cucina creativa, cucina rivisitata, cucina classica, dietetica o per vari regimi alimentari e stili di vita.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Specificare le nuove tendenze enogastronomiche● Individuare le caratteristiche e l'uso dei nuovi prodotti alimentari e i degli alimenti in base alle gamme● Elaborare menu adeguati alle esigenze fisiologiche, dietetiche o in base ai vari regimi alimentari e stili di vita● Essere in grado di anticipare, coordinare i rischi connessi alla manipolazione degli alimenti, saper utilizzare i legami fondamentali tra cui caldo /freddo● Essere in grado di gestire gli acquisti in un'azienda in base alla stagionalità e alla reperibilità del periodo● Elaborare menù attuali e adeguati dal punto di vista nutrizionale, seguendo le nuove tendenze e le esigenze dettate dai vari regimi alimentari e dalle diverse esigenze dietetiche.● Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting.● Comprendere l'evoluzione della cucina valorizzando i prodotti gastronomici, tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi, le tecniche e i sistemi di qualità, con particolare riguardo al territorio.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● capacità di instaurare relazioni interpersonali positive, sul posto di lavoro e in altri ambiti sociali e collettivi per il raggiungimento di obiettivi lavorativi unificati● capacità di riconoscere i vari aspetti organolettici degli alimenti e la loro destinazione d'uso associati a giusti metodi di acquisto ,di conservazione , di preparazione e di rivitalizzazione● padronanza degli aspetti e dei atteggiamenti che possono mettere a rischio la sicurezza igienica degli alimenti sia verso i clienti che gli aspetti in ambito lavorativo● cognizione che i vari metodi di cottura, di conservazione, uniti ad una giusta pianificazione possono determinare il soddisfacimento di una vastità eterogenea di clienti, attraverso attività ristorative di varie tipologie



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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

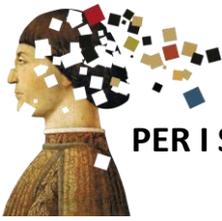
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● lezione frontale , lezione dialogata e partecipata, dimostrativa● approccio tutoriale con discussione● studio del caso, apprendimento di gruppo cooperativo, problem solving● simulazioni● role playing● progetti● brainstorming● attività pratica laboratoriale● cooperative learning● BYOD
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● colloqui orali● verifiche strutturate e semi strutturate● attività pratica laboratoriale
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Libri di testo● Schemi e mappe concettuali elaborate dai discenti● LIM● testi extrascolastici● mappe concettuali● dispense● web● power point

Articolazione: Enogastronomia

Percorso formativo svolto dalla docente: Oriana Corvino

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Lingua francese</i>	<ul style="list-style-type: none">● Saper cogliere informazioni dai testi proposti.● Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali.● Utilizzare la microlingua adeguata ai vari campi semantici; 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 ed orale.● Saper comunicare in lingua francese dando delle informazioni relative ai prodotti/specialità del proprio territorio. Saper stabilire un confronto tra le specialità e/o prodotti del proprio territorio e alcuni prodotti e/o specialità del paese di cui si studia la lingua.● Saper utilizzare gli strumenti informatici a disposizione per interagire con la docente e per produrre dei semplici prodotti multimediali o documenti in word.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">● La cucina professionale, la cucina italiana e francese.● Le regioni francesi e italiane e la dieta mediterranea.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Ricavare e sintetizzare in forma scritta e orale informazioni specifiche reperite da internet e dai testi proposti.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

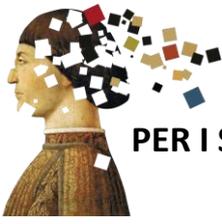
	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere una conversazione su argomenti inerenti il settore d'indirizzo ed interagire con l'interlocutore.• Parlare della propria esperienza scuola-lavoro.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza e trattazione degli argomenti affrontati,• abilità di interagire degli alunni proporzionate all'impegno profuso e alle capacità e agli interessi di ognuno
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Brainstorming per individuare le conoscenze possedute• Lezioni frontali e partecipate;• Ricerca di parole-chiave nei testi proposti• Attività di sintesi• Guida alla realizzazione di schemi volti a facilitare lo studio degli argomenti trattati• Verifiche scritte con comprensione del testo, esercizi a scelta multipla, esercizi di completamento, V/F, quesiti con risposta aperta.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• 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.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo : Ferrari-Dubosc Côté cuisine, côté salle Ed.Minerva italiana• Sussidi audiovisivi; libro di testo, fotocopie integrative secondo necessità, presentazioni in Power point

ACCOGLIENZA TURISTICA

Articolazione: Accoglienza turistica

Percorso formativo scienze e cultura dell'alimentazione svolto dalla docente: Drudi Maria Antonietta

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze e cultura dell'alimentazione Accoglienza Turistica	<ul style="list-style-type: none">• essere in grado di utilizzare correttamente il linguaggio specifico• valorizzare e promuovere le tradizioni alimentari locali, nazionali e internazionali
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">• Turismo sostenibile, risorse enogastronomiche, nuove tendenze di filiera• Turismo e risorse enogastronomiche degli stati europei• Turismo e risorse enogastronomiche dei principali stati extraeuropei• Alimentazione equilibrata e diverse tipologie dietetiche
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale, funzionali al potenziamento del turismo territoriale



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

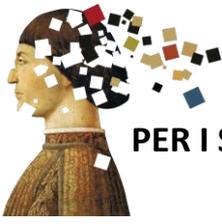
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none">• Valorizzare i prodotti locali, le risorse artistiche, ed enogastronomiche del territorio di riferimento
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">• buona padronanza del linguaggio specifico• capacità di instaurare relazioni interpersonali positive, sul posto di lavoro e in altri ambiti sociali e collettivi• capacità di riconoscere i vari aspetti della qualità totale degli alimenti• consapevolezza che dieta e stile di vita possono condizionare lo stato di salute degli individui
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• lezione frontale e lezione dialogata e partecipata• mappe concettuali e tracce di studio• brain storming
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• colloqui orali• verifiche strutturate• verifiche semi-strutturate• verifiche non strutturate• esercitazioni di fine modulo
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo utilizzato: ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE Silvano Rodato – Edizione CLITT• Schemi e mappe concettuali• LIM per proiezione ppt, video• Riviste e testi extrascolastici

Articolazione: Accoglienza turistica

Percorso formativo di Tecniche di comunicazione e relazione svolto dalla docente Elisa Agostini

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Tecniche di comunicazione e relazione</i>	<ul style="list-style-type: none">• Individuare bisogni, scopi e funzioni della comunicazione umana.• Riconoscere caratteristiche e limiti dei diversi modelli della comunicazione.• Utilizzare il registro linguistico appropriato e la fraseologia di settore.• Riconoscere il rapporto intrinseco fra comportamento e comunicazione.• Individuare e interpretare tono, ritmo e velocità di una comunicazione orale.• Utilizzare aggettivi, connettivi e verbi a valenza positiva per migliorare l'efficacia delle proprie comunicazioni.
---	--



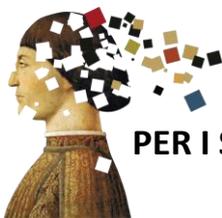
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<ul style="list-style-type: none">● Utilizzare messaggi il più possibile chiari, completi, concisi, concreti e corretti.● conoscere procedure e modalità di vendita dei prodotti turistici in base ai bisogni e alle caratteristiche della clientela.● riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">● MODULO 1 Il marketing e la comunicazione aziendale● MODULO 2 La dinamica del processo di comunicazione● MODULO 3 La pragmatica della comunicazione● MODULO 4 Comunicare se stessi agli altri● MODULO 5 Tecniche di comunicazione efficace <p>UDA: Customer Satisfaction e qualità totale</p>
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Saper riconoscere le competenze di base (Life Skills) che condizionano la qualità delle relazioni.● Saper individuare emozioni e sentimenti in sé e negli altri.● Saper riconoscere quali atteggiamenti (saper essere) e comportamenti (saper fare) ottimizzando le relazioni nel mondo del lavoro con i colleghi e i clienti.● Saper mettere in atto azioni di promozione del proprio benessere e di tutela dell'ambiente.● Saper riconoscere i gruppi e le reti di comunicazione nei gruppi.● Saper osservare il lavoro di squadra secondo i criteri di efficienza ed efficacia● Saper riconoscere le caratteristiche del bullismo e del cyberbullismo e saper individuare le strategie per affrontarli.● Saper distinguere la comunicazione sociale e di massa da quella interpersonale.● Saper individuare funzioni e obiettivi della pubblicità.● Saper riconoscere i vettori della comunicazione aziendale.● Saper valutare le nuove opportunità del marketing relazionale nel turismo.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Buona padronanza del linguaggio specifico.● Capacità di instaurare relazioni interpersonali positive, sul posto di lavoro e in altri ambiti sociali e collettivi.● Capacità di riconoscere i vari aspetti della qualità totale degli alimenti.● conoscere, distinguere ed utilizzare strumenti e stili comunicativi diversi.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

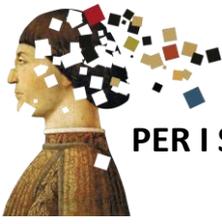
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none">● conoscere i principi delle tecniche di marketing per il turismo.● conoscere procedure e modalità di vendita dei prodotti turistici in base ai bisogni e alle caratteristiche della clientela.● sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.● essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari.● conoscere le caratteristiche principali degli atteggiamenti comunicativi
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Lezione dialogata e partecipata● Lezione in ppt● Cooperative learning● Compiti di realtà● Discussione guidata
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● Prove scritte strutturate, semi-strutturate, non strutturate● Prove orali● Esercitazioni● Lavori di gruppo
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo utilizzato: TURISMO.COM COMUNICAZIONI E RELAZIONI NEL TURISMO – Giovanna Colli – Edizione CLITT● Lezione in ppt

Articolazione: Accoglienza turistica

Percorso formativo di Accoglienza turistica svolto dalla docente Ines Maria Pia Russo

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento <u>Laboratorio di Accoglienza Turistica</u>	Competenza 8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza 9. 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. Competenza 10.
--	--



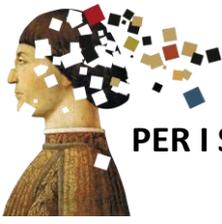
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>Competenza 11.</p> <p>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.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(UDA di riferimento)</i>	<ul style="list-style-type: none">• Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.• Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing.• Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.• Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).• Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.• Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e customer satisfaction.• Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.• Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.• Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere l'evoluzione del turismo.• Acquisire alcuni strumenti di base per valutare, sviluppare e presentare un progetto di impresa nel settore turistico-ricettivo.• Conoscere gli adempimenti da assolvere per avviare un'impresa ricettiva.• Conoscere scopi e caratteristiche della pianificazione strategica e del marketing plan.• Acquisire competenze di base per applicare le specificità del marketing al settore ricettivo.• Conoscere i fondamenti del marketing digitale.• il concetto di qualità totale nel mondo dell'ospitalità alberghiera.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Lezione dialogata



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

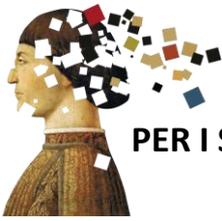
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none">• cooperative learning• didattica laboratoriale• peer tutoring.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• Qualità degli elaborati• partecipazione• interazione• fruizione materiali• puntualità nella consegna• Personalizzazione
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo "Check-in Check-out"• elaborati multimediali e mappe concettuali sulla piattaforma "classroom"• verifiche orali, scritte e pratiche• griglie di valutazione• rubriche• schede di osservazione• Piattaforma Canva

Articolazione Accoglienza

Percorso formativo di francese svolto dalla docente: Oriana Corvino

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <i>Lingua francese</i>	<ul style="list-style-type: none">• Saper cogliere informazioni dai testi proposti.• Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali.• Utilizzare la micro-lingua adeguata ai vari campi semantici; 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 ed orale.• Saper comunicare in lingua francese dando delle informazioni relative ai prodotti/specialità del proprio territorio. Saper stabilire un confronto tra le specialità e/o prodotti del proprio territorio e alcuni prodotti e/o specialità del paese di cui si studia la lingua.• Saper utilizzare gli strumenti informatici a disposizione per interagire con la docente e per produrre dei semplici prodotti multimediali o documenti in word.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<ul style="list-style-type: none">• Il settore alberghiero.• Le diverse tipologie di alloggio e di turismo.• Le regioni italiane e francesi, la dieta mediterranea.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Ricavare e sintetizzare in forma scritta e orale informazioni specifiche reperite da internet e dai testi proposti.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

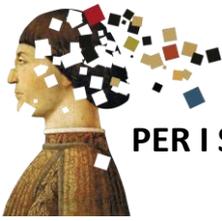
	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere una conversazione su argomenti inerenti il settore d'indirizzo ed interagire con l'interlocutore.• Parlare della propria esperienza scuola-lavoro.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza e trattazione degli argomenti affrontati, abilità di interagire degli alunni proporzionate all'impegno profuso e alle capacità e agli interessi di ognuno
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Brainstorming per individuare le conoscenze possedute• Lezioni frontali e partecipate;• Ricerca di parole-chiave nei testi proposti• -Attività di sintesi• Guida alla realizzazione di schemi volti a facilitare lo studio degli argomenti trattati• Verifiche scritte con comprensione del testo, esercizi a scelta multipla, esercizi di completamento, V/F, quesiti con risposta aperta.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• 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.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo: Donatella Alibrandi Nouveaux Voyageurs du Monde Ed.Hoepli• Sussidi audiovisivi; libro di testo, fotocopie integrative secondo necessità, presentazioni in Power point

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

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

GIUDIZIO	VOTO in decimi	<i>ELEMENTI DEL GIUDIZIO</i>
Insufficienza gravissima	Due/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.
Insufficienza grave	Quattro	Conoscenze: lacunose. Capacità: difficoltà di ordine logico e/o impegno scarso. Competenze: molto carente l'applicazione delle conoscenze.
Insufficienza lieve	Cinque	Conoscenze: frammentarie e nozionistiche. Capacità: logiche modeste e/o impegno non sempre costante. Competenze: carente l'applicazione delle conoscenze.
Sufficiente	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.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

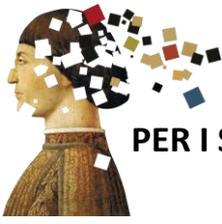
Discreto	Sette	Conoscenze: ben articolate. Capacità logiche: coglie le implicazioni e fa analisi coerenti. Competenze: sa applicare le conoscenze, autonomamente, in situazioni relativamente complesse. Metodo di studio e impegno adeguati.
Buono	Otto	Conoscenze: ricche e personalizzate. Capacità logiche: apprezzabili. Competenze: sa applicare le conoscenze in modo coerente anche in situazioni di una certa complessità. Metodo di studio efficace. Esposizione chiara.
Ottimo/ Eccellente	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.

8.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

PARAMETRI	ATTRIBUZIONE CREDITO
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): <ul style="list-style-type: none">. frequenza di attività/ insegnamenti opzionali organizzati dalla scuola in orario extrascolastico. partecipazione a esperienze formative organizzate dalla scuola in orario extrascolastico. attestazioni di attività culturali, sportive, di volontariato svolte in ambito extrascolastico

8.4 Griglie di valutazione prove scritte

Griglie di valutazione della Prima Prova



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

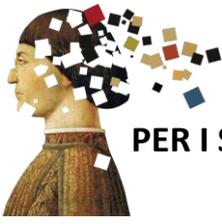
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia A – Analisi del testo letterario

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2-3-4	5	6	7	8	9	10
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
Parte specifica (MAX 40 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
• 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).	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Interpretazione corretta e articolata del testo.	2-3-4	5	6	7	8	9	10

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

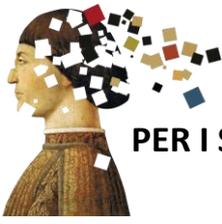
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia B

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2-3-4	5	6	7	8	9	10
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
Parte specifica (MAX 40 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	2-3-4	5-6	7-8	9	10-11	12 - 13	14
• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

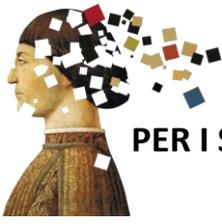
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia C

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2-3-4	5	6	7	8	9	10
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
Parte specifica (MAX 40 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10 -11	12 - 13	14
• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13
• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

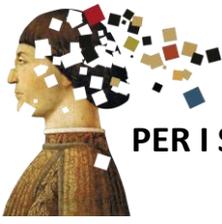
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia A – Analisi del testo letterario - DSA

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	2-3-4	5	6	8	9	10	11
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	2-3-4	5	6	8	9	10	11
Parte specifica (MAX 40 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
• 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).	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Interpretazione corretta e articolata del testo.	2-3-4	5	6	7	8	9	10

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

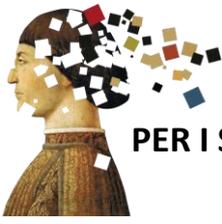
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia B - DSA

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	2-3-4	5	6	8	9	10	11
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	2-3-4	5	6	8	9	10	11
Parte specifica (MAX 40 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	2-3-4	5-6	7-8	9	10 -11	12 - 13	14
• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

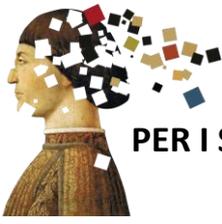
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia C - DSA

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7-8	9	10	11
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7-8	9	10	11
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale.	2-3-4	5	6	7-8	9	10	11
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	2-3-4	5	6	7-8	9	10	11
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	2-3-4	5	6	7-8	9	10	11
Parte specifica (MAX 40 pt)	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	2-3-4	5-6	7-8	9	10-11	12-13	14
• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11-12	13
• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11-12	13

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi / 20



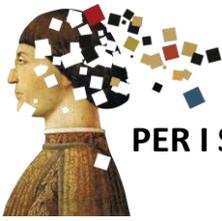
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline (max 6 punti)	1-2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta numerose lacune.	
	3-4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo.	
	5-6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo puntuale. Il testo prodotto si	



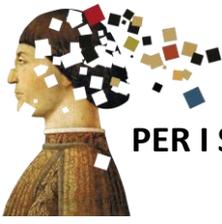
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

		presenta completo e con spunti personali.	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	1-2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e l'elaborazione non è aderente alla richiesta.	
	3-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali e le elabora in modo semplice e poco articolato.	
	5-6	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali e le elabora in modo semplice, ma efficace.	
	7-8	Il candidato possiede una buona padronanza delle competenze tecnico professionali e le elabora in maniera completa	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti)	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo sufficientemente adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed	



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

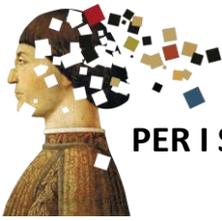
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato e corretto	
Punteggio Totale		____/20

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

Indicatori	Livelli		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.	1 - 2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	7-8	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	



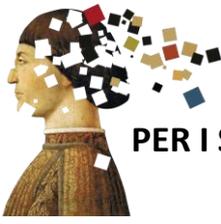
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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 o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione 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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	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 - E mail: 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

Simulazioni della prima prova dell'esame di Stato (italiano) Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica

La **prima simulazione della prima prova**, a cui hanno partecipato 9 studenti, è stata effettuata in data 10/04/2024; nessuno studente ha scelto la tipologia A, 5 studenti hanno scelto la tipologia B, 4 studenti hanno scelto la tipologia C.

La **seconda simulazione della prima prova**, a cui hanno partecipato sette studenti, è stata effettuata in data 08/05/2024; sei studenti hanno optato per la tipologia C, uno studente ha scelto la Tipologia B.

Le maggiori difficoltà riscontrate dagli alunni nella stesura degli elaborati riguardano l'ortografia, la sintassi, la costruzione del periodo, la coesione del testo.

Tracce delle simulazioni della prima prova

PRIMA SIMULAZIONE: prima prova scritta Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione - sessione ordinaria 2022; Link:

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf

SECONDA SIMULAZIONE: prima prova scritta Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione - sessione ordinaria 2023; Link:

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000_ORD23.pdf

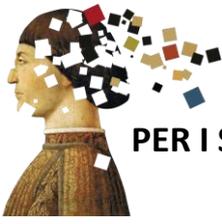
8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

La struttura delle simulazioni della seconda prova dell'esame di Stato di scienza e cultura dell'alimentazione (Articolazione Enogastronomia) o di diritto e tecniche amministrative (Articolazione: Accoglienza turistica) è stata realizzata sotto forma di elaborato, partendo dalla traccia proposta; è stata suddivisa in una prima parte riguardante i nuclei fondamentali della disciplina e una seconda parte dove sono state sviluppate maggiormente le competenze tecnico-professionali evidenziate nella risoluzione di un caso pratico.

Simulazioni seconda prova degli esami di Stato:

**Prima simulazione seconda prova degli esami di Stato: Scienze e cultura dell'alimentazione ed Enogastronomia
Articolazione: Enogastronomia**

PRIMA PARTE – SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: prova Esame di Stato - sessione ordinaria 2023



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Ministero dell'istruzione e del merito

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE
Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

DOCUMENTO

Linee Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018

[...]

La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".

Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica. Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [...]

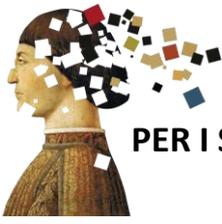
In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. [...]

(Da "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA" in: <https://www.crea.gov.it/documents/LINEE-GUI...>)

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 testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un'"azione protettiva e salutare". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni "aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo". Riferiscine due.

- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari "mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali". Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

B) La dieta mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita, compresa la terza età. Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- riferisca le caratteristiche della dieta equilibrata per un adulto sano, specificando anche le percentuali di macronutrienti rispetto al fabbisogno energetico totale secondo le indicazioni dei LARN 2014; faccia, inoltre, riferimento agli alimenti da privilegiare nell'alimentazione giornaliera;

- suggerisca gli adattamenti di una dieta equilibrata per la terza età, spiegando le ragioni di tali modifiche rispetto all'età adulta.

C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate in rapporto agli alimenti selezionati, proponga un menu composto da primo, secondo, contorno e dessert per una comitiva di anziani, tenendo in attenta considerazione che alcuni tra loro presentano ipertensione e aterosclerosi.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche 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 consegna della traccia.

SECONDA PARTE - PROVA PRATICA DI ENOGASTRONOMIA

Prendendo in considerazione il menù proposto nel punto c) il candidato esponga le principali fasi di preparazione dei piatti e illustri le motivazioni relative alla scelta degli ingredienti, sulla base delle caratteristiche e delle necessità dell'utenza; evidenzi, infine, le tecniche di cottura più appropriate per la preparazione dei piatti.

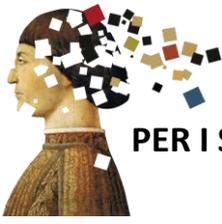
Prima simulazione seconda prova degli esami di Stato: DTA e Accoglienza turistica

Articolazione: Accoglienza turistica

PRIMA PARTE: DTA

Tema di: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

PRIMA PARTE

“progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio”

Documento n.1

BE-ITALY INDAGINE SULL'ATTRATTIVITÀ DEL PAESE

ITALIA PRIMA META DESIDERATA DAL 37% DELLA POPOLAZIONE MONDIALE, 32% STATI UNITI, 31% AUSTRALIA

Roma, 20 Novembre 2017

Alla domanda “Se vincessi una vacanza premio all'estero, dove vorrebbe andare?” il 37% della popolazione mondiale risponde “In Italia” (41% tra i ceti elevati), il 32% gli Stati Uniti, il 31% l'Australia. Inoltre, l'Italia è anche il primo Paese al mondo che viene associato a qualità della vita, creatività e inventiva, davanti a Canada, Australia, Cina e Stati Uniti. I dati emergono dall'indagine “Be-Italy” commissionata da ENIT Agenzia Nazionale del Turismo all'istituto di ricerca IPSOS, che ha indagato la percezione e l'immagine dell'Italia in 18 Paesi stranieri con una survey¹ di 500 interviste online per paese, di cui 200 a ceti elevati. Il nostro Paese, si legge ancora nella ricerca, è il terzo più conosciuto al Mondo (45% sul totale della popolazione mondiale) dopo USA (49%) e UK (47%). I ceti elevati hanno maggiore conoscenza dell'Italia (65%). La Germania fa registrare il più alto tasso di conoscenza della Penisola (21%), superando Francia (18%), Regno Unito (16%), Usa (16%) e India (15%). Ha dichiarato Giovanni Bastianelli, Direttore esecutivo di ENIT commentando i risultati della ricerca di IPSOS/ENIT: “Un dato sicuramente positivo è quello del consolidamento della domanda da parte dei mercati maturi e dell'elevato potenziale di sviluppo che si sta esprimendo a livello di prospect². Nello stesso tempo stiamo assistendo a un'evoluzione strutturale dell'industria turistica e della modalità di fruizione del Paese Italia. Il profilo del Brand Italia – ha sottolineato Bastianelli - viene valorizzato grazie all'associazione a nuovi valori che si vogliono vivere soggiornando nel Bel Paese: il radicamento identitario, la forza inclusiva, il territorio, l'italian way of life, il food, la dimensione slow. Occorre dunque proseguire nella direzione di fare fronte ad una nuova tipologia di domanda, la differenziazione dell'offerta, e l'accelerazione della leva della commercializzazione. Solo così l'Italia può mantenere e accrescere il ruolo di main player³ a livello globale.

[...]

Fonte: “Enit, Agenzia Nazionale del turismo, in: www.enit.it/it/pressroomonline/.../2995-be-italy-indagine-sull-attrattivita-del-paese.html

¹ per “survey” si intende una indagine - sondaggio

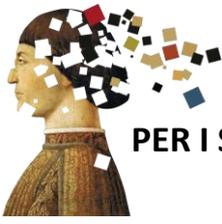
² per “prospect” si intende il cliente potenziale, che può acquistare un bene o un servizio

³ per “main player” si intende l'attore principale

Documento n.2

WORLD TRAVEL MARKET 2017

Londra 6 – 8 novembre



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

È L'ITALIA LA META PIÙ SOGNATA AL MONDO

ENIT al WTM di Londra per promuovere le eccellenze di un Paese straordinario

[...] “Quando si parla di turismo – ha dichiarato il consigliere ENIT Fabio Maria Lazzarini – mi piace dire che l'Italia è una superpotenza, grazie soprattutto alla sua capacità di stupire continuamente. I dati continuano a registrare un trend positivo, questo perché, aldilà dell'immenso patrimonio artistico, naturale e culturale, ciò che il turista trova in Italia non c'è da nessun'altra parte al mondo: l'Italian Way of Life, il piacere di fermarsi e assaporare uno stile di vita unico. In questo contesto abbiamo un lavoro importante da portare avanti: quello di bilanciare e gestire i flussi, promuovendo nuovi itinerari al di fuori delle destinazioni più tradizionali e affollate, sfruttando in sinergia tutti i cluster che abbiamo individuato”. [...]

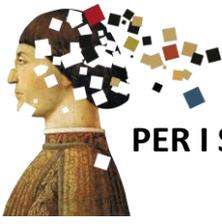
“Abbiamo finalmente fatto un lavoro di regia con le Regioni – ha dichiarato il Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo Dario Franceschini – e oggi al World Travel Market di Londra si promuove al mondo l'Italia nel suo complesso e non le singole regioni separatamente. Il piano strategico del Turismo che guiderà il nostro lavoro nei prossimi anni si basa sulla necessità di governare la crescita di un settore in grande sviluppo: un ottimo lavoro è stato fatto nel 2017 con l'anno dei borghi, ierl abbiamo presentato il portale dei cammini e il 2019 sarà l'anno del turismo lento, un ulteriore modo – ha concluso il Ministro – per valorizzare i territori italiani meno conosciuti dal turismo internazionale e rilanciarli in chiave sostenibile”. [...]

Fonte: “Italia, Agenzia Nazionale del turismo Enit”, in: www.enit.it/it/pressroomonline/comunicati.../2984-world-travel-market-2017.html

TEMA

I documenti sopra riportati sottolineano l'eccellenza dell'offerta turistica del nostro Paese, soprattutto per la non comune capacità che ha l'Italia di proporre un “turismo integrato”. Il corso quinquennale che hai seguito ti ha preparato a “promuovere e potenziare il turismo integrato”. All'operatore nel settore turistico – alberghiero viene richiesto, da un lato, di conoscere gli elementi fondamentali del “macro-ambiente” della promozione turistica (ad es. normative europee/nazionali/regionali, risorse storiche, ricchezze naturali e artistiche, enogastronomia, costumi ...); dall'altro, di potenziare l'offerta alberghiera e turistica, inserendosi in uno specifico mercato (micro-ambiente) e valorizzando le “esperienze” legate alle caratteristiche del territorio e alla tipicità della clientela che chiede sempre più servizi creati sulla base delle proprie esigenze. Predisponi un “pacchetto vacanza tutto compreso” e, a tal fine, stendi una relazione sviluppando i seguenti punti:

- a) riferisci, con indicazioni essenziali, la normativa di settore che ritieni indispensabile conoscere per operare nel mercato turistico italiano e in quello della Regione di appartenenza;
- b) descrivi le caratteristiche di una destinazione turistica della tua Regione;
- c) dopo aver scelto un target di clientela, sviluppa un prodotto/servizio, che risponda ai criteri del “turismo sostenibile” e determina i relativi costi di produzione e prezzo di vendita;
- d) calcola il numero minimo di pacchetti da vendere per avere il “break even point”;
- e) riferisci le strategie di comunicazione che intendi adottare per un'efficace commercializzazione del prodotto.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Nello svolgimento della Relazione ti è data facoltà di fare riferimento anche alle conoscenze e/o competenze acquisite nel percorso di PCTO (percorso competenze trasversali per l'orientamento).

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe.

È data facoltà di fare riferimento anche alle conoscenze e/o competenze acquisite nel percorso di PCTO.

1. Per la promozione di una destinazione turistica si ritiene necessaria una stretta collaborazione tra enti pubblici e privati. Il candidato riferisca le motivazioni, sia di carattere promozionale, sia di carattere finanziario, che rendono produttiva l'integrazione tra enti pubblici e imprese.
2. Il candidato riporti gli elementi fondamentali del contratto di vendita di un pacchetto turistico.
3. L'imprenditore, dopo aver definito e verificato la fattibilità dell'idea imprenditoriale, procede agli adempimenti relativi all'avvio della struttura produttiva. Si descrivano le principali operazioni di questa fase.
4. Nel "business plan" i preventivi di impianto svolgono un ruolo importante: il candidato descriva le finalità dei documenti principali, evidenziando anche i collegamenti tra gli stessi.

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario di 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.

SECONDA PARTE: ACCOGLIENZA TURISTICA

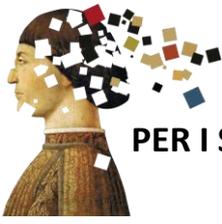
Il candidato risponda alle seguenti domande:

- 1) Elenca le caratteristiche del Marketing Plan.
- 2) Elenca e motiva l'importanza dell'Analisi SWOT nella stesura del Business Plan.

Seconda simulazione seconda prova degli esami di Stato: Scienza e cultura dell'alimentazione ed enogastronomia

Articolazione: Enogastronomia

PRIMA PARTE: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (sessione suppletiva 2017 Esame di Stato)



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IPO6 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Malattie da malnutrizione

Documento n.1

Abitudini alimentari dei bambini

Introduzione

L'adozione di una dieta scorretta è correlata a un aumento della suscettibilità alle malattie cardiovascolari, al diabete, a un'immunità ridotta e a una maggiore probabilità di sviluppare obesità. Pur restando poco chiari i meccanismi causali dell'obesità, è noto che i fattori dietetici svolgono un ruolo importante nella regolazione dell'equilibrio energetico globale, influenzando così il peso corporeo.

[...]

Capire i comportamenti e le tendenze alimentari dei giovani - in particolare il consumo della prima colazione, della merenda, della frutta, della verdura e delle bibite - è fondamentale per poter improntare delle politiche di promozione della sana alimentazione; il Sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE" soddisfa questo bisogno conoscitivo.

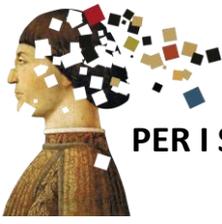
Il consumo di frutta e verdura

Le linee guida sulla sana alimentazione suggeriscono di assumere almeno cinque porzioni al giorno di frutta e/o verdura.

Nel 2014, il 25% dei genitori ha dichiarato che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura, valore superiore a quello registrato nel 2012 (22%), mentre solo l'8% dei bambini raggiunge le cinque o più porzioni giornaliere consigliate.

Il consumo non quotidiano di frutta e verdura continua a risentire di una discreta variabilità regionale: nelle regioni del Sud la prevalenza di bambini che non consumano quotidianamente frutta e verdura è maggiore rispetto al Centro e al Nord. Il ridotto consumo di frutta e verdura (meno di una volta al giorno) è risultato maggiormente frequente tra i maschi, mentre non si rilevano differenze di consumo se si considera lo stato ponderale del bambino.

(Fonte: Istituto Superiore della Sanità, Il Sistema di Sorveglianza "OKkio alla SALUTE": risultati 2014, in www.epicentro.iss.it)



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Documento n.2

Impatto socio-sanitario del diabete

[...]

In Italia i casi noti di diabete erano circa 1,5 milioni nel 1985 e si avvicinano ora ai 4 milioni, quindi sono più che raddoppiati in 30 anni. Si tratta di un caso ogni 16 residenti. E accanto ai casi noti non vanno dimenticati i casi non diagnosticati perché spesso, e talora per anni e anni, la malattia non dà segni di sé. Si stima che siano un milione gli italiani con la malattia misconosciuta. In totale, quindi, circa 5 milioni di persone in Italia ha il diabete, pari ad 1 caso ogni 12 residenti. E il numero degli individui affetti salirà probabilmente a 7 milioni fra 15-20 anni.

I dati epidemiologici italiani suggeriscono circa 250.000 nuove diagnosi di diabete tipo 2 e circa 25.000 nuove diagnosi di diabete tipo 1 ogni anno. [...]

(Fonte: E.Bonora, *Impatto socio-sanitario del diabete*, in: *SID Società Italiana di Diabetologia*, "Il diabete in Italia" a cura di E.Bonora e G.Sesti in: <http://www.siditalia.it>)

TEMA

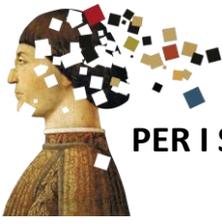
Il candidato analizzi le problematiche dell'obesità ed elabori una proposta di prevenzione dell'obesità infantile e adolescenziale, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) definisca la patologia dell'obesità e indichi i parametri più conosciuti per la sua valutazione;
- b) chiarisca cosa caratterizzi l'obesità infantile e perché essa possa predisporre a disturbi e malattie in età successive;
- c) fornisca motivati suggerimenti dietetici per la prevenzione dell'obesità giovanile in merito a:
 - qualità e quantità dei nutrienti da introdurre nella giornata;
 - tipologia di alimenti da evitare e da preferire;
 - ripartizione delle calorie tra i pasti nella giornata;
 - stile di vita;
- d) fornisca una serie di regole a cui fare riferimento per prevenire l'obesità infantile;
- e) al fine di sottolineare l'importanza della prevenzione dell'obesità, espliciti la relazione tra obesità e diabete e approfondisca l'alterazione metabolica alla base del diabete.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe. Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1. Il candidato illustri i potenziali vantaggi di una dieta vegetariana ben equilibrata per la salute di un individuo e ne metta in luce eventuali rischi.
2. Il candidato spieghi cosa si intende per allergia alimentare e fornisca suggerimenti per predisporre pietanze che non contengano o che non siano contaminate dalle sostanze responsabili dell'allergia.
3. Il candidato esamini una contaminazione alimentare specifica a sua scelta, chiarendone la tipologia, le cause, gli effetti sulla salute e le misure di prevenzione.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

4. Ai fini della prevenzione del rischio biologico il candidato spieghi il meccanismo di riproduzione dei batteri e illustri i fattori che ne favoriscono la crescita.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di 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.

SECONDA PARTE: PROVA DI ENOGASTRONOMIA: prova scritta Esame di Stato sessione ordinaria 2019

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

A) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico –professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana anche in chiave innovativa e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di adulti diabetici, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;

- dia le indicazioni necessarie alla squadra di cucina su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;

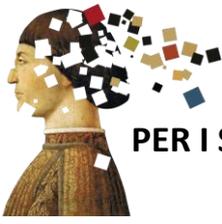
- identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

B) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero. Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

Per il punto c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

**Seconda simulazione seconda prova degli esami di Stato: DTA e Accoglienza turistica
Articolazione: Accoglienza turistica**

PRIMA PARTE: DTA



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Gestire e innovare la struttura ricettiva alberghiera

DOCUMENTO

MANIFESTO PER IL TURISMO ITALIANO

#RIPARTIAMO DALL'ITALIA

1) IL TURISMO È L'ORGOGGIO DELL'ITALIA

Viviamo nel Paese più bello del mondo, con una ricchezza artistica e culturale senza eguali, una storia avvincente e la cucina più amata, dove un grande patrimonio artistico si unisce alle bellezze naturali. Il turismo rappresenta più del 13% del PIL nazionale, è uno dei principali motori dell'economia, della società e della cultura italiana: da nord a sud, raccoglie aziende, realtà, persone e tradizioni che rendono onore al nostro Paese e al mondo dei viaggi.

Oggi più che mai, dobbiamo proteggere questa ricchezza, fonte di un orgoglio italiano così legato alla nostra storia. Il turismo non è solo strategico per il nostro Paese, è nutrimento per l'anima.

Godere di questo nostro immenso patrimonio e sostenerlo sarà tra i contributi più grandi che noi Italiani potremo dare alla nostra Nazione, per farla ripartire.

2) SOSTENIAMO LE IMPRESE DEL TURISMO E DEGLI EVENTI

Il settore turistico italiano comprende aziende di tanti tipi e dimensioni, accomunate da grandi professionalità unanimemente riconosciute nel mondo. Svolge attività fondamentali per il nostro Paese perché non solo si occupa di organizzare e promuovere viaggi, itinerari, soggiorni e programmi che ci portano alla scoperta dell'Italia e del mondo, e che valorizzano le bellezze e il patrimonio culturale italiani, ma sviluppa e gestisce anche viaggi che portano molti turisti stranieri a visitare il nostro territorio.

Esistono poi tanti tipi di viaggi, da quelli scolastici e formativi, a quelli culturali, enogastronomici, ma anche quelli d'affari come i meeting, le convention oppure le fiere. Al mondo dei viaggi si collegano numerosi ulteriori servizi: dalla ristorazione alla valorizzazione del patrimonio culturale, ai locali di divertimento, dai trasporti ai servizi di guide museali e turistiche, alle agenzie turistiche e di viaggio solo per citarne una piccolissima parte. [...]

3) RIPARTIAMO DALL'ITALIA, ATTIVIAMO UN TURISMO DI QUALITÀ

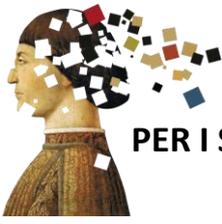
La sete di scoperta è nella nostra natura e, nei mesi e negli anni a venire, potremo tornare a viaggiare in Italia e nel mondo. Quando potremo farlo, ricordiamoci di sostenere le realtà italiane che valorizzano il nostro Paese e le imprese che da sempre ci permettono di viaggiare in sicurezza.

Solo preservando le competenze, le imprese e le persone del settore sarà possibile garantire a tutti gli italiani e a tutti gli stranieri che vogliono visitare il nostro Paese la possibilità di riprendere a viaggiare in modo sicuro, sereno e consapevole, godendo di servizi qualificati, affidabili, trasparenti, che solo chi opera in modo professionale e nel rispetto delle norme a tutela dei viaggiatori può offrire.

Le imprese del settore vogliono assumersi il compito e la responsabilità di tutelare i viaggi in Italia e dall'Italia, valorizzare la filiera del turismo per contribuire al rilancio del Paese, fare in modo che le persone si spostino nella massima sicurezza e aiutare le aziende di tutti i settori a operare e farsi conoscere nel mondo.

4) AGIAMO SUBITO PER SALVARE IL TURISMO ITALIANO

Il turismo, nel significato più ampio, è una struttura fortemente articolata e connessa: una rete di imprese, anche piccole e piccolissime, che soffre da sempre di una fragile struttura patrimoniale e di un accesso al credito limitato. [...]



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Occorre una pronta reazione e un sostegno immediato alle aziende del turismo, che hanno resistito fino ad ora e che altrimenti potrebbero subire danni incalcolabili o non farcela a sopravvivere nei prossimi mesi, con un effetto a catena e un impatto molto negativo sull'occupazione nel settore e conseguentemente sull'economia italiana.

[...]

(MANIFESTO PER IL TURISMO ITALIANO ... in: <https://www.th-resorts.com>)

Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

a) Per quale ragione il turismo può essere considerato "uno dei principali motori dell'economia, della società e della cultura italiana"?

b) Quali sono i servizi che si collegano al mondo dei viaggi? Riferisci i due che ritieni tra i più importanti e fornisci la motivazione.

c) Nel Manifesto si legge che "le imprese del settore vogliono assumersi" alcuni compiti e responsabilità. Riporta uno a tua scelta, dandone la motivazione.

Supponiamo che il Direttore di una impresa ricettiva alberghiera di medie dimensioni della tua Regione ti assegni, in qualità di "Addetto alla funzione di ricerca e sviluppo della struttura", il compito di rendere la gestione più efficiente e attrattiva. A tal fine, ti viene chiesto di predisporre una Relazione che sarà di supporto al management aziendale per le successive conseguenti decisioni da assumere. In tale relazione dovrai utilizzare le conoscenze che hai appreso attraverso lo studio della disciplina "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" e le competenze tecnico – professionali che hai conseguito.

In particolare:

a) descrivi la forma giuridica dell'impresa e presenta la struttura in questione con l'offerta dei suoi prodotti e servizi;

b) presenta in maniera sintetica la tua idea imprenditoriale, soffermandoti in particolare su:

- le minacce e le opportunità del territorio ove è situata la struttura alberghiera;
- il target della clientela;
- i prodotti e/o i servizi che intendi offrire per rendere più attrattiva la struttura

c) riferisci in maniera sintetica le leve del "marketing mix", fornendo qualche esemplificazione;

d) poiché si ritiene che il budget sia uno degli strumenti più significativi per il controllo della gestione aziendale, riferisci le ragioni e le modalità della sua utilizzazione nella conduzione della struttura alberghiera;

e) esponi quelli che tu ritieni i passaggi fondamentali di un "business plan" adatto alla proposta effettuata alla Direzione della struttura ricettiva in questione.

Nell'elaborazione della Relazione è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

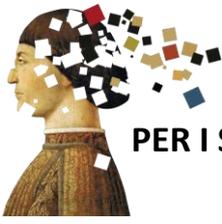
La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche 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 consegna della traccia.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

SECONDA PARTE - ACCOGLIENZA TURISTICA

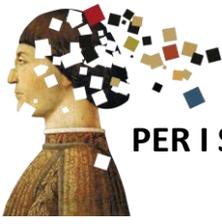
Gli elementi che "fanno qualità"

Riuscire a trasmettere agli ospiti un'immagine positiva dell'azienda è di importanza fondamentale: infatti, un cliente soddisfatto ritorna ma soprattutto, senza rendersene conto, svolge un'azione promozionale a tutto vantaggio dell'albergo in cui ha soggiornato.

L'Hotel Italia, dove ricopri il ruolo di Room Division Manager, decide di migliorare la qualità dei servizi offerti e ti incarica di proporre una serie di best practice da adottare, che mirano alla qualità dei servizi dei reparti Front Office e Piani. Scrivi un breve report con le tue proposte.

Calendario di simulazione della prima e seconda prova degli esami di Stato:

SIMULAZIONE	DATA	MATERIE
PRIMA PROVA 1^ Simulazione	10/04/2024	Lingua italiana
PRIMA PROVA 2^ Simulazione	08/05/2024	Lingua italiana
SECONDA PROVA 1^ Simulazione	09/04/2024	Scienze e cultura degli alimenti ed Enogastronomia (art. Enogastronomia) Dta e Accoglienza turistica (art. Accoglienza turistica)
SECONDA PROVA 2^ Simulazione	07/05/2024	Scienze e cultura degli alimenti ed Enogastronomia (art. Enogastronomia) Dta e Accoglienza turistica (art. 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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

ALLEGATI

PROGRAMMI ESTESI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA

Programmazione di Italiano a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Serena Gamberini

Strumenti di lavoro: dispense fornite dalla docente e testi letterari tratti da Internet

Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza turistica

Modulo 1: L'età del Positivismo

1. Il Naturalismo: Gustave Flaubert, *La morte di madame Bovary*.
2. Il Verismo: Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero e la poetica. Da *I Malavoglia*: cap. I; *L'addio di 'Ntoni* (cap. XV). Da *Vita dei campi: Rosso Malpelo*.

Modulo 2: L'età del Decadentismo

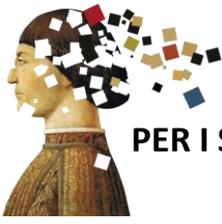
1. La poesia simbolista; Charles Baudelaire: da *Lo Spleen di Parigi: Perdita d'aureola*; da *I fiori del male: Corrispondenze*; Paul Verlaine: da *Allora e ora: Ars poetica*;
2. Giovanni Pascoli: la vita, le opere, il pensiero e la poetica; da *Myricae: Lavandare, X agosto*; da *I Canti di Castelvecchio: La mia sera, Il gelsomino notturno*.
3. Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, il pensiero e la poetica; da *Alcyone: La pioggia nel pineto*; da *Il piacere: Incipit*.

Modulo 3: La poesia del primo Novecento in Italia

1. Il movimento futurista: Filippo Tommaso Marinetti, *Primo manifesto del futurismo; Manifesto tecnico del Futurismo*.
2. Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, il pensiero e la poetica; da *L'Allegria*, sezioni *Il porto sepolto, Girovago: Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati*; da *Il porto sepolto: I fiumi*.

Modulo 4: La prosa del primo Novecento

1. La narrativa della crisi - i nuovi temi e i nuovi linguaggi del romanzo del Novecento: Franz Kafka, da *La metamorfosi: L'incubo del risveglio*; James Joyce, da *Ulisse: Il mattino di Mr. Bloom*.
2. Italo Svevo: la vita e le opere, il pensiero e la poetica; da *La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta* (cap. III); *La storia del mio matrimonio* (cap. V).
3. Luigi Pirandello: la vita, le opere, il pensiero e la poetica; da *Novelle per un anno: La patente*, da *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV: *L'ombra di Adriano Meis*; da *Uno, nessuno e centomila: Il naso di Moscarda*.



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Modulo 5: La poesia e la narrativa italiana dal primo al secondo dopoguerra:

1. Eugenio Montale: la vita, le opere, il pensiero e la poetica; da *Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato, Merigiare pallido e assorto*; da *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio*.
2. La narrativa italiana tra Realismo e Neorealismo: Primo Levi, da *Se questo è un uomo: Persone o numeri?*; Pier Paolo Pasolini, da *Ragazzi di vita: Una rondine nel Tevere*.

Modulo interdisciplinare (UdA): La qualità

1. Il cibo fra gli umili delle opere verghiane
2. Il cibo e Pascoli
3. Il Manifesto della cucina futurista di Filippo Tommaso Marinetti

Docente: Prof.ssa Serena Gamberini

Programmazione di Storia a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Serena Gamberini

Strumenti di lavoro: dispense fornite dalla docente

Articolazione: Accoglienza turistica ed Enogastronomia

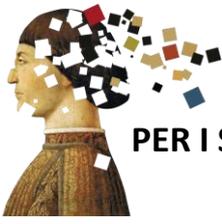
Modulo 1: L'età della *Belle Époque*

1. La Seconda Rivoluzione industriale
2. La nascita del movimento operaio
3. La società di massa
4. L'età dell'imperialismo

Modulo 2. L'Italia tra Ottocento e Novecento

1. I problemi dell'Italia unita
2. L'età di Giolitti

Modulo 3. La prima guerra mondiale



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

1. L'Europa verso la guerra
2. La guerra in Europa e in Italia
3. La Conferenza di Parigi

Modulo 4: L'Europa dei totalitarismi

1. La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
2. L'età del fascismo
3. La crisi del 1929
4. L'età del nazismo

Modulo 5: La Seconda guerra mondiale

1. La Seconda guerra mondiale
2. La "guerra parallela" dell'Italia
3. Il quadro internazionale del dopoguerra

Modulo 6: Il mondo diviso in due Blocchi

1. La "guerra fredda"
2. Il crollo del Comunismo
3. L'Italia repubblicana

Modulo interdisciplinare (UdA): La qualità

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA TURISTICA

Il banchetto e la Gastronomia nel XX secolo, con focus sulla Prima guerra mondiale.

Docente: Prof.ssa Serena Gamberini

Programmazione di Diritto e tecniche amministrative a.s. 2023/2024

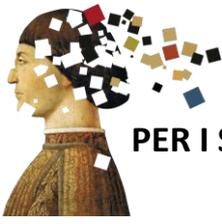
Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Vito Angelo Tufano

Libro di testo: *Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica*, di C. De Luca, M.T. Fantozzi; Ed. Liviana. (testo di IV e V anno)

Articolazione: Accoglienza turistica ed Enogastronomia



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Libro quarto anno

La gestione Economica e amministrativa dell'impresa (libro IV anno Mod.G): Il Sistema costi ricavi reddito (principio di competenza economica, costi e ricavi esercizio di imprese turistiche, collegamento tra situazione patrimoniale ed economica); la contabilità dei costi (costi fissi -variabili, diretti-indiretti, gli oneri figurativi, le configurazioni di costo, il BEP); la determinazione dei prezzi di vendita; redazione di un semplice bilancio di esercizio; le imposte (cenni).

Libro quinto anno

Mod. A Il sistema turistico e le fonti del diritto: gli effetti del turismo sull'economia nazionale, il turismo sostenibile e responsabile.

Mod. B La Legislazione turistica: Le norme obbligatorie dell'impresa (gli obblighi dell'imprenditore e requisiti avvio impresa, le scritture contabili e procedure concorsuali, la sicurezza sul luogo di lavoro TULS DVR); le norme sulla sicurezza alimentare (le frodi , tracciabilità e rintracciabilità, controlli di filiera); la disciplina dei contratti di settore (le caratteristiche del contratto ristorativo, il contratto di catering e banqueting, le norme da applicare ai contratti ristorativi, la responsabilità del ristoratore, il contratto di vendita del pacchetto turistico , il contratto di albergo, la responsabilità dell'albergatore); i marchi.

Mod. C Le politiche di vendita della ristorazione: il marketing ed i concetti generali, tecniche di marketing e marketing mix.

Mod. D La programmazione aziendale: Programmazione e controllo di gestione (il budget, come si costruisce un budget); la programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il Business plan (le fasi di realizzazione, i preventivi d'impianto, il piano economico finanziario, l'equilibrio tra investimenti e finanziamenti, il conto economico previsionale, il BEP, gli indici di bilancio).

Educazione Civica (Curricolo verticale corso serale art. 3 L.92 del 20/8/2019): il sistema turistico e le fonti del diritto, la Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Materiale didattico forniti dal docente su Classroom e a mezzo mail istituzionale: testi letture e articoli di approfondimento, mappe concettuali, esercitazioni guidate svolte.

Docente: Prof. Vito Angelo Tufano

Programmazione di Lingua Inglese a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

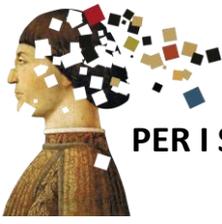
Docente Stella Mandolesi

Libri di testo: *On my way*

Indirizzo Enogastronomia

Daily Specials P.A. Caruso A. Piccigallo

Le Monnier



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Indirizzo Accoglienza

Book now! G. Barone C. Finello

Rizzoli

Articolazione: Accoglienza turistica ed Enogastronomia

MODULO 1 Grammatica:

- Verb to Be, Verb to Have Got, Articles, Plural Nouns, Possessive case,
- Demonstrative adjectives, Idiomatic uses of To Have;
- Present simple with Adverbs of frequency, Expressions of time and prepositions (at in on);
- Present continuous, Stative and Dynamic Verbs, Present continuous for future;
- Introducing yourself and describing your job profile;
- Imperative form: Giving instructions;
- Comparatives and superlatives;
- Relative clauses with relative pronouns;
- The simple passive form;
- Past tenses revision: Simple past -regular and irregular verbs, Present perfect.

MODULO 2 Cultura e civiltà:

- The United Kingdom;
- Comparing eating habits: the Italian and the British menu;
- The English afternoon tea, traditional scones recipe ;
- English Pubs, Beer and the brewing process;
- Auguste Escoffier and the birth of the Kitchen brigade;
- Caesar Ritz, the first great hotelier;
- Healthy food: the Mediterranean diet pag.168-169;
- I prodotti tipici dell'Emilia Romagna.

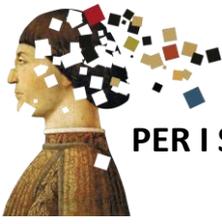
MODULO 3 Microlingua:

Articolazione Enogastronomia:

- L'uniforme dello chef; lo staff di cucina pag.14-15
- Lessico sul cibo, principali utensili di cucina e metodi di cottura pag.46-49
- Lettura e analisi di ricette pag.46-48
- Ricette prodotte dagli studenti in lingua inglese volte a valorizzare i prodotti tipici del territorio
- The Pastry chef pag.62-62
- Yeasts and flours pag. 69-70

Articolazione Accoglienza turistica :

- Il mondo del turismo: tipologie di turisti; l'industria di viaggio e del turismo pag.16-19-23-24
- Le strutture ricettive: serviced/ self-catering accommodation pag.80-90
- Il ciclo di vita del cliente: booking, check in, occupancy and check out pag.100
- Cenni di marketing, marketing mix and swot analysis pag. 142-151-152-154-155
- Turismo responsabile e turismo sostenibile pag. 129-130



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

-
- Realizzazione di un semplice itinerario turistico in lingua inglese

Docente: Stella Mandolesi

Programmazione di Matematica a.s. 2023/2024

Classe 5[°]As

3[°] periodo corso serale

Docente Nicola Polverelli

Libro di testo: Appunti e schemi del docente sui principali argomenti

Casa editrice

Articolazione: Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Modulo 1 - Scomposizione di polinomi (Ripasso anni precedenti)

- Introduzione alle scomposizioni e raccoglimenti totali e parziali;
- Scomposizione mediante i prodotti notevoli;
- Scomposizione di particolari trinomi di secondo grado.

Modulo 2 - Frazioni algebriche (Ripasso anni precedenti)

- Accenni alle frazioni algebriche;
- Dominio di una frazione algebrica.

Modulo 3 - Disequazioni di primo grado (Ripasso anni precedenti)

- Disequazioni intere di primo grado;
- Sistemi di disequazioni intere di primo grado;
- Disequazioni frazionarie di primo grado.

Modulo 4 - Algebra di secondo grado (Ripasso anni precedenti)

- Equazioni di secondo grado complete;
- Equazioni di secondo grado incomplete.

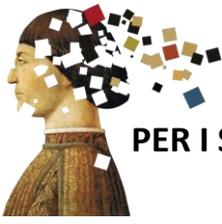
Modulo 5 - Disequazioni di secondo grado (Ripasso anni precedenti)

- Disequazioni intere di secondo grado;
- Disequazioni frazionarie di secondo grado.

Modulo 6 - Studio di funzione

- Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale;
- Dominio di una funzione algebrica;
- Intersezione con gli assi cartesiani di funzioni algebriche;
- Studio del segno di funzioni algebriche;
- Simmetrie: funzioni pari e funzioni dispari (funzioni algebriche);
- Rappresentazione nel piano cartesiano.

UDA: Indicatori di sicurezza alimentare



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Docente: Nicola Polverelli

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Programmazione di Scienze e cultura dell'alimentazione a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Maria Antonietta Drudi

Libro di testo: *Alimentazione oggi*, Silvano Rodato, Zanichelli, CLIT

Articolazione: Enogastronomia

Modulo 1 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari, qualità

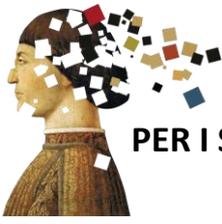
- Lo sviluppo sostenibile
- Filiera corta, km 0
- Impronta ecologica
- Evoluzione dei consumi
- Doppia piramide alimentare ed ambientale
- Alimenti light
- Alimenti fortificati
- Alimenti funzionali
- Alimenti prebiotici
- Alimenti innovativi
- Alimenti di nuova gamma
- Convenience food
- Alimenti per gruppi specifici
- Integratori alimentari e alimenti integrali
- Alimenti OGM
- Nutrigenomica e nutraceutica
- Qualità alimentare e marchi di qualità

Modulo 2 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Sicurezza alimentare
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- Sistema HACCP

Modulo 3 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Linee guida e modelli alimentari
- Dieta nelle varie fasce di età
- Dieta in particolari condizioni patologiche
- Malnutrizioni



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

-
- Allergie e intolleranze alimentari

Modulo 4 Aspetti religiosi e antropologici legati al cibo. Made in Italy

- Culture alimentari legate alle varie religioni
- Antropologia e alimentazione
- Nuove tendenze di consumo
- Tutela del settore agroalimentare italiano
- Etichette d'origine dei prodotti di qualità e valorizzazione dei prodotti enogastronomici italiani

Docente: Prof.ssa Maria Antonietta Drudi

Programmazione di Sala e Vendita a.s. 2023/2024

Classe 5°AS

3° periodo corso serale

Docente *Raffaello Arpino*

Libro di testo: *Materiale personale cartaceo e digitale condiviso con alunni e su piattaforma classroom*

Articolazione: Enogastronomia

Modulo/unità 1 – Ripetizione argomenti precedenti

- Ristorazione
- Organigramma di sala
- I menu

Modulo/unità 2 – Valorizzazione dei prodotti tipici

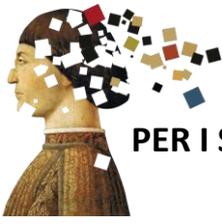
- La tipicità come elemento strategico
- Che cos'è il prodotto tipico
- La dimensione collettiva
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- Il ruolo dei consumatori
- I marchi di tutela

Modulo/unità 3 – La produzione del vino

- Il vino: caratteristiche
- Le fasi di produzione del vino
- Vinificazione in rosso – bianco – rosato
- L'etichetta
- I marchi di qualità del vino
- I vini speciali: spumanti – liquorosi – aromatizzati – passiti
- Spumantizzazione: metodo classico e metodo charmat
- I principali vini dell'Emilia Romagna

Modulo/unità 4 – Abbinamento cibo vino

- Abbinamento per contrapposizione



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

-
- Abbinamento per concordanza
 - Abbinamento per tradizione e stagionalità

Modulo/unità 5 – Distillazione, acquaviti e liquori

- Distillazione e acqueviti
- Brandy
- Cognac
- Armagnac
- Grappa
- Whisky
- Vodka
- Rum
- Gin
- Tequila
- Calvados
- Liquori

Modulo/unità 6 – Eventi speciali

- L'attività di banqueting e l'attività di catering
- Gli operatori
- Tecniche di produzione e trasporto

Modulo/unità 7 - Prodotti tipici delle regioni italiane

- I prodotti tipici nazionali
- I prodotti tipici dell'Emilia Romagna e di Rimini

Modulo/unità 8 – Uda interdisciplinare

- La qualità
- I marchi di qualità europei: DOP – IGP – STG – BIO
- I marchi di qualità dei vini: DOCG – DOC - IGT

Docente: Prof. Raffaello Arpino

Programmazione lab. Servizi enogastronomia settore cucina A.S. 2023/2024

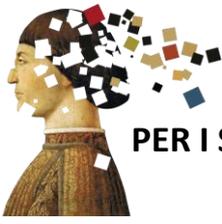
Classe 5° A serale 3° periodo

Docente : Luca Del Duchetti

Articolazione: enogastronomia

MODULO 1 - La qualità e sicurezza alimentare (Ripasso Generale e approfondimento)

- I criteri di qualità



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

-
- I marchi di qualità
 - la sicurezza alimentare
 - L' etichetta alimentare
 - HACCP

MODULO 2 – Organizzazione e gestione dell'impresa

- La gestione dell'impresa
- Il marketing e le tipologie di clientela
- L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione
- Le gamme alimentari
- la sicurezza sul lavoro

MODULO 3 – Il menu e l'evoluzione gastronomica

- Definizione, caratteristiche e classificazioni
- Le allergie e le intolleranze
- Nascita e sviluppo della gastronomia moderna
- La cucina classica
- La nouvelle cuisine

MODULO 4 – Tecniche di cucina e processi fisici

- La sottrazione di acqua e la distillazione
- L'estrazione di liquidi e aromi
- La separazione di particelle
- L'acqua e i cambiamenti di stato

MODULO 5 – La cucina e le esigenze della clientela: la cucina del rispetto

- La cucina sostenibile
- La cucina vegetariana
- La cucina vegana
- La cucina crudista

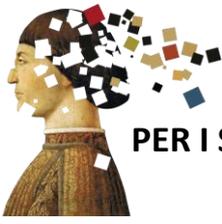
MODULO 6 – Buffet banchetti ed eventi: organizzazione operativa

- Il servizio a buffet
- La banchettistica e gli eventi
- Organizzazione di cucina nella banchettistica esterna
- La scelta dei fornitori
- il sistema di gestione pasti

MODULO 7 – La tecnologia applicata alle cotture

- La cottura degli alimenti e le trasformazioni organolettiche mediante calore
- I cutter cuocitori
- Il forno a microonde
- Il forno trivalente

Docente: Prof. Luca Del Duchetti



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Programmazione di francese a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Prof.ssa Oriana Corvino

Libro di testo: Côté cuisine côté salle – Silvia Ferrari/Henri Dubosc

Ed. Minerva

Articolazione: Enogastronomia

Modulo 1 – *Mon stage en cuisine*

- Un gâteau pour débiter
- Se presenter et parler d'une recette
- Le véritable gâteau aux carottes
- Le cuisinier traditionnel (Définition, lieux d'activité, description de l'activité, machines et outils utilisés, produits et matériaux utilisés, public et relation sociales)

Modulo 2 – *Une équipe organisée*

- Dialogue: Je vais m'en occuper
- Demander et proposer son aide en cuisine
- Indiquer des tâches à réaliser
- En stage: Bavarois diplomate aux fruits confits

Modulo 3 – *Une cuisine pro*

- L'implantation d'une cuisine professionnelle
- En stage. À l'attention des stagiaires: aide-memoire

Modulo 4 – *La conservation des aliments*

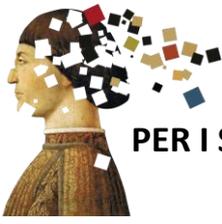
- Les méthodes physiques
- Les méthodes chimiques
- Les méthodes psycho-chimiques et biologiques

Modulo 5– *La gastronomie italienne*

- L'Émilie-Romagne: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats
- La Toscane: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats
- La Campanie: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats

Modulo 6 – *La gastronomie française*

- La Bourgogne: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats
- Les Rhône-Alpes: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats
- L'île de France: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

UDA - *Le régime méditerranéen*

- Qu'est-ce que le régime méditerranéen?
- Quels sont les arguments en faveur du régime méditerranéen?

Docente: Prof.ssa Oriana Corvino

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA

Programmazione di Scienze e cultura dell'alimentazione a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Maria Antonietta Drudi

Libro di testo: TURISMO.COM COMUNICAZIONI E RELAZIONI NEL TURISMO, Giovanna Colli

ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE Silvano Rodato – Edizione CLITT

Articolazione: Accoglienza turistica

Modulo 1: Turismo sostenibile, risorse economiche, nuove tendenze di filiera:

- Le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo;
- turismo sostenibile;
- Filiera agroalimentare;
- Evoluzione dei consumi.

Modulo 2: Turismo e risorse enogastronomiche degli stati europei:

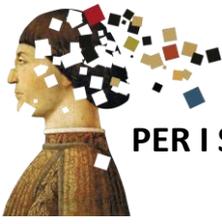
- Francia
- Germania
- Austria
- Polonia

Modulo 3: Turismo e risorse enogastronomiche dei principali stati extraeuropei:

- Ucraina
- Russia
- U.S.A

Modulo 5: Alimentazione equilibrata e diverse tipologie dietetiche;

- Linee guida per una sana alimentazione;
- LARN e dieta equilibrata
- Malnutrizioni
- Tipologie dietetiche:



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

1. Dieta mediterranea;
2. Dieta vegetariana;
3. Dieta vegana

Docente: Prof.ssa Maria Antonietta Drudi

Programmazione di Tecniche di comunicazione e relazione a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Elisa Agostini

Libro di testo: TURISMO.COM COMUNICAZIONI E RELAZIONI NEL TURISMO, Giovanna Colli

Edizione CLITT

Articolazione: Accoglienza turistica

U. D. 1: Il marketing e la comunicazione aziendale

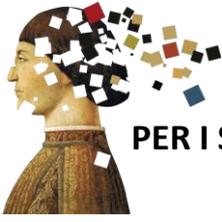
- Che cos'è il marketing
- Il marketing management
- Il marketing analitico
- Gli strumenti di conoscenza del mercato
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il marketing one to one; one to many; many to many
- Analisi Swot

U. D. 2: La dinamica del processo di comunicazione

- Definizione del concetto di comunicazione
- Bisogni e comunicazione: Piramide di Maslow
- Le funzioni della comunicazione (informativa, espressiva, persuasiva, fatica, metalinguistica, poetica)
- Definizione di comunicazione interpersonale, sociale e comunicazione di massa
- Comunicazione come trasmissione di dati
- Modello matematico cibernetico
- Modello neurolinguistico e sistema sensoriale
- Credenze, valori, filtri percettivi e sistema di rappresentazioni personali

U. D. 3: La pragmatica della comunicazione

- Definizione di pragmatica della comunicazione



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

-
- Gli assiomi della comunicazione
 - L'impossibilità di non comunicare
 - La comunicazione verbale
 - I fondamenti del linguaggio non verbale e le sue regole
 - La competenza paraverbale
 - La postura, la mimica, la gestualità, la prossemica

U. D. 4: Comunicare se stessi agli altri

- Personalità
- Autostima
- Autoefficacia
- Locus of Control
- L'immagine di se
- Il cambiamento
- Fascino e carisma

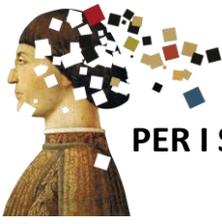
U. D. 5: Tecniche di comunicazione efficace

- Linguaggio persuasivo ed evocativo
- Regole per comunicare efficacemente
- Stili comunicativi efficaci (assertività)
- Stili comunicativi non efficaci (napoleonico, dimesso, amichevole, aggressivo, remissivo, manipolatorio)
- L'ascolto attivo ed i messaggi in prima persona
- La palestra per la comunicazione
- La tecnica dei messaggi in prima persona

U. D. A: CUSTOMER SATISFACTION

- Che cos'è la Customer Satisfaction
- A cosa serve la Customer Satisfaction
- Tipologia di clienti
- Definizione di bisogno
- Questionario, progettazione di viaggio
- Fase di consumo
- Fase di post consumo
- Definizione di turista e non turista
- Modello di misurazione diretta e indiretta

Docente: prof.ssa Elisa Agostini



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Programmazione di Accoglienza Turistica a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Ines Maria Pia Russo

Libro di testo: *Check In Check Out (Corso Avanzato)*, C. Columbo e F. Zanchi

Ed. Markes

Articolazione: Accoglienza turistica

Modulo/unità 1 – Il turismo

- L'evoluzione del turismo
- Le nuove forme di turismo: sostenibile, responsabile, lento e accessibile

Modulo/unità 2 – Progettazione e avvio dell'impresa ricettiva

- Diventare imprenditori dell'ospitalità
- Il business model e analisi SWOT
- L'apertura dell'impresa

Modulo/unità 3 – Il Marketing in hotel

- Marketing e turismo
- Il marketing analitico e strategico
- Il marketing operativo
- Il marketing plan

Modulo/unità 4 - Il marketing territoriale

- Marketing e territorio

Modulo/unità 5 – Il marketing digitale per l'hotel e il territorio

- Il web e il digital marketing
- I canali distributivi online

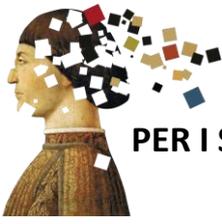
Modulo/unità 6 – La qualità nel settore ricettivo

- La qualità alberghiera
- certificazioni e marchi di qualità alberghiera

Modulo/unità 7 – Attività laboratoriale

- creazione di itinerari con software canva
- realizzazione presentazione PCTO "Creativo"

Docente: Prof.ssa Ines Maria Pia Russo



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Programmazione di accoglienza a.s. 2023/2024

Classe 5°As

3° periodo corso serale

Docente Prof.ssa Oriana Corvino

Libro di testo: *Nouveaux Voyageurs du Monde* – Donatella Alibrandi
Hoepli

Articolazione: Accoglienza turistica

Modulo 1 – La réservation

- Les différentes modalités de réservation
- Demande de réservation orale
- Demande de réservation écrite
- Modifier la réservation
- Annuler la réservation

Modulo 2 – La facture

- Qu'est-ce qu'une facture
- Les modalités de paiement

Modulo 3 – Les différentes formes de tourisme

- Le tourisme balnéaire
- Le tourisme à la montagne
- Le tourisme de religion
- Le tourisme d'affaires
- Le tourisme rural

Modulo 4 – Les chambres d'hôtel

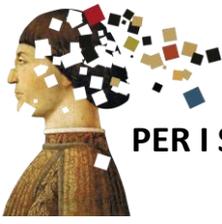
- Types de chambres et de pensions
- Les équipements d'une chambre

Modulo 5– Les agences de voyage

- Le rôle des agences de voyages
- Les métier du voyage

Modulo 6– La gastronomie italienne

- L'Émilie-Romagne: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats
- La Toscane: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats



**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- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

-La Campania: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats

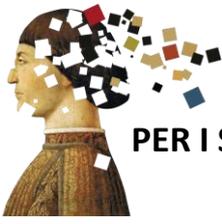
Modulo 7 – La gastronomie française

- La Bourgogne: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats
- Les Rhône-Alpes: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats
- L'île de France: le territoire, l'économie, les manifestations, les bons plats

UDA - Le régime méditerranéen

- Qu'est-ce que le régime méditerranéen?
- Quels sont les arguments en faveur du régime méditerranéen?

Docente: prof.ssa Oriana Corvino



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- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401
