



**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[^]B
indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
settore BAR – SALA e VENDITA**

Anno scolastico 2023/2024



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

INDICE

1 Descrizione del contesto generale 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	Pag. 3
2. Informazioni sul curriculum 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	Pag. 4
3 Descrizione situazione classe 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Composizione e storia classe	Pag. 5
4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	Pag. 6
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. 7
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.13
7. Indicazioni sulle discipline 7.1 Schede informative su ciascuna disciplina - COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina - CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (<i>UDA di riferimento</i>) - ABILITÀ - OBIETTIVI RAGGIUNTI - METODOLOGIE - CRITERI DI VALUTAZIONE - TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Pag. 14
8 Valutazione degli apprendimenti 8.1 Criteri di valutazione 8.2 Criteri attribuzione crediti 8.3 Griglie di valutazione delle prove scritte 8.4 Griglie di valutazione del colloquio (modello ministeriale – Allegato A all' O.M. 65) 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni 8.6 indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova	Pag. 31
Allegati	



**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. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

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

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

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

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

1.2 Presentazione dell'Istituto

L'Istituto "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/spécializzazione. 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



**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

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, per cinque anni l'Istituto ha avuto una dirigente titolare: questo ha facilitato il lavoro di programmazione all'interno della scuola in base agli obiettivi prefissati. Quest'anno c'è una dirigente reggente.

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.

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

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

La riforma prevede un profilo in uscita in base al quale il Diplomato, al termine del percorso quinquennale, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero



**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

ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

2.2 Quadro orario settimanale

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

Materia e Discipline area comune	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	2	2
Matematica	2	3	3
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Discipline specifiche Articolazione Servizio Sala e Vendita	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	7	6	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina	2	-	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina
Leo Patrizia	Coordinatrice di classe	Italiano – Storia – Ed. Civica
Ghizzoni Massimo	Docente	Diritto e Tecniche Amministrative delle Imprese turistiche e della ristorazione – Ed. Civica
Chicone Antonio	Docente	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Barberini Paolo	Docente	Lab. Servizi di Sala e Vendita
Angelini Chiara	Docente	Matematica
Grossi Viola	Docente	Lingua Inglese
Sette Onofrio	Docente	Lab. Servizi di Enogastronomia
Rondanini Nicoletta	Docente	2^ Lingua Spagnolo
Belligotti Iuri	Docente	Religione
Squadroni Marco	Docente	Scienze Motorie
Marcato Grazia	Docente	Sostegno
Jenny Morlino	Docente	Sostegno



**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

3.2 Continuità dei docenti nel Triennio

L'ingresso nel triennio ha visto il cambiamento di tutti i docenti.

Nel passaggio dalla classe terza alla classe quarta gli alunni hanno usufruito della continuità didattica in italiano/storia, sala-bar, scienza e cultura dell'alimentazione, religione e Inglese.

Nel passaggio dal quarto al quinto anno la classe ha avuto la continuità didattica nelle seguenti discipline: italiano/storia, Inglese, Scienza dell'Alimentazione, Sala-Bar, DTA, Religione.

3.3 Composizione e storia della classe

L'origine della classe, come si configura, risale all'anno 2021/22, anno in cui si costituisce la 3^AB – indirizzo Sala e Vendita: nel corso dell'anno due alunni si sono ritirati; in quarta un alunno si è ritirato.

L'attuale classe quinta è composta da 18 alunni: 12 maschi e 6 femmine.

La classe si presenta nel complesso disomogenea in riferimento a prerequisiti, motivazione impegno; e in parte, già dalla classe terza ha manifestato situazioni conflittuali. Al di fuori dell'ambiente scolastico gli studenti non si frequentano nei momenti di svago.

La partecipazione alla vita di classe, all'attività didattica e al dialogo educativo è stata, in generale, non costante e inadeguata.

Per quanto riguarda la condotta, quest'anno una parte degli alunni non ha tenuto un comportamento corretto; e la frequenza è stata irregolare; soprattutto l'attenzione e la partecipazione sono risultati non costanti. Non va dimenticato un gruppo di allievi, pochi, i quali fin dagli anni scorsi hanno mostrato attenzione e motivazione, insieme ad un comportamento adeguato nei confronti dell'impegno scolastico.

Livelli di profitto e competenze acquisite

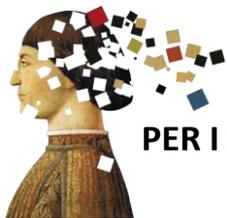
Il percorso formativo condotto dai docenti è stato improntato all'approfondimento delle linee essenziali dei singoli programmi in ottemperanza alle indicazioni ministeriali. Il Consiglio di Classe ha cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute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

La classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e complessivamente gli studenti presentano un livello culturale medio sufficiente, discreto da parte di alcuni; e infine un esiguo gruppo raggiunge un buon livello, segno di un metodo di studio non mnemonico e di apprezzabili attitudini in alcune discipline.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

Studenti certificati L 104/1992: La funzione strumentale, in collaborazione con il DS, si è occupata dell'accoglienza degli alunni con disabilità, dell'incontro con le famiglie, ha valutato l'inserimento nella classe e l'assegnazione dei casi ai docenti di sostegno in base alla loro formazione culturale e alle esigenze degli alunni. I docenti di sostegno referenti si sono occupati della gestione della documentazione relativa agli alunni e dei rapporti con le famiglie e con la A.S.L. I docenti di sostegno referenti hanno fornito al Consiglio di classe tutti gli elementi in loro possesso, utili a conoscere gli



**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

alunni e a impostare la più efficace azione didattica. Il consiglio di classe ha individuato gli obiettivi essenziali da raggiungere in ogni disciplina e collabora alla redazione annuale del P.E.I. e del P.D.F.

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

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 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 curricolari in collaborazione con l'esterno (enti, associazioni di mediazione culturale...).

5. INDICAZIONI GENERALI 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 interattiva
- dibattiti
- lavori di gruppo
- letture di approfondimento
- ricerche online
- conversazioni in lingua straniera (nelle lingue)
- utilizzo di materiale autentico (quotidiano in classe, riviste, mappe di città, menu)
- didattica a distanza con piattaforma Google Meet e Classroom.

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

PROGETTO DI PCTO - TRIENNIO 2021-2024

Enogastronomia: Sala e Vendita



**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

Scuola	IPSSEOA "S. P. MALATESTA" di RIMINI
Titolo del progetto	ELEGANZA E COMPETENZA NEL SERVIZIO DI VENDITA
Aziende	IMPRESE DEL TERRITORIO
Enti esterni	ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA
Obiettivo e Finalità	<p>Il PCTO è lo strumento più rilevante che consente di delineare l'identità e l'opera della scuola autonoma, quella che mobilita al meglio le sue risorse al fine di fornire ai propri studenti un servizio culturale per la loro crescita umana, ed al territorio l'occasione per avvalersi dei frutti della vivacità dei giovani nel padroneggiare saperi vivi. Esso comprende i seguenti contenuti: La domanda culturale e formativa del territorio</p> <p>L'identità della scuola ed i temi portanti e offerta formativa</p> <p>Le alleanze che rendono effettiva l'offerta formativa nel senso della corresponsabilità</p> <p>Il curriculum</p> <p>L'offerta formativa "allargata" e gli eventi, l'organizzazione e la comunicazione.</p> <p>Il progetto è finalizzato ad offrire allo studente strumenti che gli consentano di coltivare le proprie passioni al fine di individuare tecniche innovative e suggerimenti per sfruttare al meglio la domanda, la visibilità e le opportunità di crescita legate al territorio della provincia di Rimini.</p>
TUTOR interno	PROF. PAOLO BARBERINI
TUTOR esterni	Individuati dal TUTOR interno e riportati sui progetti formativi
RUOLO delle strutture ospitanti	Rispetto della co-progettazione suddivisa in anno 3 ,4 e 5
RISULTATI	<p>Creare PERSONE competenti che si integrino sempre più facilmente con il territorio e afferrino al volo le novità per anticipare i nuovi trend.</p> <p>La persona competente:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ È una persona che sa esercitare attivamente la propria libertà, consapevole di essere nel mondo come soggetto portatore di talenti e capace di proporsi agli altri svolgendo azioni e producendo opere generative.✓ Si riconosce tramite questi caratteri: sa copiare (con intelligenza); interiorizza la figura del maestro, acquisendone le virtù (l'aver riconosciuto in lui/lei una capacità di vita) per consonanza; parla a



**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>proposito(non tace –per incompetenza - quando è richiesto il suo contributo, e neppure parla a vanvera); sa sostenere una conversazione dicendo cose che aiutano a pensare, ad essere liberi; si dispone verso gli altri con simpatia e intraprendenza, riceve da loro un riconoscimento reale e autentico, molto più soddisfacente della fama virtuale. Sa affrontare compiti significativi ed utili, rivolti a precisi destinatari, da portare a termine in modo positivo (giudicato da altri) superando i problemi che via via incontra. È una personalità ambidestra (creativa ed ordinata).</p>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili.- 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.
COMPETENZE TRASVERSALI PER INSERIRSI NEL MONDO DEL LAVORO	<ul style="list-style-type: none">- Competenze individuali o personali: empowerment, gestione degli obiettivi, pensiero critico, pensiero creativo, intelligenza emotiva, problem solving, decision making;- Competenze sociali e relazionali: comunicazione, collaborazione, gestione dei conflitti, gestione delle risorse;- Competenze digitali: gestione delle informazioni, creazione di contenuti, comunicazione digitale, collaborazione digitale, sicurezza, cittadinanza globale, problem solving digitale
COMPETENZE EUROPASS SUPPLEMENT interessate	<ol style="list-style-type: none">1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera4. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti5. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,6. nutrizionale e gastronomico7. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,



**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>anche in relazione e specifiche necessità dietologiche</p> <p>8. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
AZIONI	<p>CLASSE TERZA a.s. 2021/2022:</p> <p>La classe è riuscita a svolgere il programmato periodo di PCTO in</p> <ul style="list-style-type: none">- periodo in azienda: 120 ore- partecipazione ad eventi e manifestazioni interne- partecipazione a fiere: Sigep
	<p>CLASSE QUARTA a.s. 2022/23:</p> <p>La classe ha svolto il programmato periodo di PCTO in azienda della durata di tre settimane.</p> <p>Gli studenti hanno svolto le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none">- partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne- partecipazione a webinar- periodo in azienda di 110 ore- partecipazione a concorsi interni <p>- la classe ha partecipato alla manifestazione relativa alla festa di Santa Barbara presso la sede dei Vigili del fuoco, alla fiera della birra Beer Atraction presso i padiglioni della fiera</p> <p>incontro con esperto esterno (Sommelier AIS) sulla degustazione e abbinamento cibo-vino</p>
	<p>CLASSE QUINTA a.s. 2023/24:</p> <p>Gli studenti hanno aderito a tutte le attività proposte e di seguito elencate:</p> <ul style="list-style-type: none">- partecipazione a webinar su tematiche legate al turismo territoriale- partecipazione ad attività di ORIENTAMENTO in entrata ed in uscita- partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE ed ESTERNE- partecipazione a fiere: Sigep- partecipazione al progetto Donne Di Vino- partecipazione a concorsi esterni



**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

DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI	Tutte le attività sono state comunicate ai consigli di classe e formalizzate attraverso comunicati della scuola ai studenti e alle loro famiglie
PERSONALIZZAZIONE E DEI PERCORSI	Sono stati predisposti progetti AD PERSONAM per gli studenti con esigenze particolari (BES, DSA, PDP, PEI)
VALUTAZIONE DEL CORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO	<p>Al termine di ogni anno scolastico, i tutor scolastici e aziendali hanno analizzato e verificato i piani di studio, il raggiungimento degli obiettivi finali e le relazioni svolte dagli studenti, valutando anche il loro grado di impegno, interesse e partecipazione.</p> <p>Tale valutazione è stata effettuata con altri specifici strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• una scheda per il tutor aziendale al fine di valutare l'esito del periodo in azienda;• una scheda per il tirocinante sull'autovalutazione dell'esperienza da allegare alla relazione individuale; <p>La valutazione del PCTO è stata riconosciuta dal Consiglio di classe ed ha avuto una ricaduta sul voto di condotta, sulle materie di indirizzo e non.</p>
COMUNICAZIONE	Al PCTO viene riconosciuta una funzione educativa centrale e sarà oggetto di discussione all'esame di Stato. Gli studenti, forti della loro esperienza, creeranno un progetto INDIVIDUALE, che riassumerà la loro esperienza triennale, che sarà presentata alla commissione esaminatrice.
Livello EQF	3

RICADUTA SUGLI INSEGNAMENTI:

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



**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

Modalità realizzative:

Fasi	Tempi (ore)	Compiti
Previa	10	Presentazione del progetto ai docenti del consiglio di classe da parte del docente referente e successiva presentazione alla classe.
Formazione on the JOB	300 Circa	Effettuazione di un periodo di permanenza in hotel durante il quale l'allievo potrà osservarne la struttura e l'organizzazione, comprendere il ruolo della figura professionale di riferimento, le relazioni tra le diverse funzioni aziendali, le modalità di lavoro e svolgere i compiti che gli vengono affidati. Partecipazione ad attività in linea con il percorso scolastico
Autonomia	10	Registrazione delle attività sul diario di bordo Autovalutazione Relazione finale
Ex post (riflessione, valutazione, valorizzazione)	10	Raccolta e riordino dei materiali prodotti durante l'esperienza lavorativa. Resoconto orale alla classe dell'attività di stage svolta. Elaborazione di una relazione individuale sul progetto di alternanza. Modulo di capitalizzazione di quanto appreso durante l'attività.

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

Quanto agli **strumenti e agli spazi utilizzati** il lavoro si è basato sul libro di testo come indispensabile supporto, integrato da fotocopie fornite dai docenti, appunti integrativi, schemi, schede di riepilogo, internet e audiovisivi, video – lezioni, LIM, Laboratori, Google classroom e Meet.

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

Come strumento per la Didattica a distanza è stato adottato "Google e G. Suit for education":-"Hangouts Meet" per comunicare a distanza attraverso videochiamate in streaming per videolezioni; -"Classroom", con la creazione di una classe virtuale; distribuzione di compiti e testi; e scambio di 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

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

L'attività di recupero è stata svolta in itinere.

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento/consolidamento /approfondimento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi degli studenti.

6.2 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

Su piattaforma Meet sono stati proposti alcuni incontri e attività di arricchimento dell'offerta formativa.

Sono stati realizzati, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, i seguenti **percorsi/progetti/attività**:

- corso AVIS nell'ambito del "Progetto salute": tutti gli alunni hanno frequentato
- AVIS-ADMO, Le donazioni
- Partecipazione al SIGEP- Fiera di Rimini (8 alunni)
- Sportello individuale di ascolto per l'educazione affettiva, relazionale e prevenzione del bullismo (per chi ne richiedesse l'intervento)
- Assorienta, "Orientamento in uscita" – Forze di Polizia e Forze Armate
- ALMA Orienta -Open day Università di Bologna
- Arma dei Carabinieri – Cultura e legalità
- AIRC – Incontro con Associazione Italiana per la Ricerca sui tumori
- Incontri con "Ranstadt" Rimini – Orientamento in uscita
- Incontro con il sommelier Naldoni Jacopo – Orientamento in uscita
- Progetto di autodifesa (in 4^classe)
- Concorso regionale "Tonia Sauro Competition"
- Manifestazione esterna presso la Caserma dei Vigili del Fuoco (10 alunni)
- Viaggio d'istruzione a Monaco, Praga e Salisburgo (visita del birrificio "Aynger")
- Incontro con l' ANPI: uscita didattica " Rimini in guerra"
- Una giornata a San Patrignano
- Manifestazione esterna a San Marino con il Presidente Mattarella (10 alunni)

6.3 Percorsi interdisciplinari/UdA

Macro-aree	Materie coinvolte	Percorso svolto
PROFESSIONALE	Scienza e cultura dell'alimentazione – Sala e Vendita – Lingua inglese -DTA – Italiano – Storia – Matematica - Scienze motorie	Approfondimento prodotti tipici del territorio e presidi "slow food" in Italia.
STORICO	Storia – Italiano – Scienza e cultura dell'alimentazione –	"Rimini in guerra": la guerra e la



**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

LINGUISTICO/PROFESSIONALE	Cucina – Sala – DTA – Inglese - Matematica - Scienze motorie	Resistenza a Rimini
PROFESSIONALE	Sala e vendita – Scienza e cultura dell'alimentazione – Sala -Cucina – Italiano – Storia – DTA – Matematica – Scienze motorie	Il vino
PROFESSIONALE	Sala e vendita – Scienza e cultura dell'alimentazione – Cucina – Italiano – Storia – Matematica – Scienze motorie	Il Banqueting
PROFESSIONALE	Sala e Vendita – Scienza e cultura dell'alimentazione – Cucina – Lingua inglese – Italiano – Storia – DTA – Matematica – Scienze motorie	La birra

6.4 Iniziative extracurricolari (in aggiunta ai percorsi di alternanza)

Viaggio d'istruzione a Monaco, Praga e Salisburgo

Una giornata a San Patrignano

6.5 Attività specifiche di orientamento

L'attività di orientamento post-diploma è consistita nella fornitura di materiale informativo specifico agli allievi che ne hanno fatto richiesta e nella partecipazione agli Open-day organizzati on-line dalle varie Facoltà Universitarie.

Per le classi quinte sono state 15 ore di incontri di orientamento in uscita con Assorienta, Università di Bologna, Conad Ranstad, il Territorio e la scuola, Incontro con l' Aeronautica Militare di Rimini per i 50 anni del Quinto Stormo, Forze Armate, Servizio Civile Nazionale, Comune di Rimini, Ready 2 Work, Cultural Au pair, ITS, Accademia Gualtierio Marchesi.

7 INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 - Schede informative su singole discipline

Percorso formativo di ITALIANO

Docente: Leo Patrizia

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> • Migliorata la capacità di lettura e comprensione del testo; • Migliorata la capacità di produzione di testi scritti corretti, pertinenti e sufficientemente ricchi di contenuto; • Migliorata la capacità di effettuare collegamenti tra aree tematiche diverse e connessioni tra gli argomenti trattati; • Migliorata la capacità di comprensione globale e approfondita delle principali tipologie testuali; • Migliorata la correttezza formale dell'esposizione orale e scritta.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Ed.Linguistica. • MODULO 1- dal Positivismo al Decadentismo; il Simbolismo francese; la



**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>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<p>lirica italiana tra Ottocento e Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • MODULO 2- il romanzo naturalista e verista; Giovanni Verga • MODULO 3 - la poesia tra Ottocento e Novecento. La poetica del Decadentismo • MODULO 4- Giovanni Pascoli • MODULO 5- Gabriele D'Annunzio e l'Estetismo • MODULO 6- La poesia della guerra; Giuseppe Ungaretti • MODULO 7- Eugenio Montale e il malessere esistenziale • MODULO 8- Italo Svevo e la psicanalisi • MODULO 9- Luigi Pirandello • MODULO 10- Il Neorealismo.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali e partecipate • discussioni interattive • valutazione e autovalutazione • visite guidate, uscite didattiche • piattaforma Google Meet e Classroom
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche: trimestre: 2 scritte e 2 orali; pentamestre: 2 scritte e 2 orali</p> <p align="center">CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE</p> <p>Prova scritta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostanziale aderenza alla traccia • Comprensione globale dei documenti anche se schematica • Correttezza linguistica pur con la presenza di qualche incertezza nei linguaggi tecnici e qualche errore grammaticale • Rispetto delle consegne pur con qualche incongruità formale. <p>Colloquio orale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • accettabile conoscenza del contenuto • espressione corretta • una minima capacità di operare collegamenti • rielaborazione personale delle informazioni
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • LIM; Power point; libro di testo e fotocopie.

Percorso formativo di STORIA

Docente LEO Patrizia

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina STORIA	<ul style="list-style-type: none"> • Il programma di storia del quinto anno è stato incentrato sullo studio del Novecento, con un andamento modulare volto a focalizzare i principali mutamenti politici, economici e sociali del secolo appena trascorso. • Conoscenze: i più significativi eventi storici del '900 ed alcune interpretazioni storiografiche degli stessi; alcuni concetti fondamentali, ideologie politiche; trasformazioni sociali; durata; concatenazione tra fattori economici, sociali, politici, e saperli utilizzare e collegare. • Competenze: acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari. • Capacità: di osservazione, analisi, sintesi, collegamento.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Il mondo di fine secolo e la crisi dell'equilibrio europeo. • L'età dei nazionalismi e la Prima guerra mondiale; il difficile dopoguerra. • L'età dei totalitarismi



**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">• La Seconda guerra mondiale.• "Rimini in guerra" – Approfondimento• La "Guerra fredda"• CITTADINANZA e COSTITUZIONE - Gli obiettivi del G8 e del G20; del WTO e dell'OCSE; L'ONU: per lo sviluppo economico e la sicurezza internazionale; L'Unione Europea; Le leggi razziali: dai diritti negati all'affermazione dei diritti dell'uomo
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• lezioni frontali e partecipate; dibattito• lettura e interpretazione di articoli di giornale;• correzione e autocorrezione dei lavori prodotti;• valutazione e autovalutazione.• visite guidate, uscite didattiche.• Lavori in piccoli gruppi• piattaforma Google Meet e Classroom
CRITERI DI VALUTAZIONE	VERIFICHE <i>Almeno 2 valutazioni orali nel trimestre e 2 valutazioni nel pentamestre</i> Prove a domande aperte e semistrutturate per i recuperi CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE <ul style="list-style-type: none">• Esposizione semplice ma corretta, con l'utilizzo dei termini specifici.• Accettabile conoscenza del contenuto• comprensione globale della complessità del processo storico• Inquadramento essenziale dell'argomento proposto e collegamenti.• rielaborazione personale delle informazioni.
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI	LIM; Power point; libro di testo e fotocopie

EDUCAZIONE CIVICA

Materia **Docenti: Massimo Ghizzoni (DTA), Viola Grossi (Inglese); Patrizia Leo (Italiano/Storia); Antonio Chicone (Alimenti).**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none">• Possedere un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali, professionali• Possedere gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità e dello Stato.• Saper esercitare il proprio diritto alla cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali
--	---



**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">• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri.• Intervenire correttamente nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.• Saper riconoscere le istituzioni internazionali
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>UDA di riferimento:</i> -Ordinamento dello Stato Italiano. Organizzazioni internazionali ed unione europea; -Dignità e diritti umani.</p>	<p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL TRIMESTRE (ORDINAMENTO DELLO STATO ITALIANO. ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA)</p> <p>Docente di DTA:</p> <p>Le fonti del diritto interno e comunitario. Le fonti giuridiche di diritto interno e dell'Unione Europea, gerarchia delle fonti</p> <ul style="list-style-type: none">- Costituzione- Leggi ordinarie- Decreti legislativi- Decreti legge- Leggi Regionali- Regolamenti (D.M., DPCM, regolamenti locali)- Regolamenti comunitari- Direttive europee <p>Docente di Italiano/Storia:</p> <p>Le Organizzazioni Internazionali</p> <ul style="list-style-type: none">– La struttura e le funzioni degli organismi internazionali;– Le funzioni dell'ONU;– Il ruolo della NATO;– Gli obiettivi del G8 e del G20– Il processo di integrazione europea– La storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti.– <p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL PENTAMESTRE (DIGNITA' E DIRITTI UMANI)</p> <p>Docente di Italiano/Storia:</p> <ul style="list-style-type: none">- I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia- Educazione alla democrazia- Educazione alla legalità Convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	<ul style="list-style-type: none">- Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano- Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo)- Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni) <p>Docente di DTA:</p> <p>La sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none">– Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro - TUSL (d.lgs 81/2008);– i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza;– La valutazione dei rischi ed Il documento di valutazione dei rischi (DVR);– la vigilanza e il controllo <p>Docente di Inglese:</p> <p>Excursus sui dritti umani</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Martin Luther King Jr. and civil rights movement</i>: breve biografia di Martin Luther King, la segregazione razziale negli Stati Uniti d'America, "I have a dream" speech;• <i>Nelson Mandela and Apartheid</i>: breve biografia di N. Mandela e "Free at last" speech;• Citazioni e brevi cenni biografici di altri <i>human rights leaders</i>: <i>Malala Yousafzai, Mahatma Gandhi, Rosa Parks</i> <p>Visione film "<i>Hidden figures</i>" (Usa, 2016, T. Malfi)</p> <p>Docente di Alimenti</p> <ul style="list-style-type: none">• La fame nel mondo: diritto al cibo
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di documentare il proprio lavoro• Effettuare scelte ricercando opportune informazioni• Utilizzare un lessico appropriato• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e formulare risposte personali argomentate.• Saper utilizzare strumenti tecnologici e digitali con particolare attenzione alla sicurezza e alla privacy
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">• conoscenze mediamente sufficienti, in pochi casi approfondite• capacità di orientamento mediamente adeguate• capacità espositive mediamente sufficienti, in pochi casi di buon livello• Conoscenze storiche, giuridiche, sociali.• Aver maturato una coscienza civica e civile
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• lezioni frontali e partecipate;• dibattito lettura e interpretazione di articoli di giornale• Proiezione di filmati• Invio materiale attraverso la piattaforma di Google-Classroom



**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">• Verifiche formative all'inizio delle lezioni• Lavori in piccoli gruppi• Esercitazioni scritte e colloqui orali
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• quantità e qualità delle conoscenze acquisite• padronanza e applicazione della terminologia specifica La valutazione ha tenuto conto inoltre dei seguenti descrittori di osservazione: <ul style="list-style-type: none">• assiduità• partecipazione• interesse/cura/approfondimento• competenze digitali• sviluppo degli apprendimenti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	DTA: Libro di testo "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA" - Enogastronomia - Sala e vendita. di C. DE LUCA, M.T. FANTOZZI ed. LIVIANA DeA Scuola e relative risorse digitali; Testo della vigente Costituzione messo a disposizione degli Studenti tramite Google-Classroom; Testo del Dlgs 81/2008 (testo unico della sicurezza sul lavoro); Power Point, video su siti web. Italiano/Storia: Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante. Inglese : Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante. Alimenti: Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.

Percorso formativo di SPAGNOLO

Prof.ssa Nicoletta Rondanini

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



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

Programma formativo di MATEMATICA

DOCENTE Chiara Angelini

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</p> <p>MATEMATICA</p>	<p>COMPETENZE EUROPEE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p>COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO</p> <p>Area generale: 10, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Lo studio di funzione</p> <p>Il calcolo dei limiti</p> <p>La lettura del grafico di una funzione</p> <p>La derivata prima</p>
<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di calcolo - Capacità di interpretare correttamente i concetti matematici ed applicarli nella



**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

	lettura di grafici. - Capacità di esporre i contenuti con un linguaggio disciplinare corretto.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<u>Obiettivi disciplinari raggiunti:</u> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <u>Obiettivi trasversali raggiunti:</u> - Schematizzare il contenuto di una lezione. - Essere provvisti dei materiali necessari per svolgere l'attività didattica. - Rispettare compagni, docenti e personale scolastico.
METODOLOGIE	Le lezioni sono state impostate secondo lo stile della lezione frontale. Il metodo utilizzato per la trasmissione dei contenuti è stato per lo più induttivo, partendo da casi particolari per giungere a una generalizzazione condivisa delle regole. Si è sempre cercato di privilegiare un tipo di lezione dialogata e partecipata, che stimolasse l'interesse degli studenti tramite la presentazione di problemi, applicazioni e inquadramenti storici.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione del raggiungimento dei singoli obiettivi è stata attuata attraverso prove e verifiche sia scritte che orali. Le prove scritte proposte sono state sia di tipo tradizionale che sotto forma di test. Nei colloqui con i singoli allievi sono stati verificati i livelli di conoscenza raggiunti, la capacità di ragionamento ed i progressi fatti nella proprietà di espressione.
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<u>MATERIALI:</u> Appunti forniti dal docente <u>STRUMENTI:</u> Il quaderno degli appunti, la lavagna tradizionale, la lavagna multimediale LIM o Digital Board, il software didattico <i>Geogebra</i> , Google Drive, Google Classroom

Percorso formativo di INGLESE

Docente: GROSSI VIOLA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Saper cogliere informazioni di testi di civiltà e/o di geografia. Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali di testi. Saper interagire nel contesto professionale di interesse utilizzando strategie e lessico appropriato. Saper produrre testi brevi e chiari.
LINGUA INGLESE	Saper integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le



**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>tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio. Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Caratteristiche morfologiche di stati e continenti di lingua e cultura inglese, con la descrizione di specialità e curiosità.</p> <p>"World in progress": Usa, Canada, New Zealand.</p> <p>"Daily Specials": "Sommeliers and Bartenders" (wine tasting process, bartending techniques); "Organising Banquets (The role of Banquet Manager + how to organize a perfect banquet)", "Your future career" (Getting ready for a job interview)".</p> <p>-A report about your work experience (PCTO) Moduli:</p> <ul style="list-style-type: none">• Different types of beer;• Slow food movement;• Rimini during WWII;• Banqueting & Catering;• Wine tasting experience. <p>Modulo di ed. Civica:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Martin Luther King Jr. and civil rights movement</i>: breve biografia di Martin Luther King, la segregazione razziale negli Stati Uniti d'America, "I have a dream" speech;• <i>Nelson Mandela and Apartheid</i>: breve biografia di N. Mandela e "Free at last" speech;• Citazioni e brevi cenni biografici di altri <i>human rights leaders</i>: <i>Malala Yousafzai, Mahatma Gandhi, Rosa Parks</i>• Visione film "<i>Hidden figures</i>" (Usa, 2016, T. Malfi)
<p>ABILITÀ</p>	<p>Saper utilizzare i termini specifici per descrivere la birra, il vino e i cocktails. Reperire informazioni dalle diverse tipologie di testi relativi alla geografia, alla gastronomia e alla civiltà.</p> <p>Utilizzare il linguaggio specifico (microlingua) adeguato ai vari campi tematici.</p> <p>Parlare della propria esperienza di alternanza scuola-lavoro.</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<p>Conoscenza e trattazione degli argomenti affrontati, abilità di interagire degli alunni proporzionate all'impegno profuso e alle capacità e agli interessi di ognuno.</p>
	<p>Interpretare, elaborare, sintetizzare un testo in maniera semplice e corretta in</p>



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

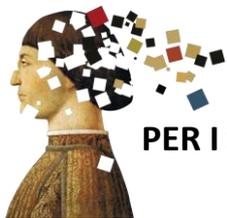
	forma orale e scritta. Comprendere e farsi comprendere in conversazioni nel contesto professionale di interesse utilizzando strategie e lessico appropriato.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Brainstorming per individuare le conoscenze possedute;• Lezioni frontali e partecipate;• Ricerca di parole-chiave nei testi proposti;• Attività di sintesi;• Guida alla realizzazione di schemi/power point volti a facilitare lo studio degli argomenti trattati;• Verifiche scritte esercizi a scelta multipla, esercizi di completamento, V/F, quesiti con risposta aperta;• Compiti di realtà;• Visione di video.

CRITERI DI VALUTAZIONE Giudizi tradizionali con voto espresso in decimi attraverso verifiche orali e scritte.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo : "Daily Specials" Caruso, Piccigallo, Le Monnier Scuola; "World in progress" Ferruta, Rooney, Knipe, Mondadori Education; Sussidi audiovisivi; libro di testo, fotocopie integrative secondo necessità, presentazioni in Power point.
---	---

Percorso formativo di Scienza e cultura dell'alimentazione **DOCENTE: Prof. Antonio Chicone**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse• Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e nutrizionale• Predisporre i menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">• Nuove tendenze di filiera dei prodotti e modelli alimentari• Principi di dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie• Principi di sicurezza e igiene alimentare e fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate• Saper individuare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, anche in relazione alle nuove tendenze nel settore della ristorazione• Saper prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione



**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

	alimentare connessi alla manipolazione degli alimenti
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">• Acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze fondamentali della disciplina• Capacità di esprimere in modo semplice e corretto le conoscenze acquisite• Capacità di utilizzare gli elementi della disciplina per operare scelte autonome nella soluzione di problemi e operare in campi applicativi
METODOLOGIE	➤ Lezioni frontali, discussione, brainstorming, cooperative learning, ricerca guidata, attività su piattaforma G Suite
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>I criteri di valutazione terranno in considerazione: l'insieme dei dati forniti dalle prove di verifica (colloqui orali e prove scritte strutturate e semi-strutturate, domande di comprensione del testo, produzione di elaborati), l'interesse e la partecipazione al lavoro scolastico, il rispetto delle consegne, lo sviluppo degli apprendimenti, i progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza.</p> <p>Criteri di sufficienza delle abilità, conoscenze e competenze</p> <ul style="list-style-type: none">-Conoscenza adeguatamente corretta, anche se non approfondita, degli argomenti trattati- Capacità di orientamento generale sugli argomenti fondamentali- Esposizione scritta e orale con terminologia corretta e appropriata
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">➤ Libro di testo: Silvano Rodato <i>"ALIMENTAZIONE OGGI", Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e sala vendita</i> CLITT)➤ Schemi riassuntivi, presentazioni PowerPoint, LIM; video, link e articoli di approfondimento

Percorso formativo di Enogastronomia Docente Sette Onofrio

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina STORIA	<ul style="list-style-type: none">• Il programma di enogastronomia del quinto anno è stato: L'alunno nel corso dell'anno scolastico ha acquisito le seguenti competenze: Conoscere la storia della gastronomia, e la sua evoluzione negli anni, conosce i piatti principali del patrimonio enogastronomia nazionale, europeo ed extraeuropeo, conoscere le linee guida e le diverse normative per poter operare e realizzare un impianto di cucina e i diversi legami di distribuzione dei pasti, come scegliere e gestire l'acquisto delle derrate alimentari e la gestione delle merci. Conoscere le diverse differenze sia gestionali che normative del catering e del banqueting, oltre alle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.• Conoscenze: Conoscere la storia della gastronomia e la sua evoluzione
--	---



**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>dalle sue origini fino ai giorni nostri. - Conoscere i piatti principali che caratterizzano il nostro patrimonio enogastronomico di tutta la penisola, che cos'è la gastronomia come rapporto, le scelte gastronomiche, il mercato enogastronomico e la sua evoluzione nel tempo. - Conoscere i piatti principali che caratterizzano il patrimonio enogastronomico europeo e extraeuropeo. - Conoscere le linee guida per la corretta progettazione di un impianto di cucina, vantaggi e svantaggi della cucina sottovuoto e del sistema "cook & chill", le gamme alimentari e quali prodotti utilizzare in base alla propria utenza.</p> <ul style="list-style-type: none">• Competenze: L'alunno nel corso dell'anno scolastico ha acquisito le seguenti abilità: saper realizzare e riconoscere i prodotti e i piatti principali del patrimonio enogastronomico nazionale, europeo ed extraeuropeo, saper applicare le diverse normative per poter operare all'interno di un impianto di cucina (HACCP, TUSL) . l'alunno è in grado di scegliere e gestire l'acquisto delle derrate alimentari e la gestione delle merci.• Capacità:All'interno degli alunni si è sviluppata una maggiore consapevolezza e una maggiore conoscenza del mondo dell'enogastronomia, sia dal punto di vista pratico con la realizzazione di piatti che prevedono metodi di lavorazione innovativi e alternativi, sia dal punto di vista gestionale con le diverse norme di riferimento, i criteri strategici nella scelta del fornitore e gestione delle merci, nonché nuovi modelli organizzativi del lavoro in cucina
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<p>CITTADINANZA e COSTITUZIONE Conoscere la storia della gastronomia e la sua evoluzione dalle sue origini fino ai giorni nostri. - Conoscere i piatti principali che caratterizzano il nostro patrimonio enogastronomico di tutta la penisola, che cos'è la gastronomia come rapporto, le scelte gastronomiche, il mercato enogastronomico e la sua evoluzione nel tempo. - Conoscere i piatti principali che caratterizzano il patrimonio enogastronomico europeo e extraeuropeo. - Conoscere le linee guida per la corretta progettazione di un impianto di cucina, vantaggi e svantaggi della cucina sottovuoto e del sistema "cook & chill", le gamme alimentari e quali prodotti utilizzare in base alla propria utenza. - Saper organizzare, scegliere e gestire l'acquisto e la gestione di magazzino e delle merci, conoscere i fornitori, muoversi tra di essi, ricevere e stoccare al meglio le merci e conoscere le basi dei termini contrattuali. - Acquisire le nozioni di base di che cos'è il catering, le sue caratteristiche e organizzazione, il legame di distribuzione (caldo o freddo), le varie forme di catering. Conoscere in cosa consiste il Banqueting, le sue normative e la pianificazione di un evento, i ruoli e i compiti del banqueting manager Conoscere le normative di riferimento, e quali sono le basi della prevenzione.</p>
METODOLOGIE	Lezione frontale, Discussioni, lavoro di gruppo e lavoro autonomo
CRITERI DI VALUTAZIONE	VERIFICHE <i>Prove scritte: Quesiti a risposta aperta, prove semistrutturate, e prove con quesiti a risposta multipla.</i>



**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	libro di testo e fotocopie e classroom
------------------------------------	--

Percorso formativo di DTA Docente: Prof. Massimo Ghizzoni

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento DTA	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare strumenti informatici nell'attività di studio• Individuare prodotti /servizi coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela attraverso opportune azioni di marketing perseguendo obiettivi di qualità e redditività• Individuare le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità per il funzionamento dell'impresa operante nel settore di riferimento• Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali <p>Competenze Europee:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare e produrre testi multimediali• Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, strumenti di calcolo ed applicazioni informatiche• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione• Individuare le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(UDA di riferimento)</i>	<ul style="list-style-type: none">• Contenuti trattati:• LA CONTABILITÀ ANALITICA• LE POLITICHE DI VENDITA• LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE• LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA• LE NORME VOLONTARIE DELL'IMPRESA: IL SISTEMA DI QUALITÀ• LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE



**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">• UDA di riferimento: "IL BANQUETING E IL CATERING"
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di documentare il proprio lavoro• Effettuare scelte ricercando opportune informazioni• Utilizzare un lessico appropriato• Saper applicare semplici tecniche di gestione delle Imprese del settore di riferimento sotto il profilo economico - finanziario e patrimoniale• Definire, attraverso semplici casi concreti, diritti ed obblighi delle parti• redigere un semplice preventivo di impianto/business plan di un'impresa ristorativa con dati Semplificati.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">•conoscenze raggiunte mediamente sufficienti, e in alcuni casi approfondite.•capacità di orientamento mediamente adeguate.•capacità espositive mediamente sufficienti e in alcuni casi di buon livello.
METODOLOGIE	<p>Metodologie: lezione dialogata, cooperative learning, compiti di realtà; Lezione frontale, discussioni e letture di approfondimento; Video lezioni con modalità in presenza, proiezione di video. Invio materiale mediante piattaforma di Google - Classroom. Verifiche formative all'inizio delle lezioni sugli argomenti trattati attraverso quesiti orali posti agli alunni per verificare le necessità di recupero. Esercitazioni scritte e colloqui orali.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Criteri di valutazione: partecipazione, interazione, fruizione materiali.</p> <p>PER L'ORALE:</p> <ul style="list-style-type: none">• quantità e qualità delle conoscenze acquisite,• capacità di collegamento,• capacità di discutere e approfondire gli argomenti proposti con un linguaggio tecnico corretto. <p>PER LO SCRITTO:</p> <ul style="list-style-type: none">• Congruenza con la traccia e qualità elaborati;• Conoscenza e applicazione di regole e principi;• Padronanza e applicazione della terminologia di settore. <p>LA VALUTAZIONE TERRA' CONTO, INOLTRE, DI:</p> <ul style="list-style-type: none">• Assiduità• Partecipazione• Interesse/cura/approfondimento• Competenze digitali• Sviluppo degli apprendimenti



**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	Libro di testo: : "DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA 3 -CLASSE QUINTA - ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA" di C. DE LUCA, M. FANTOZZI ed. LIVIANA DeA Scuola <ul style="list-style-type: none">Altri strumenti adottati : fotocopie, files, documenti in power point , slide pubblicate su Google-Classroom , video su siti web. griglie di osservazione, applicazioni per elaborare documenti, lavagna elettronica.
---	---

Percorso formativo di Sala e Vendita

Docente Barberini Paolo

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina SALA E VENDITA	Saper utilizzare le tecniche di comunicazione adeguate per ottimizzare la vendita del servizio Saper attuare strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Saper utilizzare i prodotti dal punto di vista del servizio, secondo la grammatura e l'adeguatezza nelle miscele. Saper spiegare le caratteristiche del prodotto da servire, proponendo abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande.. Saper valorizzare la tipicità come valore territoriale e di tradizione, sia dal punto di vista culturale e metodologico..
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">La sala e la venditaLa tecnica e la pratica di barI prodotti di caffetteriaLe bevande miscelateLa birraValorizzazione dei prodotti tipiciEnologia nazionale ed internazionaleEnologia: degustazione, valutazione e abbinamentiBanqueting
METODOLOGIE	Lezioni teoriche Utilizzo del libro di testo Tecnica del lavoro di gruppo e del lavoro individuale Uso di mezzi multimediali Manifestazioni enogastronomiche Seminari
CRITERI DI VALUTAZIONE	VERIFICHE Realizzazione di prove pratiche in laboratorio. Verifiche scritte e orali, atte ad evidenziare il livello di apprendimento medio raggiunto dalla classe. Impegno, partecipazione, dialogo Metodo di studio Acquisizione di conoscenze Acquisizione del linguaggio tecnico Abilità professionale Etica professionale



**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	NUOVO A SCUOLA DI SALA –BAR E VENDITA – 2 di Galeazzi Oscar . Ediz. HOEPLI Integrazione con slide e materiale multimediale
--	--

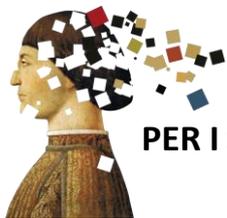
Percorso formativo di I.R.C.

Docente prof. Iuri Belligotti

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina I.R.C.	Tra le competenze chiave le indicazioni ministeriali riguardo all'IRC offrono un contributo specifico in ordine alle competenze sociali e civiche. Ci riferiamo in particolare a quelle riguardanti il valore assoluto della persona umana e i suoi diritti fondamentali, soprattutto il riconoscimento della propria dignità e della libertà religiosa.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	Che cosa si intende per religione. Che cosa si intende per "cuore" in senso cristiano. Che cosa si intende per speranza in senso cristiano. Diritti umani e diritti civili. La libertà religiosa ed il rispetto delle identità religiose diverse. Il problema etico.
ABILITÀ	Il corso ha inteso fornire agli studenti, un itinerario di orientamento formativo ed educativo personale volto alla consapevolezza di se stessi e del rapporto con "Altro" da se in una prospettiva motivazionale, di solidarietà in rapporto alla società attuale, al cambiamento nelle relazioni socio-culturali interpersonali e del lavoro.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Le attività svolte hanno impegnato gli allievi a livello individuale e di gruppo classe, sottolineando l'importanza delle problematiche giovanili ed in particolare del disagio adolescenziale e scolastico come condivisione e proposte di soluzione attraverso la crescita e lo sviluppo del "Volto umano" di ogni persona della classe ed il percorso del "Senso Religioso Umano" fino all'avvenimento Cristiano, anche nella prospettiva culturale e professionale.
METODOLOGIE	Tale attività è stata svolta mediante la metodologia del "dibattito strutturato". Allo scopo di realizzare i nuclei tematici programmati ad inizio d'anno sono state messe a punto unità didattiche specifiche.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Gli alunni sono stati valutati in base a criteri quali: la conoscenza dei contenuti affrontati nelle lezioni, la partecipazione al dialogo educativo e l'interesse mostrato verso le attività didattiche in generale.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Nella realizzazione degli itinerari di lavoro sono stati utilizzati vari strumenti didattici: lezioni frontali, giochi didattici di animazione, quotidiani e riviste. Particolare attenzione è stata data ai linguaggi della comunicazione umana interpersonale e soprattutto al linguaggio visivo e cinematografico.

Percorso formativo di Scienze Motorie

Prof. Marco Squadrani



**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 CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Conoscere le possibilità organiche e muscolari del proprio corpo, saper utilizzare adeguatamente le proprie capacità per affrontare correttamente un'azione motoria finalizzata e saper sfruttare la motricità per accrescimento corporeo o massa e per la perdita di peso; conoscere e saper applicare i regolamenti tecnici anche in compiti di arbitraggio.</p> <p>Acquisire abilità tecniche e tattiche in alcune discipline atletiche; saper utilizzare i vari attrezzi in modo sicuro e proficuo; conoscere le nozioni fondamentali di anatomia del corpo umano e il funzionamento di organi e apparati deputati al movimento, le norme di primo soccorso e scienze della nutrizione. Saper adottare comportamenti adeguati ad uno stile di vita salutare, conoscere le nozioni base di prevenzione tumorale attraverso una dieta equilibrata ed una sana vita attiva, conoscere i fattori di rischio legati alla sedentarietà. E' stata trattata la storia delle Olimpiadi, sono stati conosciuti alcuni degli sportivi più famosi che hanno caratterizzato la storia delle stesse e del proprio sport. Conoscere la storia del Doping, dalle origini ai sistemi più sofisticati e le principali classi di sostanze dopanti. Nozioni di primo soccorso.</p>
ABILITÀ	<p>Conoscenza adeguatamente corretta anche se non approfondita, delle attività sportive trattate. Sapersi esprimere a livello corporeo in modo adeguato riconoscendo ed osservando le regole di base per la prevenzione degli infortuni. Sapersi orientare nella scelta degli esercizi e delle attività per perseguire obiettivi di salute o ricreativi.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Gli alunni sono in grado di applicare in maniera corretta ed efficace il gesto tecnico sportivo alla gara-partita e sanno organizzare ed arbitrare un incontro sportivo di pallavolo, pallacanestro, badminton, beach tennis e calcio a cinque. Posseggono conoscenze di base dei movimenti del corpo umano e sanno organizzare gli schemi motori acquisiti in base all'obiettivo, anche in situazioni variabili, conoscono i principali esercizi di preatletica generale e ginnastica a corpo libero e agli attrezzi. Conoscono in modo generale e poco approfondito norme riguardanti: scienze della nutrizione, anatomia del corpo umano e traumatologia articolare e muscolare. Conoscono gli effetti benefici dell'attività fisica sulla nostra salute psicofisica. Conoscono la problematica del Doping e le principali classi di sostanze utilizzate, hanno conoscenze riguardanti il Fair Play e l'etica sportiva</p>
METODOLOGIE	<p>Per la parte pratica sono state effettuate lezioni strutturate con esercitazioni individuali, a coppie e a gruppi, guidate dall'insegnante e lezioni non strutturate dove gli alunni hanno elaborato esercizi individualizzati sulla base degli elementi precedentemente acquisiti. Le esercitazioni sono state proposte rispettando il principio di gradualità nella difficoltà e nell'intensità dei carichi di lavoro, ma soprattutto tenendo conto degli obiettivi nel rispetto delle abilità anagrafiche. Per il programma teorico è stata utilizzata la didattica a distanza</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione è stata effettuata accertando il grado di competenze, conoscenze e delle abilità motorie, utilizzando una scala di valutazione come stabilito dal Consiglio di Classe. Si considerano i risultati ottenuti in relazione alla situazione di partenza; tali risultati sono influenzati dall'impegno personale, dalla partecipazione, dalla continuità e dalla serietà dimostrati. Sono state ritenute sufficienti, nell'attività pratica, quelle valutazioni in cui l'alunno ha dimostrato buone capacità ma non lavora con continuità ed impegno, limitando la sua partecipazione alle sole verifiche quadrimestrali; oppure, pur non mostrando attitudini e capacità specifiche verso questa disciplina, partecipa con interesse e costante impegno alle lezioni proposte. Nell'attività teorica invece, quando conosce i contenuti richiesti nelle linee essenziali, sa individuare i concetti fondamentali e utilizza un linguaggio semplice ma corretto.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p>Piccoli attrezzi – attività in ambiente naturale (parco, spiaggia) – Internet, didattica a distanza – visione di filmati. Nessun libro di testo</p>



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

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

GIUDIZIO	VOTO in decimi	ELEMENTI DEL GIUDIZIO
Insufficienza gravissima	Uno/Tre	Conoscenze: inadeguate, povere e lacunose. Capacità: gravi carenze di ordine logico e/o impegno del tutto scarso. Competenze: non riesce ad applicare le conoscenze.
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.
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.



**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

8.2 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): A. frequenza di attività/ insegnamenti opzionali organizzati dalla scuola in orario extrascolastico B. partecipazione a esperienze formative organizzate dalla scuola in orario extrascolastico C. attestazioni di attività culturali, sportive, di volontariato svolte in ambito extrascolastico

Punteggio massimo della fascia se la media è almeno M,5 e sussistono almeno due dei requisiti sottoelencati (documentati e conseguiti nell'a.s. di riferimento):

- A. Frequenza di attività/insegnamenti opzionali organizzati dalla scuola in orario extrascolastico
- B. Partecipazione a esperienze formative organizzate dalla scuola in orario extrascolastico (manifestazioni, concorsi, ecc.)
- C. Attestazioni di attività culturali, sportive, di volontariato svolte in ambito extrascolastico

L'assegnazione del punteggio massimo non è possibile in presenza di valutazioni insufficienti

TABELLA di attribuzione dei crediti scolastici

	III	IV	V
M < 6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

8.3 Griglie di valutazione delle prove scritte



**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

ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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

La COMMISSIONE

.....
.....

IL PRESIDENTE

.....



**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

ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

CANDIDATO _____

CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia B

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialment e 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	Parzialment e 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 argomentativo 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

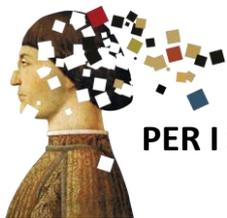
Punteggio in ventesimi/ 20

La COMMISSIONE

.....
.....

IL PRESIDENTE

.....



**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

ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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

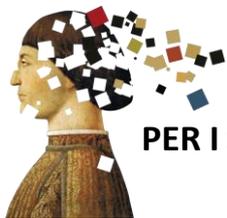
Punteggio in ventesimi/ 20

La COMMISSIONE

.....
.....

IL PRESIDENTE

.....



**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

ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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

La COMMISSIONE

.....
.....

IL PRESIDENTE

.....



**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

ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

CANDIDATO _____

CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia B - DSA

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialment e 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	Parzialment e 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

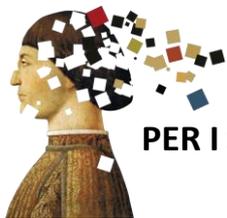
Punteggio in ventesimi/ 20

La COMMISSIONE

.....
.....

IL PRESIDENTE

.....



**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

ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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 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

La COMMISSIONE

.....
.....

IL PRESIDENTE

.....



**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 Seconda Prova

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

Il Candidato: _____

classe _____

Punteggio totale della prova

____/20

La COMMISSIONE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

IL PRESIDENTE

.....



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

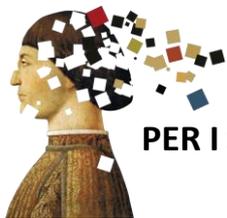
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

8.4 Griglia di valutazione del colloquio

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazione sullo svolgimento delle simulazioni

Lo svolgimento delle due simulazioni della **prima prova scritta di italiano** ha visto la classe partecipare in modo attento alla lettura delle tracce la cui scelta è ricaduta principalmente sulle tipologie B e C. In generale la classe, pur comprendendo sostanzialmente i documenti forniti ha trovato difficoltà nel fare emergere il proprio punto di vista in modo critico. Nella maggior parte dei casi i documenti sono stati citati in modo poco originale e spesso rielaborati in maniera superficiale. Per quel che concerne l'aspetto linguistico la classe ha organizzato il discorso in modo chiaro anche se non sempre coeso; il lessico si è presentato in alcuni elaborati ristretto.

Durante le simulazioni della **seconda prova di scienza e cultura dell'alimentazione/Sala Vendita** gli studenti hanno dimostrato una buona padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento mostrando però difficoltà nell'argomentare con linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. Gli esiti sono stati complessivamente buoni, alcuni hanno raggiunto risultati ottimi, pochi hanno riportato valutazioni insufficienti.

CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME SVOLTE - A.S. 2023/24

SIMULAZIONE	DATA	MATERIE
PRIMA PROVA 1^ Simulazione	25/03/2024	Lingua italiana
PRIMA PROVA 2^ Simulazione	22/04/2024	Lingua italiana
SECONDA PROVA 1^ Simulazione	04/04/2024	Ind. Sala-Bar e vendita: Scienza e cultura dell'alimentazione; Lab. Servizi di Sala-Bar e vendita.
SECONDA PROVA 2^ Simulazione	29/04/2024	Ind. Sala-Bar e vendita; Scienza e cultura dell'alimentazione; Lab. Servizi di Sala-Bar e vendita.

PROVE DI SIMULAZIONE D'ESAME

PRIMA PROVA – 1^ simulazione

Esame di stato 2022 – 1^ prova della sessione ordinaria

PRIMA PROVA – 2^ simulazione

Esame di Stato 2023 – 1^ prova della sessione ordinaria



**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

"S. P. MALATESTA"

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

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

PERCORSO: SALA E VENDITA

Documento n.1

L'Agencia ICE sostiene da sempre la promozione del vino italiano nel mondo, con la convinzione che, oltre alla qualità intrinseca della produzione nazionale, si tratti di un'icona del nostro Paese e del suo stile di vita, un prodotto che racconta la storia, il territorio e la cultura italiana in modo immediato, percettibile, trasversale. Accompagnati dalle semplici ed essenziali parole di Libero Bovio, che rimandano a questo concetto di comunità e scambio, presentiamo la quarta edizione della Guida Export Vino, aggiornata nei contenuti. Il vino è tra i prodotti italiani maggiormente venduti nel mondo: 6,2 mld di euro nel 2018, con un incremento del 3,31% sull'anno precedente. Un risultato frutto dell'eccellenza espressa dall'intero territorio nazionale, con l'emergere di grandi vini, riconosciuti ovunque, dalle regioni vitivinicole storiche del Nord e Centro Italia e dei nuovi prodotti delle regioni del Sud. Ma anche delle continue innovazioni introdotte nella vinificazione che hanno permesso ai nostri produttori di fare passi da gigante sui mercati di tutto il mondo; delle filiere integrate, esempio virtuoso di successo in questo comparto; della tradizione, che tramanda un know-how unico di generazione in generazione e che vede i giovani sempre più coinvolti e portatori di innovazioni uniche. Si è lavorato molto, negli ultimi due anni, per mettere a punto un sistema efficace di sinergie tra produttori e istituzioni, per affinare la comunicazione e rilanciarla sui mercati stranieri, per creare e diversificare le occasioni di business. Sarà dunque importante consolidare i risultati raggiunti nei mercati maturi e, al tempo stesso, proseguire la strategia di penetrazione nei mercati emergenti – segnatamente la Cina e i mercati asiatici – dove si sono moltiplicate le attività di promozione, accanto a progetti speciali dedicati a potenziare la presenza italiana in tutti i canali di vendita, GDO e e-commerce in testa. E' necessaria la conoscenza, intesa nei suoi due momenti fondanti: da un lato un'adeguata creazione di consapevolezza e cultura del prodotto nei confronti del destinatario; dall'altro, la diffusione delle informazioni necessarie per agevolare il produttore nel suo sforzo di giungere a destino. La Guida, realizzata con il supporto della rete dei nostri Uffici nel mondo, si rivolge all'ampia platea delle imprese di produzione e distribuzione del vino. Esamina in rassegna tutti i mercati stranieri e fornisce con un linguaggio semplice e schematizzato indicazioni legislative, tecniche, fiscali, doganali. Il volume sarà fruibile gratuitamente attraverso il sito istituzionale dell'Agencia ICE e con un costante monitoraggio sulle fonti locali verranno registrate e aggiornate le variazioni normative e doganali che interverranno. Ci auguriamo che questa pubblicazione, insieme al vasto programma di formazione e promozione messo in campo dalla nostra Agenzia, contribuisca a favorire l'apertura internazionale di un numero sempre crescente di imprese, rafforzando nel mondo l'immagine di eccellenza del prodotto e del nostro Paese.

Tratto da: "Agencia ICE" (https://www.ice.it/it/sites/default/files/banner_files/Guida%20Vini%20-%20Libro_250319.pdf)

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:



**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. **1)** In riferimento all'export di vino del 2018, di quanto è stato il fatturato ?
2. **2)** Perché la realizzazione del volume La Guida dovrebbe incentivare l'esportazione e la vendita del vino Made in Italy ?
3. **3)** Come è possibile rafforzare l'immagine di eccellenza del prodotto e del nostro paese ?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:

1. **1)** Spieghi perché l'alcol etilico delle bevande è sostanza da assumere con moderazione e in alcuni casi da evitare.
2. **2)** Indichi quali sono i principali fattori di rischio per le malattie croniche.
3. **3)** Suggestisca come sia possibile agire per modificare stili di vita e comportamenti a rischio per la salute.

Documento n.2

Un gruppo di operatori della Health University di Glasgow (Scozia) parteciperà ad un importante convegno internazionale su turismo e salute che si terrà il 10 Luglio 2024 presso il centro congressi di Bassano del Grappa in provincia di Vicenza. Considerata l'importanza dell'evento e i potenziali sviluppi in ambito turistico, l'azienda di soggiorno della cittadina veneta incarica la Duomo Banqueting, affermata azienda nel campo della ristorazione, per organizzare all'indomani un lunch per gli ospiti nordeuropei composto da 60 persone delle quali sono compresi alcuni giovanissimi studenti interessati all'evento.

C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali conseguite:

1. Il candidato, attraverso la creazione di una scheda organizzativa e al relativo sviluppo di una check list, dovrà predisporre un piano organizzativo di servizio che venga incontro alle esigenze della clientela proponendo un menu composto da un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto con contorno e un dessert che possano mettere in evidenza le caratteristiche del territorio inserendo all'interno del menu almeno tre prodotti a marchio della regione ospite motivandone la scelta e descrivendone caratteristiche di produzione ed organolettiche
2. In relazione alla fama in campo enologico della regione Veneto, il candidato dovrà individuare cinque vini a marchio di cui due bianchi, due rossi e uno dolce o passito scegliendone uno da abbinare ad uno dei piatti proposti motivandone l'abbinamento attraverso una sintetica descrizione e indicando le misure per una corretta conservazione di questo vino.
3. Al termine del lunch verrà offerto agli ospiti il tipico distillato prodotto nell'area nord orientale della regione. Il candidato dovrà relazionare sulla materia prima utilizzata per ottenere il prodotto e il relativo processo di distillazione adottato, nonché il nome di etichette rinomate in ambito nazionale.

Durata massima della prova 6 ore.

E' vietato l'uso degli smartphone.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO A.S. 2023-24

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

PERCORSO: SALA E VENDITA

NUCLEO TEMATICO n. 6
Tipologia A

Documento 1

Il fabbisogno nutrizionale in età adulta

Poiché non esiste alcun alimento che racchiuda in sé le adeguate quantità dei diversi nutrienti, l'unico modo per garantire al proprio organismo un appropriato apporto nutrizionale è seguire un'alimentazione più varia possibile.

In questa fase della vita, la condizione essenziale per godere di un buono stato di salute è mantenere un peso corporeo ottimale. Un presupposto non sempre facile da realizzare. La mancanza di tempo da dedicare all'attività fisica e all'acquisto e preparazione degli alimenti, sono i principali fattori che stanno condizionando negativamente le scelte alimentari e la distribuzione dei pasti durante la giornata. L'esposizione continua a un'offerta di cibo ad alta densità energetica e gradevolezza e in grandi porzioni non favorisce la moderazione. Orari lavorativi troppo lunghi e poco tempo libero, inoltre, condizionano anche il livello di stress e la qualità e quantità del sonno. Ciò si riflette in un'alterazione della regolazione dell'appetito tramite l'aumento del senso di fame, regolato da ormoni quali il cortisolo e la grelina, e la diminuzione della sazietà, tramite la leptina, coinvolta anche nell'allattamento al seno. Un'altra conseguenza può essere l'abitudine a saltare la prima colazione e a consumare cene molto abbondanti.

Lo squilibrio tra apporto e dispendio energetico che porta un individuo a ingrassare dipende dunque dalla qualità della dieta e da abitudini alimentari non salutari. Un contributo significativo all'aumento del peso dei cittadini europei lo stanno dando i consumi crescenti di alimenti ultraprocesati, ricchi di zuccheri, grassi saturi e poveri di micronutrienti essenziali. A ciò occorre aggiungere l'aumento delle porzioni e il consumo fuori pasto di cibi altamente energetici e di bevande zuccherate. Questi tre aspetti – spesso combinati, in consumatori alle prese con il sovrappeso e l'obesità – determinano uno squilibrio della dieta verso un elevato introito energetico. Le persone sono inconsapevolmente portate all'iperconsumo passivo e non si rendono conto di mangiare spesso prodotti ad alta densità energetica.

Per riuscire a impostare in modo sano le proprie abitudini alimentari, è importante avere ben chiaro quali funzioni svolgono gli alimenti nel nostro corpo. E soprattutto di quanta energia questo ha bisogno per svolgere le proprie funzioni di base, attraverso il metabolismo basale, e le attività che è chiamato a



**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

compiere. Secondo la Società italiana di nutrizione umana (SINU), che si occupa di elaborare i Livelli essenziali di assunzione dei nutrienti e dell'energia (LARN), un uomo adulto (30-59 anni) alto 170 centimetri ha bisogno di circa 2.300-2.600 chilocalorie al giorno. A fronte di un notevole dispendio energetico legato a professioni poco sedentarie o all'attività sportiva, può raggiungere punte anche di 3.400 chilocalorie. Mentre per le donne, in linea di massima, ne bastano tra 1.900 e 2.100, con un valore massimo che può arrivare a 2.860 chilocalorie. Queste sono naturalmente indicazioni generali, poiché il fabbisogno energetico è molto individuale e deve tenere conto dell'età, del sesso, della costituzione (peso e altezza) e, come detto, del grado di attività fisica svolta.

I consigli per apparecchiare una tavola in salute

Per tenere conto dell'apporto energetico proveniente dalla dieta, è bene essere adeguatamente informati. Se si seguono con regolarità e costanza le raccomandazioni della sana alimentazione, il corpo si regola da sé, senza bisogno di calcolare con minuziosità calorie e nutrienti. Il nostro organismo, infatti, è abituato ad accumulare gli eccessi che provengono dalla dieta e a demolirli quando la dieta stessa invece scarseggia.

Può aiutare partire dalla suddivisione dei macronutrienti a tavola. È importante, infatti, sapere che le calorie sulla tavola di un adulto dovrebbero essere così distribuite: carboidrati (55-60 per cento), grassi (20-30 per cento) e proteine (15-20 per cento). Nel considerare queste percentuali bisogna tenere conto che non si riferiscono al peso degli alimenti, ma all'energia fornita. Per esempio 20 grammi di grassi o olio forniscono 180 chilocalorie, mentre 20 grammi di carboidrati ne forniscono 80: è dunque evidente che per raggiungere tali percentuali dovremo mangiare molti cereali (preferibilmente integrali) e pochi grassi.

Inoltre è sempre consigliato il consumo di cinque porzioni di frutta e verdura al giorno, possibilmente di stagione e locali.

Gli studi epidemiologici e la ricerca molecolare hanno permesso di conoscere a fondo le caratteristiche degli alimenti e il loro effetto sull'organismo, ma non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come sia possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio leggere sempre con grande attenzione le etichette, che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. In linea generale, per costruire un menù salutare, bisogna avere ben chiara la suddivisione dei gruppi alimentari e la conoscenza della composizione degli alimenti. Qui di seguito alcuni consigli su cosa portare in tavola.

Frutta e verdura

Le porzioni di frutta (150 grammi l'una) e verdura (200 grammi da cuocere o 80 grammi cruda) devono essere, rispettivamente, due e tre al giorno, senza particolari indicazioni circa la loro distribuzione nell'arco della giornata. Occorre soltanto ricordare che alcuni contorni non devono essere considerati una verdura, come nel caso delle patate (tuberi) e dei piselli (legumi).

Proteine

La raccomandazione principale è di alternare proteine animali e vegetali, preferendo quando possibile queste ultime. Le più recenti evidenze scientifiche mostrano che sarebbe anche meglio limitare le carni rosse (manzo, maiale, vitello, cavallo, agnello) e consumare carni conservate (*salumi, salsicce, wurstel ecc.*) soltanto in maniera occasionale (massimo 50 grammi a settimana). Via libera invece al pesce (in particolare



**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

quello azzurro e di piccola taglia) e ai legumi. Una porzione di legumi corrisponde a circa 30 grammi di legumi secchi, che diventano 80-120 se i legumi sono freschi. Una porzione piccola di pesce equivale a 100 grammi di prodotto spinato e spellato.

Carboidrati complessi

I cereali sono la base della nostra alimentazione. Il loro consumo è consigliato quotidianamente. Nella loro versione integrale sono ricchi in fibre alimentari, che fanno bene a livello intestinale e ritardano l'arrivo degli zuccheri nel sangue. Una porzione media di pane integrale corrisponde a circa 50 grammi, mentre una porzione di pasta o riso o altro cereale in chicco integrale corrisponde a circa 80 grammi.

Zuccheri semplici

Tutti gli zuccheri semplici andrebbero fortemente ridotti: quelli contenuti nella frutta sono sufficienti a soddisfare il nostro fabbisogno. Non solo è necessario prestare attenzione al classico zucchero bianco, ma anche allo zucchero di canna, al fruttosio, al miele, ai vari sciroppi e dolcificanti artificiali che in molti consumano quotidianamente. Tutti questi alimenti vanno infatti a incidere sul nostro peso e sullo sviluppo di alcune malattie (dal diabete di tipo 2 ad alcune forme di cancro). Per dolcificare bevande e dolci sarebbe meglio ricorrere ad alternative più naturali, come il succo di mela o la frutta essiccata. Mentre il caffè e le tisane è preferibile che siano gustate al naturale.

Qualche idea per un menù salutare

Indipendentemente dall'età e dal fabbisogno energetico quotidiano, il modello alimentare più rispondente alle esigenze del corpo umano risponde a questo dogma: mangiare poco e spesso. Eccetto che per il periodo di sonno notturno, l'organismo non dovrebbe essere lasciato senza cibo per più di 3-4 ore e l'ideale sarebbe frazionare i pasti almeno in cinque momenti: prima colazione, spuntino di metà mattina, pranzo, merenda pomeridiana e cena.

La colazione ha un ruolo essenziale e dovrebbe includere il 15-20 per cento delle chilocalorie giornaliere. Dopo un digiuno notturno di 9-10 ore, l'organismo ha assoluto bisogno di fare rifornimento per affrontare le fatiche della giornata che lo attende.

Non basta un po' di latte: la prima colazione deve essere un vero e proprio pasto leggero, capace di fornire non solo energia, ma anche nutrienti utili come proteine e sali minerali.

Una perfetta prima colazione dovrebbe comprendere sempre:

- Latte o yogurt (fonte di calcio e di proteine);
- Un alimento ricco di carboidrati (pane, biscotti, fiocchi di cereali, riso soffiato o muesli) per garantire energia prontamente assimilabile. La praticità dei biscotti li rende la soluzione più comune, ma occorre attenzione nella scelta. I più adatti per il mattino sono quelli secchi tradizionali oppure i frollini, meglio se prodotti senza grassi idrogenati;
- Un frutto fresco di stagione, per assicurare una giusta quota di vitamine e di fibra;



**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

- Una bevanda, soprattutto se non si consuma latte, per integrare il necessario apporto di liquidi. Perfetti il tè, i succhi di frutta e le

Una persona che consuma una buona colazione non avrà molta fame a metà mattina e consumerà di gusto il pasto di metà giornata. Lo spuntino più indicato deve essere ricco di zuccheri semplici di velocissima assimilazione e relativamente povero di proteine e grassi, più difficili da digerire. Una porzione di frutta fresca oppure uno snack come un pacchetto di cracker non salati e un succo di frutta bastano a dare la necessaria energia per non arrivare all'appuntamento con il pranzo troppo affamati. Il pranzo è il pasto più importante della giornata, perché dovrebbe includere il 35-40 per cento delle chilocalorie giornaliere. La sua funzione non è soltanto di reintegrare le energie spese, ma soprattutto di rifornire l'organismo di una serie di nutrienti indispensabili per la salute. Tra questi, vitamine, sali, fibra, grassi, proteine e carboidrati dovrebbero essere il costituente principale del menu. Non è necessario che il pranzo abbia sempre, secondo tradizione, primo, secondo, contorno e frutta. Meglio puntare su un minor numero di portate, preferendo quei piatti che, pur essendo ricchi di amido, apportano anche una buona quota di proteine e grassi. Un piatto unico, come per esempio una porzione di pasta con il ragù o di riso con verdura o legumi, può essere sufficiente se accompagnato con una porzione di verdura fresca e un frutto. Come lo spuntino di mezza mattina, la merenda pomeridiana può prevedere una piccola razione di recupero per reintegrare l'energia consumata. Niente esagerazioni, quindi, ma una adeguata dose di carboidrati, senza dimenticare l'opportunità di consumare anche dei liquidi per mantenere un buon equilibrio idrico. Via libera dunque a spremute e centrifugati di frutta fresca e di stagione, yogurt o piccoli snack. In quest'ultimo caso, se si opta per un prodotto confezionato, occorre sempre tenere d'occhio l'etichetta, per evitare un apporto eccessivo di sale o di zuccheri aggiunti e grassi idrogenati. La cena, infine, dovrebbe essere un po' più leggera del pranzo di mezzogiorno (30-35 per cento delle chilocalorie giornaliere), pur essendo completa e sostanziosa in vista del digiuno notturno.

L'impatto della mente sulle scelte alimentari

Mangiare è uno dei bisogni primari di tutti gli esseri viventi, ma per un uomo e una donna adulti il cibo rappresenta molto più che uno strumento per soddisfare un bisogno fisiologico dell'organismo e sono molte le implicazioni psicologiche che si nascondono dietro a ogni pasto. Ogni pasto, a partire dai tre principali, è un momento sociale molto importante per gli esseri umani, che spesso amano mangiare in compagnia.

A volte il cibo diventa una valvola di sfogo e un appiglio al quale aggrapparsi per combattere lo stress, l'ansia o la depressione. Succede allora che si mangi troppo o male, privilegiando alimenti grassi o dolci, spesso molto calorici, che soddisfano anche dal punto di vista chimico il bisogno di riempire un "vuoto". Altre volte può invece capitare che si mangi in modo irregolare, ingerendo tutto quello che capita e cedendo anche a vere e proprie abbuffate (*il cosiddetto "binge eating"*), molto dannose a lungo andare per la salute e il mantenimento di un peso nella norma.

Meglio allora, in caso di tristezza o stress eccessivo, provare a puntare l'attenzione su qualcosa di diverso dal cibo. Nel caso poi ci si accorga che il cibo è diventato un rifugio psicologico, è opportuno chiedere consiglio a un medico o a uno psicologo.



**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

Non soltanto: l'importanza dell'attività fisica per una vita in salute

Oltre a quello che mangiamo, è fondamentale mantenere sempre in moto l'organismo. L'abitudine a praticare attività fisica, assieme alla sua frequenza e intensità, concorre a ridurre o a far crescere il nostro fabbisogno energetico.

Con l'avanzare dell'età aumenta il grasso corporeo, in particolare quello viscerale, diminuisce l'acqua nei tessuti, si riducono la densità ossea e la massa muscolare, provocando un calo del metabolismo di base. Questo spiega l'importanza dell'attività fisica per la riduzione e il controllo del peso corporeo, raccomandata ormai a tutte le persone in buona salute (indipendentemente dall'età). Per preservare il benessere psicofisico, l'OMS raccomanda di svolgere almeno 150 minuti di attività fisica moderata alla settimana. È stato calcolato, infatti, che 30 minuti al giorno sono sufficienti a prevenire l'aumento di peso in una persona che segue una dieta varia ed equilibrata. L'impegno deve invece crescere (60-90 minuti al giorno) se la persona deve dimagrire o comunque mantenere il peso raggiunto in seguito a una dieta (la raccomandazione è tanto più significativa quanto maggiore è stato il dimagrimento).

I comportamenti sedentari, come il passare troppo tempo davanti alla televisione, non sono un'abitudine dannosa solo per i più giovani, ma riguardano anche gli adulti. Il 41 per cento degli europei non svolge alcun tipo di attività fisica moderata nell'arco della settimana.

Tuttavia per ridurre la sedentarietà non è necessario stravolgere le proprie abitudini. Gran parte dei benefici per la salute potrebbe essere raggiunto tramite la promozione di attività di intensità moderata, adatte anche a persone poco allenate e ad anziani. Superate le prime difficoltà, si può considerare di aumentare progressivamente l'esercizio, tenendo sempre presenti le caratteristiche individuali ed eventuali rischi connessi alle attività più intense.

FONTE: <https://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/guida-menu/lalimentazione-negli-adulti>

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- 1) Quali sono i principali fattori che condizionano negativamente le scelte alimentari delle persone?
- 2) Si cita che occorre "mangiare poco e spesso", cosa significa e quali sono i consigli da seguire?
- 3) Quali sono i cambiamenti fisici con l'aumentare dell'età?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:

- 1) In che modo la Dieta Mediterranea è in grado di prevenire numerose malattie e in particolare quali?
- 2) La Piramide delle attività fisiche: il candidato ne illustri il significato e indichi come l'attività fisica possa essere modulata in relazione all'età, al fine di mantenere uno stile di vita sano e attivo.



**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

3) In ambito sportivo, si ricorre sempre più spesso all'utilizzo di integratori alimentari; perché questo utilizzo? A che scopo? Si evidenzia la differenza fra integrazione e doping.

C) Facendo riferimento al contesto operativo presente nella prima parte della prova e sotto riportato:

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

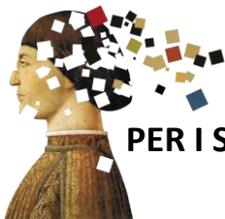
Il candidato supponga di far parte di un gruppo di operatori della Health University di Cuba che partecipano ad un importante convegno internazionale su turismo e salute che si tiene al centro congressi di Portoferraio in provincia di Livorno. Considerata l'importanza dell'evento e i potenziali sviluppi in ambito turistico, l'azienda di soggiorno della cittadina veneta incarica la Real Banqueting, affermata azienda nel campo della ristorazione, per organizzare un lunch per gli ospiti centroamericani composto da 120 persone delle quali sono compresi alcuni giovanissimi studenti interessati all'evento.

Il candidato predisponga il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

1. Il candidato, attraverso la creazione di una scheda organizzativa e al relativo sviluppo di una check list, dovrà predisporre un piano organizzativo di servizio che venga incontro alle esigenze della clientela proponendo nel contempo piatti che possano mettere in evidenza le caratteristiche del territorio inserendo all'interno del menu composto da 4 portate con almeno tre prodotti a marchio della regione ospitante specificando eventuali pericoli di contaminazione legati a tali prodotti e le procedure operative durante il servizio per ridurre il rischio.
2. Quali sono le principali modalità di contaminazione alimentare e gli alimenti più a rischio di contaminazione da salmonella o da botulismo a tua scelta e quali sintomi può causare al consumatore.
3. In relazione alla fama in campo enologico della regione Toscana, il candidato dovrà scegliere 3 vini a marchio da abbinare ai piatti proposti nel menu motivandone l'abbinamento attraverso una sintetica descrizione e indicando le misure per una corretta conservazione di questo vino.
4. Si individuino 3 cocktail AIBES che tengano in considerazione il principale distillato originario dell'area di provenienza degli ospiti, calcolando il peso in grammi dell'alcol e il relativo grado alcolico complessivo del cocktail. Considerata inoltre, la presenza di ragazzini, si rende necessario la preparazione di una bevanda miscelata analcolica che dovrà essere accompagnata da una scheda analitica motivando la scelta di questo cocktail.

8.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

Sono state somministrate due prove: tipologia A e B. La prova unica, della durata di 6 ore; e senza laboratorio, come da disposizioni ministeriali.



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

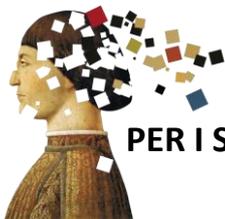
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

ALLEGATO

Programmi svolti

Anno scolastico 2023-2024



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

PROGRAMMA DI ITALIANO

Tra Ottocento e Novecento **Positivismo, Naturalismo, Verismo** Il contesto storico-politico.

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

Vita dei Campi, *La lupa*. **I Malavoglia**, *La famiglia Toscano*; *L'addio alla casa del nespolo*. **Mastro-don Gesualdo**, *La morte di Gesualdo*.

Il primo Novecento

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

2)G. Pascoli e il simbolismo La vita, le opere e la poetica. Il poeta dell' "orto".

Lettura, analisi e commento di: **Prose**, *Il fanciullino*. **Myricae**, *Lavandare*; *X Agosto*.

Canti di Castelvecchio, *Il gelsomino notturno*.

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

Lettura, analisi di: **Il Piacere**, *Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli*. **Alcyone**, *La pioggia nel pineto*

4)La poesia del primo Novecento in Italia La poesia crepuscolare, futurista.

5)I. Svevo La vita e le opere. Il libro: **La coscienza di Zeno**

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

L'umorismo, *Il sentimento del contrario*. **Novelle per un anno** *La patente*, **Il fu Mattia Pascal**; **Uno, nessuno e centomila**.

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

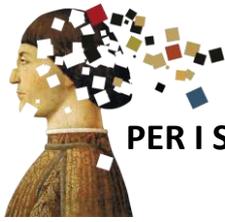
7)G. Ungaretti La vita, le opere e la poetica. La poesia "pura".

Lettura, analisi e commento di: **L'Allegria**, *Veglia*; *Il porto sepolto*; *S. Martino del Carso*; *I fiumi*; *Soldati*; *Fratelli*.

8)E. Montale La vita, le opere e la poetica

Lettura, analisi di: **Ossi di seppia**, *Merigiare pallido e assorto*; *Non chiederci la parola*; *Il male di vivere*.

9)Il Neorealismo Il bisogno dell'impegno e la poetica del Neorealismo



**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

B. Fenoglio, "Una questione privata", cenni.

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

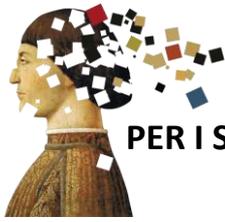
TESTO UTILIZZATO: DI SACCO-MANFREDI, "Scoprirai leggendo"; Il Novecento, vol. 3, PEARSON ED.

Rimini, 7 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Prof.ssa Patrizia Leo



**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

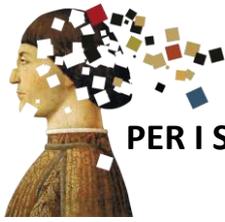
Programma di Scienze motorie e sportive svolto nell'anno 2023\2024

- Esercitazioni per il miglioramento della resistenza organica generale.
- Esercitazioni di potenziamento muscolare generale a carico naturale.
- Esercitazioni per il miglioramento della mobilità e scioltezza articolare eseguiti dalle varie stazioni: eretta, supina e prona. Andature preatletiche: skip, corsa calciata, balzi allunghi etc.
- Circuiti allenanti.
- Allungamento muscolare e stretching.
- Test motori di elevazione, coordinazione generale, forza arti inferiori e superiori, velocità, salto in lungo da fermo.
- Esercitazioni per il miglioramento della destrezza e delle abilità motorie.
- Atletica leggera: corsa di resistenza (lenta e continua a distanze crescenti), scatti di velocità, getto del peso, lancio del Vortex, salto in lungo.

- Conoscenza e pratica delle attività sportive.
- Pallavolo: esercitazioni di tecnica individuale (palleggio, bagher, battuta schiacciata, muro); esercitazioni tattiche di ricezione, d'attacco e di difesa; conoscenza delle regole di gioco.
- Calcio a cinque: esercitazioni di tecnica individuale e collettiva di gioco, conoscenza delle principali regole.
- Basket: esercitazioni di tecnica individuale (ball handling), consolidamento dei principali fondamentali tecnici (passaggio, tiro, terzo tempo, palleggio)
- Badminton
- Beach tennis
- Ping Pong

Conoscenza dei seguenti argomenti teorici:

- * Nozioni riguardanti la funzionalità cardiaca cardiaco e del sistema circolatorio, effetti del movimento su questi apparati
- * Educazione alla salute: conoscenza e costruzione di corretti stili di vita, conoscenza dei fattori di rischio per le malattie cardio vascolari, la sindrome ipocinetica, correlazione fra le malattie tumorali, l'alimentazione e l'attività fisica
- * La piramide dell'attività fisica
- * Benefici della pratica sportiva nelle malattie metaboliche (diabete, ipercolesterolemia, malattia cardio vascolari, ipertensione, obesità)
- * Il doping: definizione, i principali gruppi di sostanze e le pratiche più in uso, la lotta al doping
- * Le dipendenze (alcool, tabacco e droghe)



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

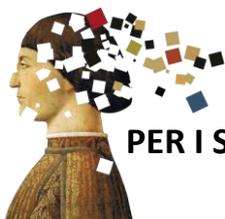
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

PROGRAMMA DI STORIA

- 1) "Belle époque" e società di massa:** gli anni difficili di fine Ottocento e l'ottimismo del Novecento
- 2) L'età giolittiana:** il progetto politico di Giolitti. Le riforme sociali. Il Patto Gentiloni e le elezioni del 1913. La conquista della Libia
- 3) La Prima guerra mondiale:** verso la guerra. L'illusione di una "guerra-lampo". I fronti della guerra. L'Italia dalla neutralità al Patto segreto di Londra. Il dibattito tra neutralisti ed interventisti e l'entrata in guerra. L'intervento degli Stati Uniti. La Russia esce dal conflitto. La resa della Germania e la vittoria degli alleati.
- 4) Una pace instabile:** Il dopoguerra. La Conferenza di Parigi. I "14 punti" di Wilson. Il principio di autodeterminazione. Il Trattato di Versailles. Fine degli imperi. Il fallimento della Conferenza di Parigi
- 5) La Rivoluzione russa e lo stalinismo:** La Rivoluzione di febbraio. Lenin e la "Rivoluzione d'ottobre". La Pace di Brest-Litovsk. Dalla "dittatura del proletariato" alla dittatura del Partito comunista sovietico". La "Nuova politica economica" di Lenin. La costruzione del mito di Stalin. Lo Stato totalitario.
- 6) Il fascismo:** La nascita del Fascismo. La Marcia su Roma. Mussolini al governo. Le elezioni del 1924. L'assassinio di Matteotti. Dal fascismo "movimento" al fascismo "regime". Il Concordato con il Vaticano. Successi e insuccessi della politica di Mussolini (C. Fava, "Il giuramento"). La conquista dell'Etiopia.
- 7) La crisi del '29:** Il crollo di *Wall street*. Roosevelt e il *New Deal*.
- 8) Il nazismo** Adolf Hitler: da Vienna a *Mein Kampf*. Il programma politico di Hitler. La nazificazione della Germania. La purificazione della razza. Mussolini vassallo del Fuhrer. L' *Anschluss* dell'Austria e la Conferenza di Monaco. La Polonia e il Patto Molotov-Ribbentrop
- 9) La Seconda guerra mondiale** Una guerra "lampo". L'Italia entra in guerra. La Battaglia d'Inghilterra. L'attacco all'Unione Sovietica. La Carta Atlantica. Pearl Harbour: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti. L'Olocausto. Il crollo del Terzo Reich. Resa del Giappone e fine della guerra.
- 10) La "guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza :** La guerra d'Africa e la fine dell'Impero fascista . Lo sbarco degli Alleati in Sicilia. La caduta del fascismo. L'8 settembre del 1943. La Repubblica di Salò. La Resistenza. La Liberazione. La barbarie delle foibe

CITTADINANZA e COSTITUZIONE

- 11) L'ONU: per lo sviluppo economico e la sicurezza internazionale:** L'Organizzazione delle nazioni unite. Le agenzie dell'ONU



**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

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

13) Le leggi razziali: dai diritti negati all'affermazione dei diritti dell'uomo: 1935. Le Leggi di Norimberga. 1938. Le leggi antiebraiche: la legislazione razzista del fascismo. Lo Statuto Albertino. La Dichiarazione universale dei diritti umani. L' Articolo 3 della Costituzione italiana.

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

A – La vita quotidiana a Rimini durante la Grande Guerra tra bombardamenti, fame e paura: Testimonianza di una cittadina riminese che ha vissuto durante la Guerra. L'alimentazione durante la Guerra.

B – I luoghi della storia: la Linea gotica ;della memoria: Fragheto. Piazza tre Martiri;_visione del film "L'uomo che verrà". La strage di Marzabotto

C – Guerra e Resistenza a Rimini: Il centro storico di Rimini distrutto dai bombardamenti: le strade, I palazzi e I monumenti raccontano la guerra. La Resistenza a Rimini

"Una questione privata" di B. Fenoglio (Cenni).

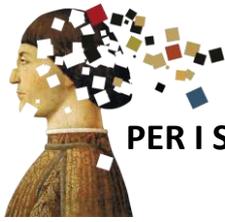
TESTO UTILIZZATO: A. BRANCATI – T. PAGLIARANI, La storia in 100 lezioni, vol. 3, LA NUOVA ITALIA ED.

Rimini, 7 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Prof.ssa Patrizia Leo



**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

Programma di Lingua Inglese

Libro di testo **"Daily Specials", Caruso, Piccigallo_ Le Monnier Scuola**

- **UNIT 11:** "Sommeliers and Bartenders"

Wine tasting: the sommelier's job, Mixing cocktails, Bartending techniques

- **UNIT 12:** "Organizing Banquets"

Banqueting and Catering, Banquets, The Banquet Manager's duties and functions, A Wedding Banquet

- **UNIT 13 :** "Your future career" (*non completa*)

Getting ready for a job interview, Interview Preparation

Libro di testo **"World in progress", Ferruta, Rooney, Knipe_ Mondadori Education**

- **Unit 5: Top attractions in the USA**

- **Unit 27: The geography of the USA**

(a selection of regions: Northeast, South, West)

- **Unit 29: New York**

(The Big Apple, the Boroughs of New York, top sights in New York)

- **Unit 37: Political systems** (a selection of contents)
- **Unit 44 : Canada** (a selection of contents)

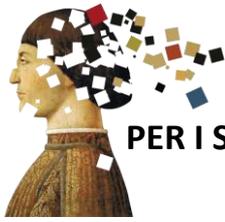
Percorso di **Educazione Civica** su **Martin Luther King** e **Civil Rights Movement:**

- Breve biografia di M.L. King e visione di alcuni passaggi del famoso discorso "I have a dream";
- Spiegazione della *segregazione razziale* negli Stati Uniti;
- Paragone tra Martin Luther King e altri leaders dei diritti civili: Nelson Mandela e l'Apartheid in Sudafrica, Mahatma Gandhi, Rosa Parks e il "Montgomery Bus Boycott", Malala Yousafzai;
- Presentazione della vita di Nelson Mandela e il suo discorso "Free at last"
- Citazioni dei leaders dei diritti civili;
- Breve Spiegazione del UDHR (Universal Declaration of Human Rights);
- Visione del film "*Hidden figures*" (Usa, 2016, T. Melfi)

Percorso su PTCO:

- Traccia per impostare il lavoro
- Analisi del periodo di alternanza scuola-lavoro
- Preparazione di uno schema con le fasi principali dello stage
- Power Point sul periodo di PCTO

Approfondimenti su:



**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

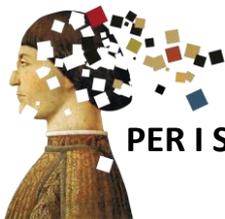
- Banqueting & Catering
- Slow Food Movement
- Beer
- Bartending Techniques
- Rimini during WWII / Rimini Gurkha War Cemete

Rimini, 22 aprile 2024

Il docente

Gli alunni

Prof.ssa Viola Grossi



**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

PROGRAMMA DI MATEMATICA

a.s. 2023/2024

Classe: 5°B

Indirizzo: SALA E VENDITA

Insegnante: CHIARA ANGELINI

1. Lo studio di funzione

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

Dominio di una funzione.

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

2. Calcolo dei limiti

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

Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali.

3. Lettura del grafico di una funzione

Dominio e codominio di una funzione.

Segno di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani.

Limiti agli estremi del dominio e individuazione asintoti verticali e orizzontali.

Monotonia, massimi e minimi (assoluti e relativi).

4. Derivate

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

Regole per il calcolo delle derivate di funzioni razionali (somma e rapporto).

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

Rimini, 5 maggio 2024

La docente

Gli alunni:



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - Settore CUCINA

Docente Sette Onofrio

LA RISTORAZIONE E IL MERCATO ENOGASTRONOMICO

Unità 1 – Tipologia di ristorazione e classificazione, commerciale, collettiva e sociale

- 2) I buoni pasto
- 3) Il Catering industriale
- 4) La ristorazione sui mezzi di trasporto
- 5) La neo ristorazione e ristorazione veloce
- 6) Prospettiva del mercato e futuro della ristorazione

Le tecniche e le scienze in cucina (Haccp)

Unità didattica 1) La cottura degli alimenti e le trasformazioni organolettiche mediante calore

- 2) La classificazione delle temperature
- 3) La temperatura a cuore degli alimenti
- 4) cottura in un grasso
- 5) cottura in un liquido
- 6) Cottura in umido
- 7) Cotture a secco e termo convenzione
- 8) cottura in crosta e cartoccio
- 9) Cottura al vapore

I PRODOTTI ALIMENTARI E L'APPROVVIGIONAMENTO

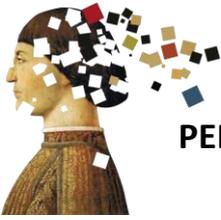
Unità 1 – Le gamme dei prodotti alimentari

- 2) prodotti semi lavorati
- 3) I prodotti di prima gamma
- 4) I marchi di qualità e tutela
- 5) La degustazione dei prodotti , più schede tecniche
- 6) I prodotti di terza gamma

Rimini, 7 maggio 2024

Il docente

Gli alunni



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

EDUCAZIONE CIVICA -

Materia Docenti: Massimo Ghizzoni (DTA), Viola Grossi (Inglese); Patrizia Leo (Italiano/Storia); Antonio Chicone (Alimenti).

Classe 5B

Indirizzo IP17 (SALA E VENDITA)

DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL TRIMESTRE (ORDINAMENTO DELLO STATO ITALIANO. ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA)

Docente di DTA:

Le fonti del diritto interno e comunitario.

- Le fonti giuridiche di diritto interno e dell'Unione Europea, gerarchia delle fonti
- Costituzione
- Leggi ordinarie
- Decreti legislativi
- Decreti legge
- Leggi Regionali
- Regolamenti (D.M., DPCM, regolamenti locali)
- Regolamenti comunitari
- Direttive europee

Docente di Italiano/Storia:

Le Organizzazioni Internazionali

- La struttura e le funzioni degli organismi internazionali;
- Le funzioni dell'ONU;
- Il ruolo della NATO;
- Gli obiettivi del G8 e del G20
- Il processo di integrazione europea
- La storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti.

DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL PENTAMESTRE (DIGNITA' E DIRITTI UMANI)

Docente di Italiano/Storia:

- 儀儀市漫h蝕 護 ý I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia
- Educazione alla democrazia



**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

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

Docente di DTA:

La sicurezza nei luoghi di lavoro

- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro - TUSL (d.lgs 81/2008);
- i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza;
- La valutazione dei rischi ed Il documento di valutazione dei rischi (DVR);
- la vigilanza e il controllo

Docente di Inglese:

Excursus sui dritti umani

- *Martin Luther King Jr. and civil rights movement*: breve biografia di Martin Luther King, la segregazione razziale negli Stati Uniti d'America, "I have a dream" speech;
- *Nelson Mandela and Apartheid*: breve biografia di N. Mandela e "Free at last" speech;
- Citazioni e brevi cenni biografici di altri *human rights leaders*: *Malala Yousafzai, Mahatma Gandhi, Rosa Parks*
- Visione film "*Hidden figures*" (Usa, 2016, T. Malfi)

Docente di alimenti:

La fame nel mondo: diritto al cibo

Rimini, 7 Maggio 2024

prof. Patrizia Leo _____

prof. Antonio Chicone _____

prof. Viola Grossi _____

IL DOCENTE COORDINATORE

prof. Massimo Ghizzoni _____

GLI ALUNNI RAPPRESENTANTI



**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: GHIZZONI MASSIMO

Disciplina: DTA

UDA disciplinari

1- LA CONTABILITÀ ANALITICA

- La classificazione dei costi: fissi, variabili, diretti, indiretti e oneri figurativi
- Il BEP e il diagramma di redditività: analisi del punto di equilibrio
- L'analisi dei costi e la determinazione del prezzo di vendita: il metodo del BEP, del Full Costing e del Food Cost

2- LE POLITICHE DI VENDITA

IL MARKETING:

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

3- LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- Il contratto ristorativo e le responsabilità dell'imprenditore
- il contratto di Catering e di Banqueting
- il contratto di locazione ed il contratto di affitto di azienda

4- LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

I requisiti e i principali adempimenti amministrativi per l'avvio dell'impresa

Le norme sulla sicurezza sul lavoro

La tutela della Privacy

La videosorveglianza nei pubblici esercizi

5- LE NORME VOLONTARIE DELL'IMPRESA: IL SISTEMA DI QUALITÀ'

- le certificazioni ISO



**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 e la tutela giuridica
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- L'Italian sounding

6- LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE:

LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE:

- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan e le sue fasi di redazione;
- I preventivi di impianto (preventivo tecnico, finanziario ed economico)

PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE:

- perché programmare
- Il budget d'esercizio
- il controllo budgetario

UdA interdisciplinari

IL BANQUETING E IL CATERING

- Il contratto di Banqueting;
- La determinazione del prezzo di un banchetto con il metodo del Full Costing

DTA: Analisi dei costi e prezzo di vendita di un evento, redazione del contratto di banqueting, calcolo del prezzo di vendita a persona.

PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA

AZIONI DIDATTICHE rientranti nella programmazione del Consiglio di classe e coordinate dal prof. Ghizzoni Massimo

Azioni didattiche	Nucleo concettuale di riferimento: 1.COSTITUZIONE 2.SVILUPPO SOSTENIBILE 3.CITTADINANZA DIGITALE	Periodo (mese o periodo: trimestre – pentamestre)
Fonti giuridiche di diritto interno e dell'U.E	1. Costituzione	Trimestre



**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 sicurezza nei luoghi lavoro: -TUSL (d.lgs 81/2008)	1. Costituzione	Pentamestre
---	-----------------	-------------

Rimini, 7 maggio 2024

Il docente:

Prof. Massimo Ghizzoni

I rappresentanti di Classe:



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

PROGRAMMA DI I.R.C.

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

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

Art. 10.

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

Art. 11.

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

Rimini, 7 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Prof. Iuri Belligotti



**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

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA

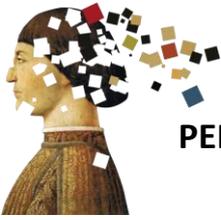
- 1) Ripasso dei principali argomenti trattati nell'a.s. 2022/2023: enogastronomia nazionale, le principali bevande miscelate alcoliche e d analcoliche, i prodotti di caffetteria
- 2)Enografia internazionale. I principali vini liquorosi. Lo Champagne
- 3) Il taglio della frutta, l'assemblaggio e le decorazioni
- 4) La produzione della birra: dalle origini ad oggi
- 5) La colazione continentale ed anglosassone
- 6) La degustazione del vino e l'abbinamento
- 7) La cucina di sala: le classiche preparazioni di piatti alla lampada

Rimini, 7 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Prof. Paolo Barberini



**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

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Prof. Antonio Chicone

UNITA' 1: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

- Contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP
- Additivi alimentari: sicurezza e criticità

UNITA' 2: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Linee guida modelli alimentari
- Dieta nelle varie fasce d'età: alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva, alimentazione nell'adolescenza, alimentazione in età adulta, alimentazione nella terza età

UNITA' 3: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità
- Ipercolesterolemia, aterosclerosi, ipertensione, gastrite, ulcera, sindrome del colon irritabile, stipsi
- Alimentazione e tumori
- Allergie e intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare

UNITA' 4: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

- Qualità degli alimenti: qualità alimentare, marchi legati alla qualità d'origine, marchi legati alla tecnica produttiva, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari
- Nuovi prodotti alimentari

TESTO UTILIZZATO: Silvano Rodato *"ALIMENTAZIONE OGGI"*, *Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita* (CLITT)

Rimini, 7 maggio 2024

Il docente

Gli alunni



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente: RONDANINI NICOLETTA
Classe: 5B SALA
Disciplina: SPAGNOLO
Testo: Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares - Susana Orozco González, Giada Riccobono. HOEPLI

Trabajando en un bar:

Establecimientos de bebidas

La cafetería y los horarios de trabajo

El camarero

La brigada de un bar

Trabajando por la noche en Ibiza

En el bar:

La mise en place del bar

Instrumentos y maquinaria

Lugares de trabajo

El servicio con la bandeja

La sidra

Utensilios para el servicio de bebidas e infusiones

Bebidas calientes:

Un dulce invierno

Tipos de chocolate

Las cafeteras

Tipos de café y su servicio

Cafés fríos y calientes

El servicio del té

Blancos, claretes y tintos:

Para todos los paladares: el vino

La cerveza

Catering y organizacion de banquetes:

Bufé y banquete

Distribución de mesas para banquetes

Civiltà:

El Gazpacho

Dia de Los Muertos en Mexico



**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

Conocer Hispanoamérica
Las Tapas

Grammatica:

Repaso Presente de Indicativo verbos regulares,
Presente de Indicativo verbos con cambio vocalico y verbos irregulares
Diferencia entre Ser/Estar
Hay/Está- Están
El imperativo afirmativo y negativo
El pretérito imperfecto
El pretérito perfecto compuesto
El pretérito indefinido

Rimini, 7/05/2024

Il Docente

Gli alunni

Nicoletta Rondanini