

**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

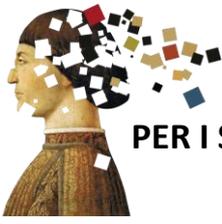
Rimini, 15 maggio 2024

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

**5^aC indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera
Settore Cucina e Arte bianca**

Anno scolastico 2023/2024



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

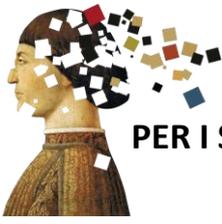
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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. 7
4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	Pag. 8
5. Indicazioni generali attività didattica 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi -Tempi del Percorso formativo	Pag. 10
6. Attività e progetti 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.3 Percorsi interdisciplinari - UDA 6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO) 6.5 Attività specifiche di orientamento	Pag. 14
7. Indicazioni sulle discipline 7.1 Schede informative su ciascuna disciplina: ● COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina ● CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI ● ABILITÀ ● OBIETTIVI RAGGIUNTI ● METODOLOGIE ● CRITERI DI VALUTAZIONE ● TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Pag. 17
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 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. <i>difficoltà incontrare, esiti</i>) 8.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova	Pag. 40



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

ALLEGATI

Pag. 56

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

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

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

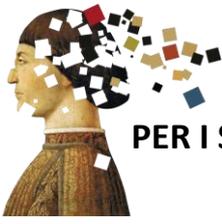
La domanda turistica è sempre più orientata da bisogni nuovi e alternativi che richiedono servizi più accurati ed una maggiore valorizzazione del patrimonio culturale ed ambientale, elementi che vanno considerati come fattori produttivi e non solo come beni di consumo e fruizione. L'offerta deve essere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

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

1.2 Presentazione dell'Istituto

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

La scuola è dotata di **laboratori**, strutture sportive e di attrezzature multimediali presenti in ogni aula. **I servizi, le risorse strutturali e materiali** non solo valorizzano l'offerta formativa ma rappresentano anche gli strumenti preziosi per assicurare agli studenti pari opportunità di apprendimento e di conoscenza. **L'Istituto** da anni ha un organico stabile: il 70% circa dei docenti è a tempo indeterminato; inoltre numerosi docenti a tempo determinato riconfermano



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

Dopo tre anni di reggenza di tre diversi dirigenti scolastici, da diversi anni l'Istituto ha un dirigente titolare: questo faciliterà il lavoro di programmazione all'interno della scuola in base agli obiettivi prefissati.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

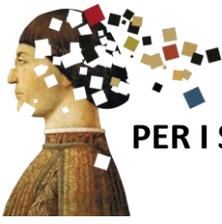
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Profilo educativo culturale e professionale (P.E.C.u.P.) dello studente dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Le 11 competenze

- 1. 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.**
- 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.**
- 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**
- 4. 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 di vita sostenibili e equilibrati.**
- 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.**
- 6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**
- 7. 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.**
- 8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.**
- 9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.**
- 10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.**
- 11. 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.**

Per raggiungere gli obiettivi previsti per l'Istituto Professionale con Indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si prevedono 4 percorsi:



**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

- Enogastronomia settore Bar-Sala e vendita
- Enogastronomia settore Cucina
- Enogastronomia settore Cucina e Arte Bianca
- Accoglienza turistica

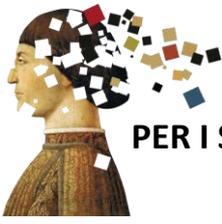
ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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

In particolare, il percorso approfondisce gli aspetti relativi alla produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti alimentari e alla promozione di tipicità locali, nazionali ed internazionali, curando anche gli aspetti della comunicazione e dei rapporti con il cliente in due lingue straniere.

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

- Cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive
- Cuoco nella ristorazione ferroviaria, area, marittima, autostradale
- Cuoco pizzaiolo
- Executive chef, chef de cuisine
- Sous chef, chef de partie
- Commis de cuisine
- Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti
- Addetto alla preparazione di pasti
- Addetti al banco nei servizi di ristorazione
- Commesso di banco
- Inserviente di cucina
- Addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari
- Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria
- Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

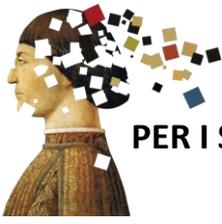
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

2.2 Quadro orario settimanale

PERCORSO ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA E ARTE BIANCA

Materia e Discipline area comune	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	2	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Discipline specifiche Articolazione Cucina e Arte bianca	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio enogastronomia – Cucina e Arte bianca	7	6	7
Laboratorio enogastronomia – Bar sala e vendita	2	0	1
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	3	3	3



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

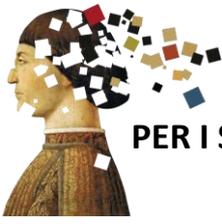
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina
Barberini Paolo	Docente	Laboratorio di Enogastronomia – Sala bar e vendita
Belligotti Iuri	Docente	Insegnamento Religione cattolica
Bollini Luciana	Coordinatrice di classe	Italiano – Storia
Genchev Stanislav Vasilev	Docente	Scienze Motorie
Lo Chiano Vincenzo	Docente	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Lentini Viviana	Docente	2 ^a Lingua Spagnolo
Cucchetti Daniela	Docente	Lingua Inglese
Dellarosa Lorella	Docente	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Siragusa Giovanna Pia	Docente	Sostegno
Forcellini Francesco Bernardo	Docente	Matematica
Morri Barbara	Docente	Sostegno
Succi Stefania	Docente	Sostegno
Zannoni Luca	Responsabile PCTO - Tutor interno	Laboratorio di Enogastronomia – Cucina e Arte bianca

3.2 Continuità docenti nel triennio

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Nel passaggio dalla classe terza alla classe quarta gli alunni hanno usufruito della continuità didattica in tutte le materie, ad eccezione di Scienze Motorie e Sostegno (una sola insegnante).

Nel passaggio dal quarto al quinto anno la classe ha avuto la continuità didattica in tutte le discipline, ad eccezione di Scienze Motorie e Sostegno (una sola insegnante).

3.3 Composizione e storia della classe

L'origine della classe, come si configura, risale all'anno 2021-22, in cui si costituisce la 3^AC, Indirizzo Enogastronomia – Settore Cucina e Arte bianca, formata da alunni provenienti da tre diverse classi seconde.

Tutti gli alunni che hanno fatto la domanda hanno ottenuto la Qualifica Iefp, una alunna ha deciso di non continuare il percorso di studi, mentre due allievi non sono stati ammessi alla classe successiva.

All'inizio del quarto anno è arrivato un nuovo alunno, in seguito ad una precedente bocciatura; nel corso dell'anno si è ritirato. Una allieva non è stata ammessa alla classe quinta.

L'attuale 5^AC è composta da 16 studenti .

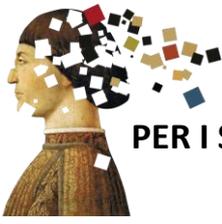
Partecipazione, interesse, impegno, obiettivi

La classe si presenta eterogenea in riferimento a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Nel corso degli anni ha formato un gruppo abbastanza coeso; non sono emerse particolari situazioni conflittuali e le momentanee tensioni sono state superate con l'apporto di tutti. Al di fuori dell'ambiente scolastico la maggior parte degli studenti si frequenta nei momenti di svago, a dimostrazione del fatto che nel tempo sono cresciuti insieme, perseguendo interessi comuni. La partecipazione alla vita di classe, all'attività didattica e al dialogo educativo è stata, in generale, costante. Premesso che la maggioranza degli studenti ha raggiunto una preparazione mediamente più che sufficiente, vanno distinti tre gruppi:

- Il primo gruppo ha raggiunto, in tutte le discipline, risultati più che buoni/ottimi; tali alunni hanno mostrato, nel corso del triennio, impegno continuo, partecipazione, senso di responsabilità, curiosità e spirito di iniziativa. Sono capaci di effettuare scelte autonome, di prendere decisioni consapevoli, di lavorare in gruppo, di mettersi a disposizione dei compagni e dei docenti.
- Il secondo gruppo ha acquisito in tutte le materie discrete/buone conoscenze, dimostrando di saper elaborare i contenuti appresi in maniera semplice, ma corretta; sempre disponibili ed aperti al dialogo educativo, si sono dimostrati capaci di maturare e desiderosi di imparare.
- Il terzo gruppo è formato da allievi che si sono mostrati meno motivati e meno puntuali nella partecipazione al dialogo educativo-formativo; tuttavia, se spronati, riescono a raggiungere risultati accettabili.

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 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. 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.



**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 classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e complessivamente gli studenti presentano un livello culturale mediamente più che sufficiente. Un gruppo di alunni, interessato al dialogo educativo, ha ottenuto risultati buoni/più che buoni.

Nonostante alcuni alunni abbiano dimostrato un impegno e un approccio allo studio abbastanza superficiale ed incostante, nell'attività di Alternanza scuola lavoro la classe ha evidenziato di possedere professionalità e correttezza. La valutazione dello stage risulta per molti buona oppure ottima.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

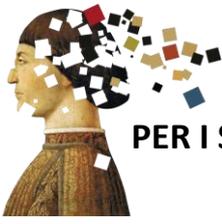
L'Istituto da sempre è attento al riconoscimento e alla valorizzazione di ciascun discente, conscio delle potenzialità e dei valori di ciascuno di loro ma anche delle difficoltà e delle problematiche che ogni studente potrebbe incontrare nel proprio percorso scolastico, nell'assoluta consapevolezza dell'unicità 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. Il docente di sostegno referente si è occupato della gestione della documentazione relativa all'alunno, dei rapporti con la famiglia e con la A.S.L. Il docente di sostegno referente ha fornito al Consiglio di classe tutti gli elementi in suo possesso, utili a conoscere l'alunno 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: Nella classe sono presenti alunni stranieri di diversa provenienza, tra cui Macedonia, Polonia e Cina. La maggior parte di questi studenti risiede in Italia da anni.

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



**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

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

Si è cercato di favorire l'inclusione di ogni alunno predisponendo attività individualizzate; per le verifiche e le interrogazioni sono stati concordati gli argomenti e le date al fine di rispettare i tempi e le modalità di apprendimento degli alunni.

Nessun alunno ha utilizzato il p.c. per le prove scritte.

Per favorire l'inclusione e la personalizzazione all'interno del gruppo classe sono stati effettuati interventi di sportello psicologico per singoli studenti.

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).

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

Modalità realizzative:

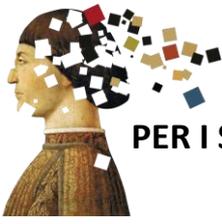
PROGETTO DI PCTO - TRIENNIO 2021-2024

Del Consiglio di classe

indirizzo:

Cucina e Arte Bianca

Scuola	IPSSCOA "S. P. MALATESTA" di RIMINI
Titolo del progetto	FOOD & BEVERAGE, Ristorazione e Arte Bianca
Aziende	IMPRESE DEL TERRITORIO provincia Rimini e dintorni



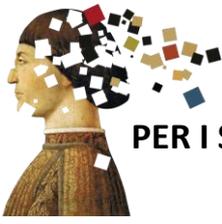
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

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

Enti esterni	ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA
Obiettivo e Finalità	<p>L'ASL 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:</p> <ul style="list-style-type: none">• La domanda culturale e formativa del territorio• L'identità della scuola ed i temi portanti e offerta formativa• Le alleanze che rendono effettiva l'offerta formativa nel senso della corresponsabilità• Il curriculum• L'offerta formativa "allargata" e gli eventi• L'organizzazione e la comunicazione. <p>Il progetto è finalizzato ad offrire allo studente strumenti che gli consentano di coltivare le proprie passioni al fine di individuare tecniche innovative e suggerimenti per sfruttare al meglio la domanda, la visibilità e le opportunità di crescita legate al territorio della provincia di Rimini. Provincia impegnata nella ridefinizione del prodotto turistico di Rimini (PIANO STRATEGICO)</p>
TUTOR interno	PROF. Luca Zannoni
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	<ul style="list-style-type: none">• Creare persone competenti che integrate con il territorio interpreti le esigenze dei clienti e proponga soluzioni ristorative• Persona attenta alle esigenze dei clienti applica correttamente le tecniche di produzione nel rispetto delle normative• Produce e progetta menu e percorsi operativi di cucina semplici per le varie tipologie di ristorazione,• programma gli acquisti contestualizzandoli alle caratteristiche dell'azienda ristorativa e dei laboratori di pasticceria e panetteria• Gestisce e il personale di cucina organizzando turni di lavoro e mansioni.• Applica i protocolli di sicurezza e igiene alimentare.
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 arte bianca, 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.



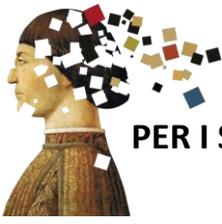
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

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">- 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.- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.- Contribuire alle strategie di Destination Marketing di presentazione del menù e del monitoraggio dei costi, attraverso la promozione 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
AZIONI	<p>CLASSE TERZA a.s. 2021/22: Gli studenti hanno svolto le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none">● periodo in azienda di 96 ore● partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE <p>CLASSE QUARTA a.s. 2022/23: Gli studenti hanno svolto le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none">● periodo in azienda di 96 ore● partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE ed ESTERNE● viaggio d'istruzione● attività di orientamento attivo nella transizione scuola-università prevista dal PNRR Missione 4 <p>CLASSE QUINTA a.s. 2023/24: 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 all'orientamento professionale e percorsi post diploma● partecipazione incontri attività di orientamento in uscita con Randstad e Conad● partecipazione ad incontri con università di Bologna● partecipazione incontro di orientamento in uscita con AssOrienta● partecipazione Incontro di orientamento in uscita con Ready2Work-Hotel Programme 2024/2025



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

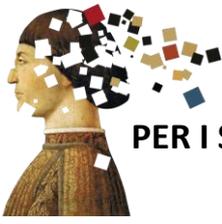
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<ul style="list-style-type: none">● partecipazione incontri di orientamento in uscita classi quinte -Progetto "Il territorio e la scuola"● partecipazione ad attività di ORIENTAMENTO in entrata rivolte agli studenti delle classi delle medie● Partecipazione all'uscita didattica presso Trattoria da Lucio● partecipazione al progetto didattico "il balsamico tradizionale di Reggio Emilia: la perla nera di Reggio Emilia"● partecipazione incontro di orientamento in uscita: nuove figure professionali nell'hotellerie● partecipazione e gestione eventi in istituto: cena Lions Rimini, Pranzo presidi Reria● partecipazione e gestione eventi in esterna: Pranzo per il presidente Mattarella a San Marino, buffet per vigili del fuoco festa di Santa Barbara presso sede dei vigili del fuoco di Rimini, convegno AIE presso palacongressi di Riccione
DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI	Tutte le attività sono state comunicate ai consigli di classe e formalizzate attraverso comunicati della scuola agli studenti e alle loro famiglie
PERSONALIZZAZIONE DEI Percorsi	Sono stati predisposti progetti AD PERSONAM per gli studenti con esigenze particolari (DSA, PDP, PEI)
VALUTAZIONE DEL Percorso FORMATIVO E DEL Progetto	<p>Al termine di ogni anno scolastico, i tutor scolastici e aziendali hanno analizzato e verificato i piani di studio, il raggiungimento degli obiettivi finali e le relazioni svolte dagli studenti, valutando anche il loro grado di impegno, interesse e partecipazione.</p> <p>Tale valutazione è stata effettuata 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 dell'ASL è stata riconosciuta dal Consiglio di classe ed ha avuto una ricaduta sul voto di condotta, sulle materie di indirizzo e non.</p>
COMUNICAZIONE	All'ASL 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.

RICADUTA SUGLI INSEGNAMENTI:

COMPETENZA	DISCIPLINA	%
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	CONDOTTA	20%
	ITALIANO	15%
	LINGUE STRANIERE	15%
	DTA E MATEMATICA	15%



**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

	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15%
AREA PROFESSIONALE	LABORATORI	30%

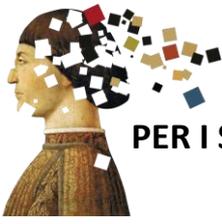
Modalità realizzative:

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

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

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

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 gruppi di livello presenti in classe, relativamente ad impegno e serietà. Il percorso formativo condotto dai docenti è stato improntato all'approfondimento delle linee essenziali dei



**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

singoli programmi in ottemperanza alle indicazioni ministeriali. Il Consiglio di Classe ha inoltre cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni nell'ambito dello stage e direttamente collegate al mondo del lavoro.

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

L'attività di recupero è stata svolta in itinere, con prove finalizzate all'accertamento del recupero del debito. Le prove di recupero sono state svolte nel pentamestre a seguito di un periodo di pausa didattica svoltosi a Gennaio.

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 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

PROGETTI E ATTIVITA'

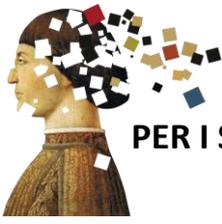
Oltre all'attività di PCTO e alla partecipazione a manifestazioni interne, la classe è stata impegnata, in toto o con singoli studenti o gruppi, in attività extracurricolari ed integrative alle quali il Consiglio di classe ha attribuito valenza curricolare. Molti incontri e approfondimenti sono stati proposti su Piattaforma Meet.

La classe è stata partecipativa, ha collaborato con impegno e realizzato i progetti proposti dai docenti, ottenendo risultati positivi.

La classe ha preso parte a:

- Sportello individuale di ascolto per l'educazione affettiva, relazionale e prevenzione del bullismo (per chi ne richiedesse l'intervento);
- Corso Avis, nell'ambito del "Progetto Salute" (tutta la classe);
- Progetto "Incontro con l'autore" (tutta la classe);
- Partecipazione all'evento fieristico "Sigep" (tutta la classe);
- Partecipazione al Seminario "Il CNL e l'Antifascismo in Italia", promosso da Anpi (tutta la classe);
- Partecipazione a manifestazioni ed eventi enogastronomici organizzati dalla scuola: (gruppi di alunni);
- Uscita didattica presso il Ristorante "Da Lucio"
- Alcuni alunni hanno concorso per il Bando del Progetto "Erasmus" e una alunna è risultata vincitrice di una Borsa di studio che le ha consentito di soggiornare un mese a Valencia (settembre 2023). Il Progetto è stato inserito come PCTO.
- Partecipazione al ciclo di incontri "Israele – Hamas: capire il conflitto", organizzato da ISPI.

In occasione del Giorno della Memoria 2024 la classe ha partecipato all'incontro on-line "Cinque storie in cinque oggetti", organizzato dal MEIS e dall'Istituto di Storia contemporanea di Ferrara



**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

- Visione del film "C'è ancora domani" e incontro on line con i protagonisti
- Partecipazione alla Corsa campestre provinciale
- Uscita didattica ai Campionati europei di Ginnastica artistica maschile

6.3 Percorsi interdisciplinari - UDA

Macro aree	Materie Coinvolte	Percorso svolto
Professionale	Cucina- Alimenti - Italiano - Storia - Dta - Matematica - Inglese - Ed. civica	I prodotti tipici
Linguistica/professionale	Italiano - Cucina - Storia - Alimenti - Dta - Inglese - Ed. civica - Matematica	Il Futurismo (Il Manifesto della cucina futurista)
Professionale	Italiano - Storia - Cucina - Sala bar - Dta - Alimenti - Matematica - Inglese - Spagnolo – Ed. civica	Catering e Banqueting (Uda svolta in tutte le discipline)
Professionale	Cucina- Alimenti - Italiano - Storia - Dta - Matematica - Inglese - Ed. civica	Le diete salutari
Professionale	Cucina- Alimenti - Italiano - Storia - Dta - Matematica - Inglese - Ed. civica	Le nuove tendenze

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO)

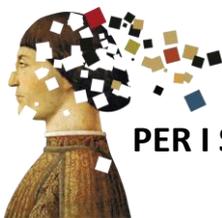
Viaggio di istruzione a Napoli – Sorrento a.s. 2022/23

Viaggio di istruzione a Monaco di Baviera dal 5 al 10 febbraio 2024

6.5 Attività di orientamento

La classe ha svolto 15 ore di orientamento in uscita nell'arco dell'anno scolastico; tra le attività proposte, ci sono stati vari incontri con:

- Università di Bologna
- Cultural Care Au Pair
- Assorienta
- Conad/ Randstad
- Il territorio e la scuola -Azienda Regionale per il Lavoro dell'Emilia Romagna



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

- Ready2work
- ITS Academy- Emilia Romagna
- Accademia Aeronautica Militare

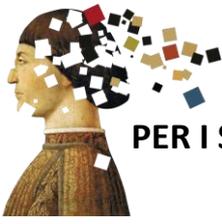
Inoltre la classe ha partecipato al Progetto pilota in collaborazione con Its ACademy e Fondazione Golinelli della durata di 15 ore.

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline

Docente: Zannoni Luca Materia: CUCINA E ARTE BIANCA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina Enogastronomia Cucina e Arte Bianca	<ul style="list-style-type: none">● Organizzare una linea di lavoro in autonomia, sapendosi altresì relazionare agli spazi disponibili ed al gruppo● Controllare e utilizzare alimenti adeguati 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● Identificare per i vari tipi di carne le cotture ideali
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">● Il futurismo● Le gamme ed i prodotti a marchio e la qualità del prodotto● Le varie tecniche di cotture e la trasmissione del calore● La carne , il pesce, i formaggi● La tecnica del sottovuoto e del cook and chill● Principi di sicurezza e igiene alimentare e fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare● Il Menù● La ristorazione Commerciale e la ristorazione Sociale● Le tendenze gastronomiche, passato, presente e futuro● Il catering ed il Banqueting● Il food cost
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Saper gestire gli spazi in una cucina professionale, nel rispetto dei colleghi



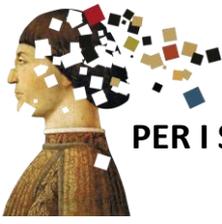
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

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">• Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate• Lavorare in sicurezza relazionandosi a macchinari ed utensili specifici dell'ambiente culinario• 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 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 ed applicare praticamente ed in modo corretto le conoscenze e le competenze acquisite• Capacità di utilizzare gli elementi della disciplina al fine di organizzare ed applicare scelte autonome nella risoluzione di richieste teorico/pratiche da parte di clienti e datori di lavoro
METODOLOGIE	Lezioni pratiche in laboratorio, lezioni frontali, discussione, brainstorming, cooperative learning in laboratorio, integrazioni ed approfondimenti con materiale del docente condiviso su classroom
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• Autonomia organizzativa e pratica in laboratorio• Conoscenza anche se non approfondita delle nozioni di base• Capacità di interpretare correttamente i contenuti del programma e di applicarli in maniera opportuna sia praticamente che teoricamente• Capacità di esporre in modo semplice ma corretto• Capacità di utilizzare i software per la didattica a distanza
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO: Cucina Gourmet Plus di palo Gentili casa editrice Calderini e materiale integrativo su Classroom VERIFICHE: compiti in classe, colloqui orali, verifiche pratiche in laboratorio.



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

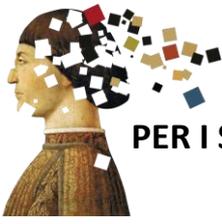
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente: Lo Chiano Vincenzo Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	<ul style="list-style-type: none">● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.● Controllare e utilizzare le bevande e gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.● Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nello specifico campo dell'enogastronomia.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">● Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.● Dieta razionale ed equilibrata nelle varie fasce d'età, nelle condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.● Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.● Sistema Haccp, qualità alimentare e sue certificazioni, frodi alimentari.● Educazione Civica: diritto al cibo● Uda interdisciplinare: Il Banqueting: valorizzazione, promozione e tutela del "made in italy"
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Saper individuare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, anche in relazione ai nuovi prodotti e tendenze alimentari nel settore di riferimento.● Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare connessi alla manipolazione degli alimenti.● Promuovere i principi di filiera eco-sostenibile ed etica.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Miglioramento delle capacità di collaborazione e partecipazione● Agire in modo autonomo e di gruppo



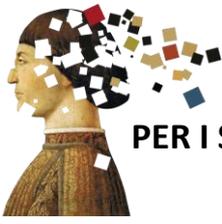
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

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">● Acquisizione di conoscenze, abilità e competenze fondamentali della disciplina● Individuare collegamenti e relazioni interdisciplinari● Capacità di utilizzare gli elementi della disciplina per operare scelte autonome e nella soluzione di problemi nei campi applicativi
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Lezioni frontali interattive● Didattica multimediale● Brainstorming● Cooperative learning● Ricerca guidata● Attività su piattaforma G Suite for Education
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Criteria in linea con quanto deliberato dal Collegio Docenti. Per formulare una valutazione complessiva sui livelli delle conoscenze e delle abilità acquisite dall'allievo, sono state proposte prove semistrutturate, (prove oggettive con quesiti a scelta multipla e domande aperte), comprensione del testo, produzione di elaborati, simulazioni d'esame, verifiche orali. La valutazione ha tenuto in debito conto la capacità dell'allievo di impegno, i progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza, partecipazione e dialogo, di analisi, di sintesi, di confronto e di capacità logico induttive, rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo: Silvano Rodato "Alimentazione oggi", Scienza e Cult. dell' Alimentazione, per i servizi di enogastronomia e sala e vendita ed. Clitt;● Approfondimenti di materiale scientifico e articoli di giornali● Schemi riassuntivi● Mappe concettuali● Lim● Video didattici● Piattaforma Google Classroom e applicativi G Suite



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

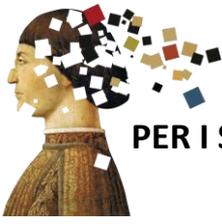
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente: IURI BELLIGOTTI Materia: I.R.C.

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 <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	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. Videolezioni.



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

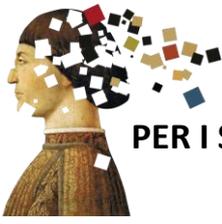
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente: LUCIANA BOLLINI Materia: ITALIANO

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">● Migliorata la capacità di lettura e comprensione del testo;● produrre 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 <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<ul style="list-style-type: none">● Ed. Linguistica● Dal Positivismo al Decadentismo; il Simbolismo francese; la lirica italiana tra Ottocento e Novecento● Il romanzo naturalista e verista● Giovanni Verga● La poesia tra Ottocento e Novecento● La poetica del Decadentismo● Giovanni Pascoli● Gabriele D'Annunzio● La poesia della guerra; Giuseppe Ungaretti● Italo Svevo e la psicanalisi● Luigi Pirandello e le maschere● Montale
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Rielaborazione autonoma: l'alunno deve saper costruire una sintesi originale, utilizzando conoscenze, documentazione, competenze e strumenti espressivi in maniera personale, in modo corretto e funzionale.



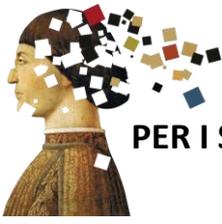
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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">● Capacità di organizzare in modo autonomo l'attività di studio con la scansione di tempi e scadenze.● Composizione delle seguenti tipologie di scrittura: - analisi del testo: capacità di comprensione, contestualizzazione ed eventuali approfondimenti personali in senso critico. - Testo argomentativo: scritto di tipo espositivo e argomentativo, con registro linguistico formale e specifico, su una tematica proposta, di cui viene fornita una documentazione scelta. - tema classico: trattazione espositiva e/o argomentativa autonomamente elaborata dallo studente, secondo le sue conoscenze e personalità, prevalentemente sulla base di un testo d'appoggio
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Capacità di produrre testi scritti e orali in maniera originale sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo● Potenziate le abilità argomentative● Capacità di rielaborare criticamente i contenuti appresi
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Lezioni frontali e partecipate● Discussioni interattive● Valutazione e autovalutazione● Visite guidate, uscite didattiche
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche</p> <p>trimestre: tre valutazioni, tra scritto e orale</p> <p>pentamestre: almeno tre valutazioni , tra scritto e orale</p> <p>CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITA' 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.



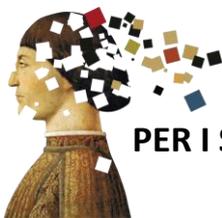
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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>Colloquio orale</p> <p>accettabile conoscenza del contenuto espressione corretta una minima capacità di operare collegamenti rielaborazione personale delle informazioni</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</p>	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo● Fotocopie/power point/lim



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

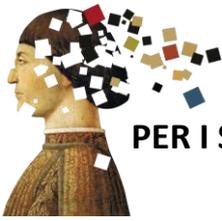
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente: BOLLINI LUCIANA Materia : STORIA

COMPETENZE raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina STORIA	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica● Riconoscere alcune linee di fondo della storia del Novecento● Sapere distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni● Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica
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● La Seconda guerra mondiale
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">● Scomporre l'analisi di una società a un certo momento della sua evoluzione in alcuni livelli interpretativi (sociale, economico, politico, tecnologico, culturale)● Cogliere analogie e differenze tra gli eventi e le società di una stessa epoca● Cogliere il ruolo dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione della politica nella storia del Novecento● Collocare in una dimensione compiutamente planetaria gli avvenimenti storici a partire dalla Prima guerra mondiale● Riconoscere il ruolo svolto dai totalitarismi nelle vicende del secolo● Rielaborare criticamente i contenuti appresi
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● Acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari.● Rendersi conto della complessità della storia del Novecento e delle difficoltà di un giudizio storico condiviso su avvenimenti recenti
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Lezioni frontali e partecipate● Dibattito● Lettura e interpretazione di articoli di giornale



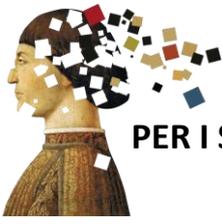
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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">● Correzione e autocorrezione dei lavori prodotti● Valutazione e autovalutazione● Visite guidate, uscite didattiche● Lavori in piccoli gruppi
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche <i>Almeno 2 valutazioni orali nel trimestre e 2 valutazioni nel pentamestre</i> Prove a domande aperte e semistrutturate per i recuperi</p> <p>Criterio di sufficienza delle conoscenze, capacità e competenze Esposizione semplice ma corretta, con l'utilizzo dei principali termini specifici. Accettabile conoscenza del contenuto comprensione globale della complessità del processo storico Inquadramento essenziale dell'argomento proposto e collegamenti ragionati.</p> <ul style="list-style-type: none">● rielaborazione personale delle informazioni.
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Lim● Libro di testo● Fotocopie● Filmati



**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

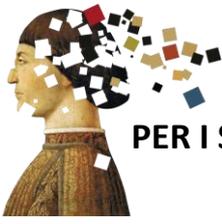
Docente: DANIELA CUCCHETTI Materia: LINGUA INGLESE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla
fine dell'anno per la disciplina/
insegnamento

LINGUA INGLESE

L'alunno alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti competenze:

- Saper cogliere le informazioni principali di testi e listening di civiltà, di geografia e di enogastronomia.
- Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali di un testo (reading comprehension) e di una conversazione (listening).
- Saper comunicare in lingua inglese dando delle informazioni relative ai prodotti/specialità e ai luoghi del territorio
- Saper comunicare in lingua inglese relativamente ad aspetti culturali e sociali inerenti il settore enogastronomico.
- Saper interagire nel contesto professionale di interesse utilizzando strategie e lessico appropriato.
- Saper produrre testi chiari e articolati in riferimento ad argomenti personali e di attualità.
- Valorizzare, promuovere e stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze in ambito enogastronomico.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica (microlingua).
- Saper riferire e descrivere l'esperienza di stage e le esperienze extrascolastiche (PCTO)
- Saper esprimersi attraverso funzioni comunicative adeguate al contesto (formale/ informale).
- Saper utilizzare gli strumenti informatici, applicazioni e software didattici a disposizione per interagire con la docente e per produrre dei semplici prodotti multimediali (video, raccolta di foto, presentazioni in Power Point, bacheche 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

**CONOSCENZE o CONTENUTI
TRATTATI**

(UDA di riferimento)

Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni riferiti al particolare settore di indirizzo.
Aspetto geografico generale e sociale degli Stati Uniti d'America e dell'America multiculturale.

Lessico relativo all'organizzazione territoriale e agli aspetti sociali e culturali degli Stati Uniti d'America.

Lessico relativo allo spreco alimentare e ai prodotti a KM 0.

Lessico relativo alle nuove tendenze enogastronomiche, attività ristorative e servizio ai clienti, e prodotti innovativi.

Lessico relativo a ingredienti, nutrienti, diete alimentari e diete salutari (piramidi alimentari e dieta mediterranea), allergie e intolleranze alimentari, diete speciali, effetti della cottura sul cibo con particolare attenzione ad una cottura salutare.

UDA: Food Pyramid and Healthy Diet (create an eating healthy plan)

Lessico relativo all'organizzazione di banqueting e catering e vari tipi di dining service styles

Uda Banqueting: Food Stations

Presentazione della propria esperienza di stage e delle esperienze extrascolastiche

Lessico relativo al concetto di tolleranza e dei diritti civili, collegamenti con l'attualità dell'America multiculturale. Storia del movimento per i diritti civili degli afroamericani.

UDA: Civil rights e Martin Luther King

Conoscere i prodotti tipici e i piatti del nostro territorio e saperli contestualizzare e rielaborare alla luce delle nuove tendenze enogastronomiche.

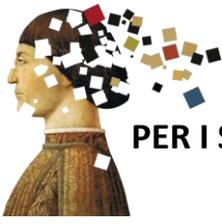
Lessico relativo ai marchi di qualità e ai movimenti di tutela dei prodotti del territorio.

ABILITÀ

Saper sintetizzare, in forma scritta e orale, le informazioni tratte da diversi testi e listening. Saper dare, in forma scritta e orale, informazioni su tecniche utilizzate nell'attività di "chef" e utilizzando il linguaggio specifico (microlingua)

Ricavare informazioni specifiche da Internet e dai testi proposti.

Realizzare presentazioni orali in supporto a produzioni multimediali. Interagire in conversazioni su argomenti inerenti il settore d'indirizzo.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze adeguate al contesto e all'indirizzo di studio degli argomenti trattati.
Adeguate comprensione e esposizione in lingua delle informazioni principali di testi e listening legati agli argomenti del programma
Realizzazione di prodotti digitali di arricchimento e approfondimento degli argomenti trattati.

METODOLOGIE

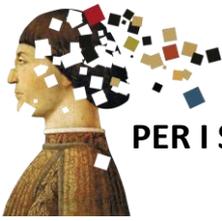
Brainstorming per individuare le conoscenze possedute.
Lezioni frontali e partecipate; lezioni sincrone su Meet, dibattito.
Lettura e analisi di documenti scritti approfondimenti(skimming/scanning).
Realizzazione insieme al gruppo classe di riassunti, schemi e mappe concettuali.
Rielaborazione interpretativa dei dati e dei testi; correzione e autocorrezione dei lavori prodotti.
Produzione e sintesi scritte e orali attraverso l'uso di mappe mentali.
Visione di filmati e listening in lingua originale e discussione.
Pair work/Tutoring.
Role-playing.
BYOD; Applicazioni e software per uso didattico (Padlet, Mentimeter, Power Point).
Consultazione di Internet Web sites (newspapers, magazines and TV network) per ricerche su argomenti enogastronomici , di civiltà e di attualità.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Prove strutturate e semi-strutturate
Verifiche scritte: reading comprehension con domande aperte, esercizi con multiple choice, true or false, cloze tests, matching words (1 verifica scritta e 1 orale per ogni periodo)
Verifiche orali con mappe di supporto.
Rielaborazione orale dei contenuti e collegamenti fra i vari argomenti
Realizzazione di prodotti digitali (Power Point, presentazioni su bacheche digitali – Padlet, Mentimeter)

**TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI ADOTTATI**

Libri di testo adottati:
WORLD IN PROGRESS- Laura Ferruta- Mary Rodney- Sergio Knipe - Mondadori Education
DAILY SPECIALS, Piera Angela Caruso/Adriana Piccigallo, Le Monnier Scuola.
Sussidi audiovisivi e digitali; LIM, dizionari digitali



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

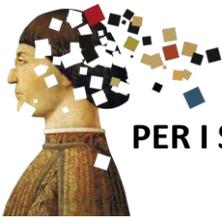
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Proiezioni audio-video, applicazioni e software didattici, Internet Web Sites.

Docente: VIVIANA LENTINI Materia: SPAGNOLO

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	Saper redigere un CV e una lettera di presentazione. 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.
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	<ul style="list-style-type: none">● VERIFICHE● <u>Verifiche scritte</u>: verifiche semistrutturate, traduzioni● <u>Verifiche orali</u>: ricerche di approfondimento e discussioni in lingua, colloqui periodici di verifica degli apprendimenti● CRITERI● Correttezza grammaticale● Coerenza con la consegna/argomento● Conoscenza dei contenuti● Rielaborazione delle informazioni



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

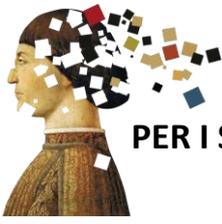
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo● Sussidi audiovisivi e digitali● Fotocopie integrative● Materiale autentico
---	---

Docente: FORCELLINI FRANCESCO BERNARDO Materia: MATEMATICA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina <u>MATEMATICA</u>	COMPETENZE EUROPEE - 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. COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO Area generale: 10, 12 Area professionalizzante: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	Lo studio di funzione Il calcolo dei limiti La lettura del grafico di una funzione La derivata prima
ABILITÀ	- Capacità di calcolo - Capacità di interpretare correttamente i concetti matematici ed applicarli nella 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



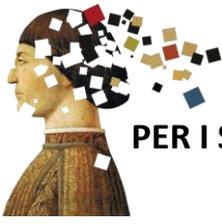
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare 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. <p><u>Obiettivi trasversali raggiunti:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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	<p><u>MATERIALI:</u> Appunti forniti dal docente</p> <p><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, Canva</p>



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

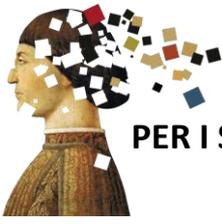
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente: PAOLO BARBERINI Materia: SALA BAR

COMPETENZE RAGGIUNTE	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	La vinificazione: i processi produttivi per l'ottenimento dei vari tipi di vino. I principali prodotti enogastronomici a marchio dell'Emilia Romagna. La birra: materie prime, fasi di produzione, tipologie, confezionamento, i vari bicchieri per il servizio e i maggiori produttori nel mondo. Catering e banqueting: i principali attori e gli elementi che concorrono nell'organizzazione di un banchetto
ABILITÀ	Saper identificare e descrivere i vini attraverso i processi produttivi. Saper valorizzare i prodotti del territorio attraverso l'utilizzo di prodotti a marchio. Saper riconoscere le varie tipologie di birra sulla base dei processi produttivi indicando le caratteristiche e le modalità di servizio. Saper organizzare un banchetto sulla base delle conoscenze ed esperienze maturate in ambito lavorativo tramite attività di PCTO.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Conoscenze adeguatamente corrette, anche se non approfondite, degli argomenti trattati; orientare a livello generale sugli argomenti principali e applicare in modo autonomo le conoscenze basilari; Esprimersi in forma scritta e orale in modo accettabile sia dal punto di vista sintattico che lessicale.
METODOLOGIE	Lezioni frontali mediante l'impiego di strumenti multimediali; Acquisizione di materiale specifico ; Produzione e sintesi scritte ed orali;
CRITERI DI VALUTAZIONE	Giudizi tradizionali con voti espressi in decimi con verifiche scritte; domande con risposta aperta; domande con risposta a scelta multipla;



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

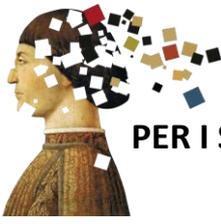
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	questionari vero/falso; Domande a completamento; Interrogazioni orali.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Diapositive, dispense e appunti;

Docente: LORELLA DELLAROSA Materia: D.T.A.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina D.T.A.	<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 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
--	---



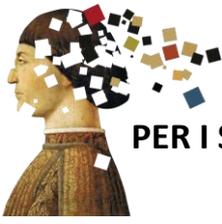
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	Contenuti trattati: <ul style="list-style-type: none">● L'analisi dei costi: costi fissi, variabili e BEP; costi diretti e indiretti● La determinazione del prezzo● La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan● Il marketing aziendale● La promozione del territorio: il marketing turistico territoriale● Le norme obbligatorie per l'impresa: requisiti e adempimenti amministrativi per l'apertura dell'impresa; la sicurezza sul lavoro; la privacy● Il sistema di qualità: le certificazioni e i marchi● La disciplina dei contratti di settore: contratto ristorativo, contratto di catering e banqueting. Gli obblighi delle parti. <u>UDA DI RIFERIMENTO: Il Banqueting</u>
ABILITA'	<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
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	Lezioni frontali e partecipate, analisi di alcuni casi pratici, invio materiale mediante piattaforma di Google-classroom, verifiche formative all'inizio delle lezioni sugli argomenti trattati per verificare la necessità di recupero. Esercitazioni scritte e colloqui orali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	PER L'ORALE: Quantità e qualità delle conoscenze acquisite Capacità di collegamento Capacità di discutere e approfondire gli argomenti proposti con un linguaggio tecnico corretto PER LO SCRITTO: <ul style="list-style-type: none">● Congruenza alla traccia● Conoscenza e applicazione di regole e principi● Padronanza e applicazione della terminologia specifica LA VALUTAZIONE TERRA' CONTO, INOLTRE, DEI SEGUENTI DESCRITTORI DI OSSERVAZIONE: <ul style="list-style-type: none">● Assiduità● Partecipazione



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

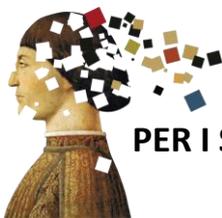
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<ul style="list-style-type: none">● Interesse/cura/approfondimento● Competenze digitali● Sviluppo degli apprendimenti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo: "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA" Enogastronomia - Sala e vendita di C.DE LUCA, M.T. FANTOZZI ed. LIVIANA Altri strumenti adottati: fotocopie slide e altri documenti pubblicati su google-classroom

Docenti: Luciana Bollini; Lorella Dellarosa; Vincenzo Lo Chiano; Daniela Cucchetti Materia: EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina 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.● 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<ul style="list-style-type: none">● Saper riconoscere le istituzioni internazionali.
---	--



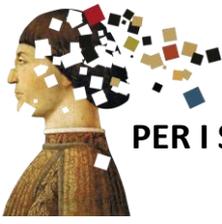
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>UDA di riferimento: -Ordinamento dello Stato Italiano -Organizzazioni internazionali ed unione europee -Dignità e diritti umani</i></p>	<p>DTA Fonti giuridiche interne: gerarchia delle fonti</p> <ul style="list-style-type: none">● Fonti giuridiche comunitarie: Regolamenti e Direttive● Le Istituzione Comunitarie coinvolte nell'iter dei Regolamenti e delle Direttive● Il D.Lgs 81/2008 (principali disposizioni sulla sicurezza nei luoghi di lavoro) <p>ITALIANO/STORIA 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● 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>I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia:</p> <ul style="list-style-type: none">● Educazione alla democrazia● Il ripudio della guerra● Convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia● Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni) <p>ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none">● La fame nel mondo: diritto al cibo <p>INGLESE:</p> <ul style="list-style-type: none">● Excursus sui dritti umani :Martin Luther King
<p>ABILITA'</p>	<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
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<ul style="list-style-type: none">● Conoscenze mediamente sufficienti, in alcuni casi approfondite● Capacità di orientamento mediamente adeguate● Capacità espositive mediamente sufficienti, in alcuni casi di buon livello
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale Invio materiale attraverso la piattaforma di google-classroom</p> <p>Verifiche formative all'inizio delle lezioni Esercitazioni scritte e colloqui orali</p>



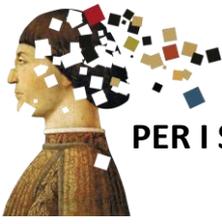
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

	Proiezione di filmati
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Quantità e qualità delle conoscenze acquisite Padronanza e applicazione della terminologia specifica</p> <p>La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti descrittori di osservazione:</p> <p>Assiduità Partecipazione Interesse/cura/approfondimento Capacità di relazione a distanza Competenze digitali Sviluppo degli apprendimenti</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p>Libri di testo, Slide, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali forniti dai docenti.</p>



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

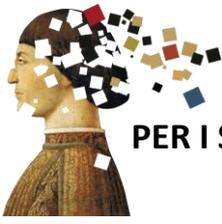
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente: Stanislav Vasilev Genchev Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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</p>



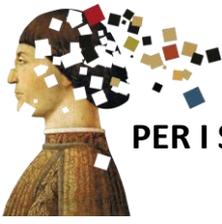
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

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

	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.
CRITERI DI VALUTAZIONE	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.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Piccoli attrezzi – attività in ambiente naturale (parco, spiaggia) – Internet, –visione di filmati. Nessun libro di testo



**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

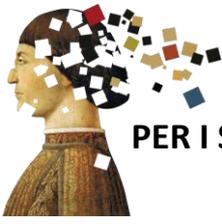
Il Consiglio di classe ha effettuato **verifiche**, sia di tipo formativo che di tipo sommativo. Oltre a prove tradizionali, sono state svolte prove strutturate e semistrutturate, prove pluridisciplinari in forma di quesiti a risposta singola, aperta o multipla, rielaborazione di contenuti, questionari.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

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

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

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

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



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

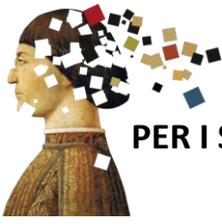
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

GIUDIZIO	VOTO in decimi	ELEMENTI DEL GIUDIZIO
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

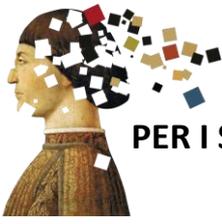
Il Consiglio di Classe, nell'attribuzione del **credito scolastico**, ha tenuto conto dei risultati conseguiti dagli alunni nelle attività che si svolgono nell'area di professionalizzazione.

Il credito scolastico esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunta da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo **al profitto, alla frequenza scolastica, all'interesse e all'impegno nella partecipazione al dialogo educativo.**

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

Tabella

	TERZA	QUARTA	QUINTA
M <6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

Prima Prova

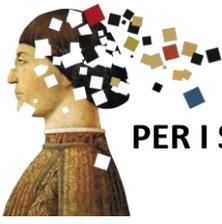
ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

COMMISSIONE _____ **SEDE:** _____

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	2-3-4	5	6	7	8	9	10



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.							
• 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

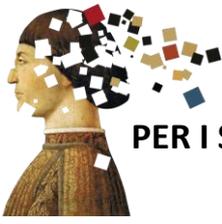
Punteggio in ventesimi/ 20

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

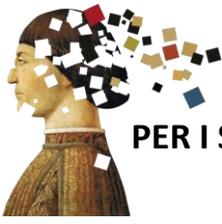
ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

COMMISSIONE _____ SEDE: _____

CANDIDATO _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia B

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.							
--	--	--	--	--	--	--	--

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 20

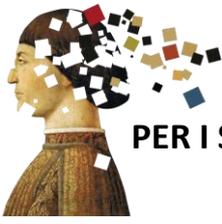
La COMMISSIONE

.....

.....

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

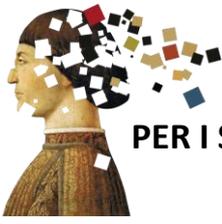
ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

COMMISSIONE _____ SEDE: _____

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	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11-12	13



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

riferimenti culturali							
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 20

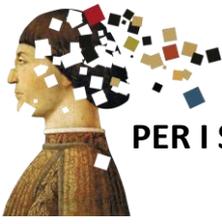
La COMMISSIONE

.....

.....

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

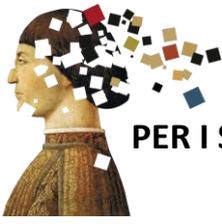
ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

COMMISSIONE _____ SEDE: _____

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



**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

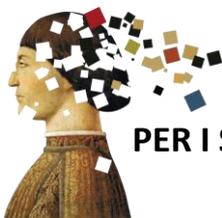
Punteggio in centesimi / 100

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

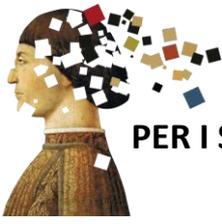
ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

COMMISSIONE _____ SEDE: _____

CANDIDATO _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia B - DSA

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



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

Punteggio in centesimi / 100

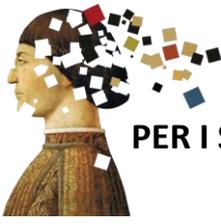
Punteggio in ventesimi/ 20

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

COMMISSIONE _____ **SEDE:** _____

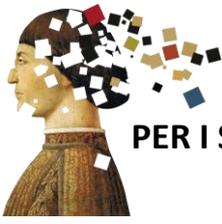
CANDIDATO _____ **CLASSE** _____

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

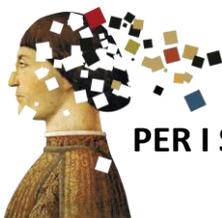
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

La 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

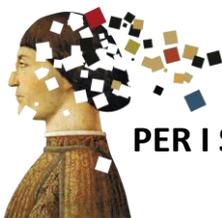
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

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 di soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.50 - 4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.50 - 5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5 - 6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.50	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Candidato.....	Classe.....	Punteggio totale.....		/20

8.5 Griglie di valutazione del colloquio

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
------------	---------	-------------	-------	-----------



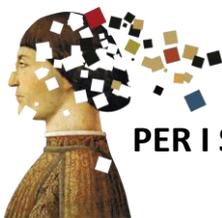
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
“S. P. MALATESTA”

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

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

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

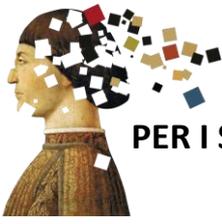
Lo svolgimento delle due simulazioni della **prima prova scritta di italiano** ha visto la classe partecipare in modo attento alla lettura delle tracce la cui scelta è ricaduta principalmente sulla tipologia B. In generale la classe, pur comprendendo sostanzialmente i documenti forniti, ha trovato difficoltà nel fare emergere il proprio punto di vista in modo coerente e 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 non sempre chiaro e coeso; il lessico si è presentato ristretto e il linguaggio ha rivelato diverse improprietà.

Durante le simulazioni della **seconda prova**, la maggior parte degli studenti ha affrontato gli scritti con un approccio superficiale dal punto di vista delle conoscenze, delle competenze tecnico professionali e dell'argomentazione. Per quanto riguarda gli esiti, la maggior parte degli studenti ha svolto le tracce proposte con sufficiente impegno. Per quanto riguarda gli esiti, dal punto di vista delle conoscenze, competenze tecnico-professionali e nell'argomentazione dei temi trattati la maggior parte degli studenti ha avuto un giudizio più che sufficiente, buono per alcuni. Un numero esiguo ha evidenziato una preparazione superficiale riportando valutazioni non pienamente sufficienti.

Calendario delle simulazioni delle prove d'esame svolte

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. Enogastronomia: Scienza e cultura dell'alimentazione; Dta; Cucina
SECONDA PROVA 2^ Simulazione	29/04/2024	Ind. Enogastronomia; Scienza e cultura dell'alimentazione; Dta; Cucina



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

- **PRIMA PROVA – 1^ simulazione**

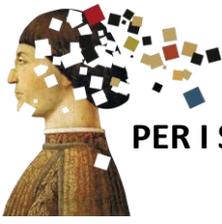
Esame di Stato 2022 – 1^ prova della sessione ordinaria

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

- **PRIMA PROVA – 2^ simulazione**

Esame di Stato 2023 – 1^ prova della sessione ordinaria

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



**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 PROVA**

la simulazione della seconda prova d'esame di stato è stata strutturata secondo i criteri previsti nel quadro di riferimento di indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n.164) e relativi nuclei tematici declinati alle competenze in uscita del percorso Enogastronomia e Arte bianca. Le tracce delle prove sono state predisposte dai docenti designati dai consigli di classe commissari interni. Gli insegnamenti del percorso formativo coinvolti nell'elaborazione delle simulazioni della 2^a prova sono state: Cucina e Arte bianca , Scienza e Cult.dell'Alimentazione , Diritto e Tecniche Amministrative.

1^a Simulazione

**Tipologia B
Nucleo tematico di indirizzo n. 5**

VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEL "MADE IN ITALY"

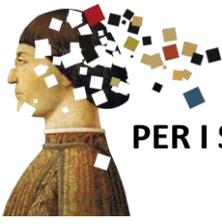
Documento 1

Tavole italiane da record: ogni comune ha almeno un prodotto tutelato

L'Italia è il primo paese al mondo per patrimonio culturale, storico e architettonico. Ma non solo. Il Belpaese ha un altro primato che è quello dei prodotti certificati e tutelati. Dai blasonati Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, fino alle indicazioni geografiche di nicchia, come la Patata del Fucino IGP e l'Oliva di Gaeta, la nuovissima DOP italiana che è stata registrata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il 15/12/2016. In effetti, non esiste un solo comune italiano senza prodotti certificati: gli areali* di produzione delle denominazioni coinvolgono capillarmente tutto il paese [...]

L'Italia con 845 prodotti è il Paese con il maggior numero di filiere DOP IGP STG al mondo, un primato che la colloca davanti a Francia (698), Spagna (349), Grecia (261) e Portogallo (184). Nel corso del 2022, l'Italia ha registrato 4 nuovi prodotti, 3 IGP e 1 STG.

Per l'agroalimentare l'Italia vanta 319 prodotti 4 nuove registrazioni nel 2022. Per il settore vitivinicolo si contano 526 denominazioni, considerando anche la denominazione autorizzata a livello nazionale all'etichettatura transitoria (ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009) Pignoletto DOP (Emilia-Romagna) e la cancellazione a livello italiano della Denominazione Valtènesi DOP (Lombardia). Già dal 1992, l'UE ha riconosciuto che l'origine geografica condiziona la qualità e peculiarità di un prodotto alimentare o di un vino, insieme alle tecniche di produzione tradizionali. [...]



**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

(Fonte: Rapporto Ismea Qualivita 2022)

N.B.

* areali: areale è l'area geografica di produzione o di distribuzione di un bene

Documento 2

Dal campo alla tavola, quando l'etichetta tutela il Made in Italy

L'attenzione dei consumatori per la scadenza, gli ingredienti e la provenienza dei prodotti è in crescita costante, ma le aziende faticano a rispondere alla domanda di informazioni. Colpa di processi di etichettatura spesso disorganizzati e soprattutto poco digitalizzati. Ormai su un'etichetta alimentare troviamo tantissime indicazioni: data di scadenza, origine del prodotto, allergeni, peso, ingredienti, valori nutrizionali, produttore, confezionatore, venditore, condizioni di conservazione ed eventuali istruzioni di cottura. Ed è anche e soprattutto grazie a questa lunga lista che ogni giorno viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola. Ecco perché sempre più aziende si stanno sforzando di ridurre a zero il margine di errore che ancora oggi insidia i processi di etichettatura, esponendo le aziende stesse a un grosso rischio in termini di costi, fiducia e reputazione.

Il ruolo chiave della tracciabilità alimentare - La tracciabilità dei prodotti che consumiamo è quotidianamente garantita da un'attività di monitoraggio che si snoda lungo tutte le fasi della produzione. Questo processo tutela non solo i consumatori, rendendoli più consapevoli di ciò che acquistano, ma anche le aziende. Controllando costantemente la lavorazione, la trasformazione, la produzione e la distribuzione degli alimenti, quest'ultime hanno infatti sempre a disposizione un quadro chiaro che fornisce ampi margini di intervento in caso di problemi. [...]

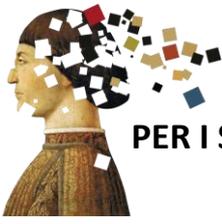
L'etichetta alimentare, un volano di fiducia – A causa dei tanti scandali che hanno sconvolto il settore alimentare negli ultimi anni, dalla "mucca pazza" alla carne equina passando per l'aviarica, l'etichettatura dei prodotti alimentari (soprattutto di quelli Made in Italy) è diventata un fattore essenziale per garantire la sicurezza del mercato. Sapere come è prodotto, con quali ingredienti e dove viene lavorato un alimento è senza dubbio una conquista, soprattutto in termini di maggiore consapevolezza dei consumatori. [...]

(Fonte: Dal campo alla tavola, quando l'etichetta tutela il Made in Italy ..., in: https://www.repubblica.it/.../dal_campo_alla_tavola_quando_l_etichetta_tutela_il_made...)

L'esperto di enogastronomia oggi è chiamato a valorizzare le sue competenze professionali, riconoscendo nel suo lavoro l'occasione per promuovere i prodotti "made in Italy".

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sul tema della promozione del "made in Italy", rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:



**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

- Come riferito nel documento 1, sin dal 1992, l'Unione Europea ha riconosciuto che la qualità dei nostri prodotti alimentari e dei nostri vini è dovuta soprattutto a due fattori: quali?

- Il consumatore dimostra oggi maggiore consapevolezza della qualità dei prodotti e, pertanto, della sua tracciabilità.

Con riferimento al documento 2, il candidato riferisca le indicazioni che oggi sono riportate sulle etichette e con le quali *"viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola"*.

- L'etichettatura dei prodotti tutela non solo i consumatori, ma anche le aziende.

Con riferimento al documento 2, il candidato riferisca le fasi che le aziende devono monitorare, dal campo alla tavola, per la tutela della qualità dei prodotti.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, individui concetti e informazioni utili alla promozione e tutela di prodotti *"made in Italy"*:

- dimostri di aver compreso la differenza tra contraffazione e *"italian sounding"* e proponga le condizioni necessarie affinché al *"made in Italy"*, nel settore agroalimentare, venga effettivamente riconosciuto il corretto valore economico nel mercato mondiale;

- riferisca sui vantaggi di un marchio made in italy sia per il consumatore che per l'imprenditore;

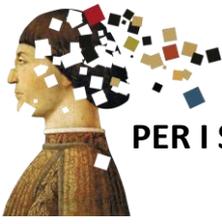
- esponga la differenza tra contraffazione e usurpazione.

CONTESTO OPERATIVO

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di essere stato assunto all'interno di una azienda ristorativa, con il compito di formare i neo assunti sull'importanza della tracciabilità di un prodotto e della filiera alimentare, inoltre, il candidato ipotizzi di dover creare la nuova proposta gastronomica del ristorante (menu coffee break) valorizzando i prodotti a km 0 e i prodotti a marchio di tutela della propria regione di appartenenza.

Si richiede una pianificazione del menu coffee break (almeno 10 piatti) da sottoporre al Food e Beverage Manager che contenga la pianificazione dei seguenti punti:

- Predisporre piatti che valorizzano i prodotti a km 0 e a marchio di tutela del territorio d'appartenenza.
- Inserire all'interno del menu due proposte di piatti vegani da poter sottoporre come alternativa al menu proposto.



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

Durata massima della prova 6 ore.

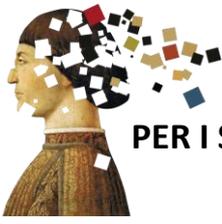
Non è consentito l'accesso a Internet.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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).

Terminata la prova e consegnato l'elaborato gli alunni resteranno in classe, salvo che chiedano l'autorizzazione ad uscire secondo le consuete



**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

2^ Simulazione

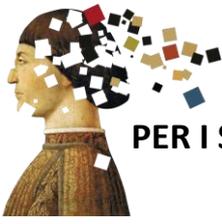
Tipologia A

Nucleo tematico di indirizzo n. 6

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti

DOCUMENTO

“Il sapore dolce è legato ad una serie di sostanze sia naturali che artificiali. Quelle naturali appartengono per lo più alla categoria dei carboidrati semplici o zuccheri (i carboidrati complessi, come l'amido, sono privi di sapore dolce). Quelle artificiali sono rappresentate da molecole di diversa natura chimica. Nell'alimentazione abituale le fonti più importanti di zuccheri sono gli alimenti e le bevande dolci. Lo zucchero comune (saccarosio) si ricava per estrazione sia dalla barbabietola che dalla canna da zucchero, che ne rappresentano le fonti più ricche. È presente naturalmente nella frutta matura e nel miele, che contengono anche fruttosio e glucosio. Il latte contiene un altro zucchero, il lattosio. Il maltosio è uno zucchero presente in piccole quantità nei cereali; si può inoltre formare dall'amido per processi di idrolisi, fermentazione e digestione. Gli zuccheri sono facilmente assorbiti ed utilizzati, sia pure con diversa rapidità. Il consumo di zuccheri, specialmente se assunti da soli, provoca quindi in tempi brevi un rapido innalzamento della glicemia (ossia della concentrazione di glucosio nel sangue) che tende poi a ritornare al valore iniziale (curva glicemica) entro un periodo più o meno lungo. E' questo “rialzo glicemico” il meccanismo che compensa la sensazione di stanchezza fisica e mentale e il senso di fame che si avvertono lontano dai pasti o in tutte quelle situazioni in cui si ha una ipoglicemia o “calo degli zuccheri”. Esso è però un evento svantaggioso per chi, come i soggetti diabetici, ha difficoltà ad utilizzare il glucosio a livello cellulare. Tuttavia anche nelle diete di soggetti diabetici è possibile includere gli zuccheri e i dolci, purché consumati in quantità controllate e nell'ambito di un pasto, ossia accompagnati da altri alimenti e soprattutto da fibra alimentare che ne rallentino l'assorbimento, evitando così la comparsa di picchi glicemici troppo elevati. Gli zuccheri semplici possono essere consumati come fonti di energia per l'organismo, nei limiti del 10- 15% dell'apporto calorico giornaliero (corrispondenti, per una dieta media di 2100 calorie, a 56-84 grammi). Particolare attenzione va fatta nei casi di diabete o in quelli di intolleranza (piuttosto diffusa quella al lattosio). [...] Fra gli alimenti dolci occorre fare una distinzione. Alcuni (prodotti da forno) apportano insieme agli zuccheri semplici anche carboidrati complessi (amido) e altri nutrienti. Altri, invece, sono costituiti prevalentemente da saccarosio e/o da grassi (caramelle, barrette, cioccolata, ecc.). Per appagare il desiderio del sapore dolce è preferibile perciò consumare i primi. Il loro uso va comunque attentamente controllato nel quadro della dieta complessiva giornaliera, tenendo conto del loro apporto calorico e nutritivo. [...]



**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

Come comportarsi:

- Modera il consumo di alimenti e bevande dolci nella giornata, per non superare la quantità di zuccheri consentita.
- Tra i dolci preferisci i prodotti da forno della tradizione italiana, che contengono meno grasso e zucchero e più amido, come ad esempio biscotti, torte non farcite, ecc.
- Utilizza in quantità controllata i prodotti dolci da spalmare sul pane o sulle fette biscottate (quali marmellate, confetture di frutta, miele e creme)
- Limita il consumo di prodotti che contengono molto saccarosio, e specialmente di quelli che si attaccano ai denti, come caramelle morbide, torroni, ecc. Lavati comunque i denti dopo il loro consumo.
- Se vuoi consumare alimenti e bevande dolci ipocalorici dolcificati con edulcoranti sostitutivi, leggi sull'etichetta il tipo di edulcorante usato e le avvertenze da seguire".

(Fonte: Linee guida per una sana alimentazione italiana, in:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_652_allegato.pdf)

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato, attenendosi alle seguenti indicazioni:

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

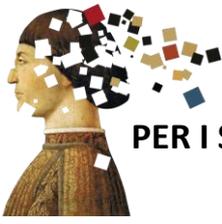
- Le "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" considerano di grande rilevanza l'esperienza del "sapore dolce" nell'alimentazione e la collegano a sostanze naturali e artificiali. Riferisci almeno 4 fonti di glucidi, due per la preparazione di prodotti dolciari, due per l'alimentazione in generale.

- Il documento fornisce una spiegazione dell'aumento della glicemia. Riporta la spiegazione che daresti a un tuo amico se ti chiedesse il significato del termine "glicemia" e dei fattori che ne determinano un rapido aumento.

- Nella Linea guida viene suggerito di preferire "i prodotti da forno. della tradizione italiana". Per quali ragioni?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, esponga:

- 1)** le caratteristiche principali del diabete tipo I e tipo II. Spieghi inoltre i limiti delle diete dimagranti basate su un basso consumo di glucidi rispetto alle indicazioni date dalle linee guida per una sana alimentazione.
- 2)** Le caratteristiche del consumatore che si identifica in un target healthy.
- 3)** Le strategie di comunicazione per promuovere un prodotto healthy.



**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

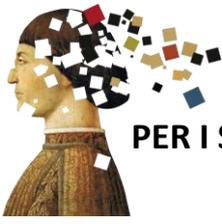
CONTESTO OPERATIVO

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione di dover riorganizzare le fasi di lavoro che caratterizzano la diffusione di una sana e corretta alimentazione dedicata alla ristorazione collettiva. Nel corso della riorganizzazione il candidato sviluppi una o più procedure operative finalizzate a standardizzare la preparazione dei piatti per i fruitori della mensa scolastica ipotizzando un pasto giornaliero equilibrato sotto l'aspetto della sana e corretta alimentazione.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione di un piatto scelto dal pasto proposto e ne realizzi una scheda ricetta per standardizzare le fasi di produzione.
- Descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale tipologia di servizio intende impostare le diverse fasi di lavorazione "dalla produzione alla somministrazione".
- Individui in base alla tipologia di servizio scelto tutti i CCP relativi alla fase di trasporto dei pasti prodotti, descrivendone dettagliatamente uno, riportando:
le diverse fasi di scelte aziendale per quanto riguarda il centro di preparazione pasti.
le diverse attrezzature da scegliere e utilizzare in base al tipo di servizio selezionato dalle decisioni aziendali precedentemente effettuate.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) o in altre attività professionalizzanti e alle considerazioni personali sull'argomento trattato.



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

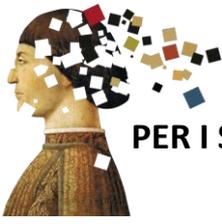
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

ALLEGATI

**PROGRAMMI SVOLTI
Anno scolastico 2023/24**



**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 Prof.ssa Luciana Bollini

L'ETA' DEL POSITIVISMO

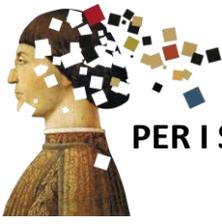
- Il contesto socio-economico e storico-culturale
- Caratteri del Positivismo
- Il Naturalismo francese
- Il Verismo
- Cenni alla Scapigliatura

POESIA E PROSA DAL SECONDO OTTOCENTO IN ITALIA

- I. U. Tarchetti, *Il primo incontro con Fosca*
- G. Verga: vita, opere, poetica. La fase preverista, la fase verista e l'ultimo Verga. I Malavoglia. Le novelle.
- Letture:
 - o Brani scelti da *Rosso Malpelo*
 - o *La lupa*
 - o *La roba*
 - o *Prefazione a I Malavoglia; La famiglia Malavoglia (Cap. 1); L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (cap. 15)*
- L'età del Decadentismo
- La reazione al Positivismo
La sensibilità decadente
- G. Pascoli: vita, opere, poetica.
- Letture:
 - o *Myricae: Lavandare, X Agosto, Temporale, Il lampo, Il tuono,*
 - o Brani scelti da *Il fanciullino*
- G. D'Annunzio: vita, opere, poetica. Le Laudi. Il piacere.
- Testi poetici:
 - o *La sera fiesolana*
- Testi narrativi:
 - o *Il ritratto di un esteta (Il piacere, libro I, cap. II)*
 - o *Il verso è tutto (Il piacere, libro II, cap. I)*

POESIA E PROSA DEL PRIMO NOVECENTO

- Il romanzo della crisi
- F. Kafka, *Il risveglio di Gregor*
- Svevo: vita, opere, poetica. La coscienza di Zeno
- Testi narrativi:
 - o *Prefazione e preambolo (La coscienza di Zeno, capp. 1-2)*



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

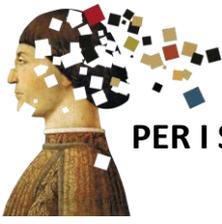
Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

L'ultima sigaretta (La coscienza di Zeno, cap. 3, Il fumo).

Un rapporto conflittuale (La coscienza di Zeno, cap. 4)

Una catastrofe inaudita (La coscienza di Zeno, cap. 8)

- L. Pirandello: vita, opere, poetica. Le Novelle per un anno. Il fu Mattia Pascal. Uno, nessuno e centomila.
- Testi narrativi:
 - *Il sentimento del contrario (L'Umoreismo);*
 - *Il treno ha fischiato (Novelle per un anno).*
- G. Ungaretti: vita, opere, poetica. L'allegria
- Testi poetici:
 - *Veglia, Fratelli, San Martino del Carso, Soldati, Mattina.*
- Montale: vita, opere, poetica
- Testi poetici:
 - *Spesso il male di vivere ho incontrato, Cigola la carrucola, Ho sceso dandoti il braccio.*



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 Prof.ssa Bollini Luciana

L'Italia industrializzata e imperialista

Il progetto politico di Giolitti

Le riforme sociali

Il decollo industriale

La conquista della Libia

L'Europa verso la guerra

Tensioni tra le nazioni europee

Il Pangermanismo tedesco

Il caso "Dreyfus" in Francia

La crisi dell'Impero russo e la Rivoluzione del 1905

L'Impero austro-ungarico

La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza

La Prima guerra mondiale

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

Una pace instabile

Il dopoguerra

La Conferenza di Parigi

I "14 punti" di Wilson

Il Trattato di Versailles

Fine degli imperi

Il fallimento della Conferenza di Parigi

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

Il Fascismo

Le tensioni sociali del dopoguerra

La nascita del Fascismo

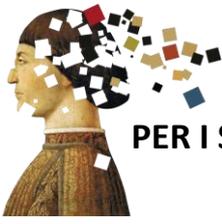
La Marcia su Roma

Mussolini al governo

Le elezioni del 1924

L'assassinio di Matteotti

Dal fascismo "movimento" al fascismo "regime"



**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

Il Concordato con il Vaticano

Successi e insuccessi della politica di Mussolini

La conquista dell'Etiopia

La crisi del '29

Il crollo di *Wallstreet*

Roosevelt e il *New Deal*

Il Nazismo

Adolf Hitler: da Vienna al *Mein Kampf*

Il programma politico di Hitler

La nazificazione della Germania

La purificazione della razza

Mussolini e le leggi razziali

L' *Anschluss* dell' Austria e la Conferenza di Monaco

La Polonia e il Patto Molotov-Ribbentrop

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

La guerra parallela dell'Italia

L'Italia è sconfitta in Africa, Nel Mediterraneo e nei Balcani

Gli italiani cominciano a distinguere tra propaganda e realtà Gli alleati sbarcano in Sicilia

8 settembre del 43: l'Italia si arrende

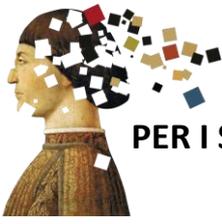
L'Italia si divide in Regno del sud e Repubblica di Salò

Si formano i gruppi partigiani

La svolta di Salerno

La liberazione

Il quadro internazionale dopo la guerra (cenni)



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

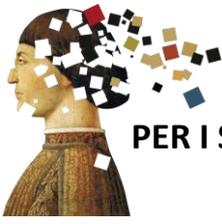
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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. Prof. Iuri Belligotti

- 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".



**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 Prof.ssa Daniela Cucchetti

Testo: "World in progress"-Laura Ferruta/Mary Rooney/Sergio Knipe- Mondadori Education

Section 8: The United States of America

Unit 27-The geography of the USA

Unit 5 - Top Attractions in the USA (Grand Canyon National Park-Monument Valley- The Rocky Mountains- The Everglades-Washington DC.--Las Vegas- Miami- Golden Gate)

Unit 29 - New York City - The Big Apple/The boroughs/ Top Sights

Towards Invalsi- The American Flag/Mount Rushmore

Section 11-Systems side by side

Unit 37 The political systems

The American system

President /Vice-president

The election of the 46th President of the USA, Joe Biden and Vice -president Kamala Harris

Traditional celebrations

American Constitution

The federal government

Legislative, Executive and Judicial Branches

The two political parties

The White House

Testo: Daily Specials, Caruso/Piccigallo, Le Monnier

Unit 9 Purchasing and storing Food (revision)

Buying food :Buyers and suppliers

An alternative method of purchasing :“Zero mile” products

Receiving Food Delivery :Dealing with food suppliers

Storekeeping techniques: First in, First Out

Why should buy Local foods

Traditional Products of Emilia-Romagna (Enogastronomic tour)

Unit 10 Healthy eating

Diets and nutrients

Food Pyramid

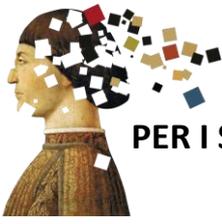
Mediterranean diet

Heart-healthy eating plan

Food nutrients and their benefits

Food labels

Examples of Balanced dishes



**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

Food Allergies/Intolerances and Special Diets
Cooking healthily: The effects of cooking on nutrition
Allergy-friendly Menu

Unit 12 Organising Banquets

Banqueting and catering
What is a banquet
Banqueting Staff
Catering, catering-banqueting and banqueting service
Style of Dining Service :
Cocktail style, Buffet Style, Food Station, Plated Dinner.

Unit 15 Hot Points in Cooking

1. New Food Trends (con approfondimenti: Pop-up restaurant, Plant-based menu, Steak 3 D) Quality Labels :PDO /PGI Products of Emilia-Romagna
3 .The Slow Food Movement and Presidia (materiale cartacea e digitale fornito dall'insegnante)
The Foodie scouting: Baggie (approfondimento dell'insegnante)
Street Food and Innovation: Food Trucks phenomenon (approfondimento dell'insegnante)

UDA: Citizenship, Constitution and Civil Rights

Digital competences (empowering activities on Mentimeter, Padlet)

Excursus sui diritti umani: Martin Luther King
Biografia di Martin Luther king ("I Have a Dream" speech)
Civil Rights Movements- Black Lives Matter – Rosa Parks
Multicultural America Today: news of Intolerance and Discrimination in America from Social Media Vision of clips from the movie "Hidden Figures" (2016), taken from Margot Lee Shetterly' s book American Civil Rights Fighters (Padlet)
Discorso "I have a dream" di Martin Luther King (Mentimeter)

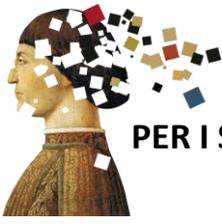
Grammar revision: Ripasso di grammatica, dei tempi verbali e delle principali strutture morfosintattiche.

Percorsi Interdisciplinari

Argomenti per l'esame di maturità

1. Le diete salutari: La dieta mediterranea
2. I prodotti tipici
3. Nuove tendenze enogastronomiche
4. La cucina futurista
5. **UDA Banqueting and Catering : Food Stations**

Linguistic Competences: empowering activities



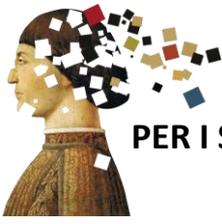
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

UDA: Food Pyramid and Healthy diet (alternative food pyramid and create a balanced dish)
Stage Report (School -to work alternation report)



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 SPAGNOLA Prof.ssa Viviana Lentini

HISPANOAMÉRICA:

América Central y México:

- América central
- Mexico
- El Caribe
- Cuba
- República Dominicana
- La region andina
- Las islas Galápagos
- El Cono Sur
- Chile
- Argentina

PLATOS TÍPICOS DE AMÉRICA

- Cebiche
- El asado Argentino
- El mole

Testo 'Nuevo en su punto'

- Bebidas calientes pag. 105
- El pescado pag.126-127
- Frutas y verduras

Materiale fornito dall'insegnante:

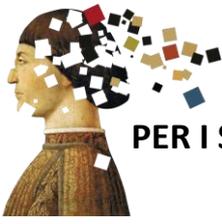
- Desperdicio alimentario
- Frutas y verduras en el pintor Arcimboldo
- Marca España
- Consumo responsable
- Los banquetes en la antigüedad
- El cacao y el chocolate
- Los aromas

Uda

Los banquetes en el pasado

Film in lingua originale

- La Sociedad de la niebla
- El desorden que dejas



**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 Prof. Forcellini Francesco Bernardo

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 e .

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.

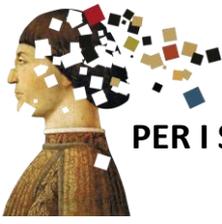
Monotonia, massimi e minimi (assoluti e relativi).

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.



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

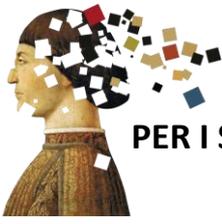
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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 BAR Prof. Paolo Barberini

- Il vino: le fasi della vinificazione dal grappolo alla bottiglia
- I prodotti a marchio dell'Emilia Romagna. Vini Doc e Docg
- La birra: le fasi della birrificazione dai cereali alla bottiglia e servizio
- Catering e banqueting: i principali elementi che concorrono nell'organizzazione di un banchetto



**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 D.T.A. Prof. ssa Lorella Dellarosa

1) L'ANALISI DEI COSTI E LA FISSAZIONE DEL PREZZO DI VENDITA

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

2) IL PIANO DI MARKETING

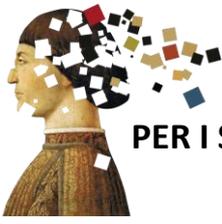
- Le fasi del piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza
- L'analisi della situazione interna: il posizionamento dell'impresa sul mercato, l'analisi SWOT
- Gli obiettivi di marketing
- Le politiche di marketing: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

3) LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO

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

4) IL BUSINESS PLAN

- La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan
- I preventivi d'impianto (preventivo tecnico, finanziario ed economico): esercizi
- I finanziamenti e l'equilibrio finanziario: indice di autonomia finanziaria, margine di copertura globale, indice di disponibilità
- La valutazione dei dati: gli oneri figurativi e l'economicità della gestione. Gli indici economici: il ROE.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

5) 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

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

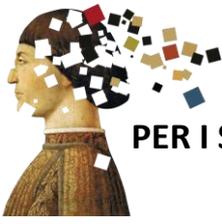
- Le certificazioni ISO
- I marchi e la tutela giuridica
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- L'Italian sounding

7) LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE:

- Il contratto ristorativo e le responsabilità dell'imprenditore
- Il contratto di catering e banqueting
- Il contratto di locazione immobiliare "ad uso commerciale" e il contratto di affitto di azienda

UDA: Il Banqueting

- Lettura di un contratto di banqueting; ideazione di un evento e calcolo del prezzo per pax.



**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 EDUCAZIONE CIVICA Proff. Lorella Dellarosa; Luciana Bollini; Daniela Cucchetti; Vincenzo Lo Chiano

ITALIANO/STORIA:

Le Organizzazioni Internazionali

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

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

- Educazione alla democrazia
- Il ripudio della guerra
- Convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia
- Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni)

ALIMENTI:

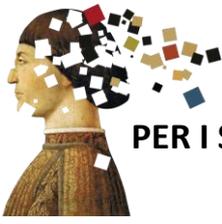
- La fame nel mondo: diritto al cibo

INGLESE:

- Excursus sui dritti umani: Martin Luther King

DTA:

- Fonti giuridiche interne e gerarchia delle fonti.
- Fonti giuridiche comunitarie: Regolamenti e Direttive



**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

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

Programma di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Prof. Vincenzo Lo Chiano

MODULO 1:

INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Agricoltura sostenibile e contrasto allo spreco alimentare.

Evoluzione dei consumi alimentari.

La filiera agroalimentare tra tradizione e innovazione.

Alimenti fortificati e alimenti alleggeriti.

Alimenti dietetici, integratori alimentari e alimenti biologici.

Alimenti di gamma e *convenience food*.

Alimenti funzionali.

I *novel foods* e gli OGM.

Nutrigenomica e nutraceutica.

MODULO 2:

SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

Le contaminazioni alimentari (chimiche, fisiche e biologiche).

Le principali malattie da contaminazioni biologiche (tossinfezioni, intossicazioni, infezioni).

Nuove patologie infettive di origine alimentare.

Requisiti generali d'igiene.

Il sistema HACCP: pianificazione, i sette principi, criteri di applicazione, misure correttive.

La qualità alimentare.

Le frodi alimentari.

Gli additivi nei prodotti alimentari e specifici nel settore arte bianca e pasticceria.

MODULO 3:

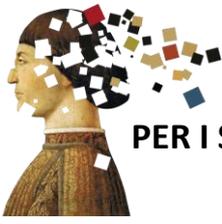
DIETA EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

LARN e linee guida per una sana alimentazione.

Fast-food, slow-food.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, nuove tipologie di diete, diete dimagranti.

Dieta nelle varie fasce d'età.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

MODULO 4:

INDICAZIONI DIETETICHE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGIE

Obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche.

Allergie ed etichette degli allergeni, intolleranze alimentari.

Alimentazione e tumori: caratteristiche, sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti.

Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia, binge eating disorder,).

Le patologie cardiovascolari: principali caratteristiche e indicazioni dietetiche.

Il diabete: principali caratteristiche e indicazioni dietetiche.

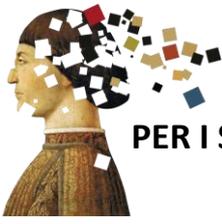
Le malnutrizioni per difetto di nutrienti.

Uda interdisciplinare il Banqueting: valorizzazione, promozione e tutela dei prodotti alimentari "made in Italy".

Educazione civica - i diritti umani: diritto al cibo.

Programma di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Prof. Stanislav Vasilev Genchev

- 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 velocità, elevazione, coordinazione generale, forza arti inferiori e superiori, 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 della palla medica, 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 consolidamento dei principali fondamentali tecnici (passaggio, tiro, terzo tempo, palleggio)
- Badminton
- Allenamento funzionale



**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 CUCINA E ARTE BIANCA Prof. Luca Zannoni

MODULO 1 – Storia e grandi personaggi della gastronomia

- le origini della gastronomia
- nascita e sviluppo della gastronomia moderna
- la gastronomia contemporanea
- il Futurismo

Modulo 2 – Gastronomia cultura e società

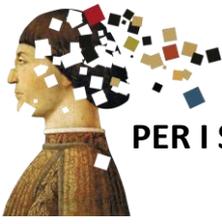
- Il cibo e l'uomo
- Cibo e identità religiosa
- L'offerta enogastronomica gastronomica: la ristorazione commerciale
- L'offerta gastronomica: il catering industriale
- Il consumo dei pasti fuori casa e le nuove tendenze
- Ecogastronomia e sostenibilità alimentare
- Le direttrici della sostenibilità alimentare

Modulo 3- i prodotti alimentari e la gestione degli acquisti

- I prodotti alimentari
- La qualità dei prodotti alimentari
- Criteri di acquisto e controllo qualità dei prodotti
- La politica degli acquisti
- La gestione delle merci

MODULO 4 – Organizzazione degli impianti di cucina

- Caratteristiche generali dell'impianto
- Tipologie tradizionali d'impianto
- Organizzazione innovativa: la cucina indiretta
- Il sistema cook&chill



**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

- Il sistema sottovuoto in cucina e pasticceria
- La distribuzione con legame con legame differito
- La cucina d'assemblaggio
- La scelta delle attrezzature di cucina e pasticceria

MODULO 5 – organizzazione del lavoro e gestione delle risorse umane

- Il concetto di qualità nell'impresa ristorativa
- Pianificazione dei processi di lavoro
- Produzione standardizzata o per regole
- Programmazione della produzione
- L'organizzazione della brigata di cucina
- Il capitale umano: elemento chiave della qualità

MODULO 6 – Gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro

- Igiene sicurezza
- La gestione della sicurezza alimentare nella ristorazione
- Processi e PRP
- Il sistema HACCP
- La gestione della sicurezza sul lavoro

MODULO 7 – Il menù e la personalizzazione del servizio

- Il menù come strumento di vendita
- Il menù per l'azienda e l'utenza
- La redazione dei menù fissi
- La redazione del menù d'albergo
- La redazione della carta
- Il menù nella ristorazione sociale
- Il menù e le esigenze dietetiche della clientela

MODULO 8 – Il banqueting e gli eventi enogastronomici

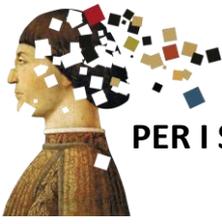
- Catering, banqueting ed eventi
- il servizio banqueting
- la vendita del servizio
- l'organizzazione operativa

MODULO 9- La promozione e la vendita dei servizi ristorativi

- Il controllo dei costi in cucina e pasticceria
- L'analisi del menù per la vendita

MODULO 9 -Attività pratica di laboratorio

- Ricette di cucina, panificazione e pasticceria locale nazionale e internazionale. Lezioni frontali in laboratorio e degustazione.



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
