



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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^aD indirizzo Enogastronomia – Settore Cucina

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. 9
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: <ul style="list-style-type: none">● 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. 16
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 (<i>es. difficoltà incontrare, esiti</i>) 8.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova	Pag. 39
ALLEGATI	Pag. 56



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

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

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

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

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

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

I profili professionali ed i curricoli 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 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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

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

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.

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:

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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; 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

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 Enogastronomia	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio enogastronomia - Cucina	8	7	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
Runco Diego	Coordinatore di classe	Italiano - Storia
Angelini Chiara	Docente	Matematica
Lattuca Stefano	Responsabile PCTO	Laboratorio di Enogastronomia - Cucina
Cucchetti Daniela	Docente	Lingua Inglese
Fianchino Vincenzo	Docente	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Di Mauro Chiara	Docente	2ª Lingua Spagnolo
Genchev Stanislav Vasilev	Docente	Scienze motorie
Fusco Pasqualino	Segretaria	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
D'Addetta Ivan	Docente Tutor interno	Sostegno
Fuscagni Chiara	Docente	Sostegno
Battaglia Roberto Damiano	Docente	Insegnamento Religione cattolica
Musolino Raffaele	Docente	Laboratorio di Enogastronomia – Sala bar e vendita

3.2 Continuità docenti nel triennio



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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'ingresso nel triennio ha visto il cambiamento di tutti i docenti.

Nel passaggio dalla classe terza alla classe quarta gli alunni hanno usufruito della continuità didattica in: Cucina, Lingua Inglese, IRC, Matematica e Sostegno.

Nel passaggio dal quarto al quinto anno la classe ha avuto la continuità didattica nelle seguenti discipline: Matematica, Irc, Inglese, Spagnolo, Cucina, Sostegno.

Sono cambiati ogni anno i docenti di Italiano e Storia, Alimenti, Scienze motorie, Sala Bar, DTA.

La classe ha risentito dei cambiamenti che si sono verificati nel biennio post-qualifica, anche se, nel complesso e con tempi diversi da alunno ad alunno, ha dimostrato di sapersi adeguare alle varie metodologie didattiche di insegnamento proposte.

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[^]D, Indirizzo Enogastronomia – Settore Cucina, formata da alunni provenienti da tre diverse classi seconde.

Quasi tutti gli alunni hanno ottenuto la Qualifica Iefp tranne cinque e sei alunni non sono stati ammessi alla classe successiva o si sono ritirati.

Alla fine del quarto anno un alunno si è trasferito in un'altra scuola.

L'attuale 5[^]D è composta da 18 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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

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

Classe sono stati infatti, oltre a quelli cognitivi, anche quelli di tipo formativo, finalizzati all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e alla creazione di cittadini e lavoratori responsabili e consapevoli.

La classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e complessivamente gli studenti presentano un livello culturale 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 Albania e Cina. Sono, in ogni caso, studenti che risiedono 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,



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

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...).

Per gli alunni Dsa e Bes presenti nella classe 5[^]D, 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 PC per le prove scritte.

Per favorire l'inclusione e la personalizzazione all'interno del gruppo classe, negli anni precedenti, 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 2020-2023

Del Consiglio di classe

indirizzo:

Enogastronomia - Preparazione Pasti

Scuola	IPSSEOA "S. P. MALATESTA" di RIMINI
--------	-------------------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

Titolo del progetto	FOOD & BEVERAGE, NUOVE FRONTIERE DEL CIBO
Aziende	IMPRESE DEL TERRITORIO provincia Rimini e dintorni
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. LATTUCA STEFANO
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• 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 accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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>alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
<p>COMPETENZE TRASVERSALI PER INSERIRSI NEL MONDO DEL LAVORO</p>	<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
<p>COMPETENZE SUPPLEMENT EUROPASS Interessate</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera 3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera 4. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 5. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, 6. nutrizionale e gastronomico 7. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche 8. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
<p>AZIONI</p>	<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 • 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>



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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 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 • 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 al corso A Scuola di celiachia • Partecipazione all'uscita didattica presso Trattoria da Lucio • partecipazione al progetto per la MEMORIA • 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
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.
Livello EQF	3

RICADUTA SUGLI INSEGNAMENTI:

COMPETENZA	DISCIPLINA	%
------------	------------	---



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

Modalità realizzative:

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 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 ATTIVITÀ

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.

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:

- Corso Avis, nell'ambito del "Progetto Salute" (tutta la classe);



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

- Progetto "A scuola di cucina con Grana padano" (tutta la classe);
- Visita agli eventi fieristici "Sigep" (tutta la classe)
- Incontro con l'ANPI: uscita didattica "Rimini in guerra"
- Partecipazione a manifestazione ed eventi enogastronomici organizzati dalla scuola (gruppi di alunni);
- Una giornata a San Patrignano
- Viaggio d'istruzione a Monaco, Praga e Salisburgo (visita del birrificio Aynger)
- partecipazione al corso A Scuola di celiachia
- Partecipazione all'uscita didattica presso Trattoria da Lucio
- partecipazione al progetto per la MEMORIA
- partecipazione al progetto didattico "il balsamico tradizionale di Reggio Emilia: la perla nera di Reggio Emilia"
- partecipazione alla visione del film "C'è ancora domani" con incontro on-line con regista e attori.

6.3 Percorsi interdisciplinari - UDA

Macro aree	Materie Coinvolte	Percorso svolto
Professionale	Cucina- Sala bar - Italiano - Storia - Dta - Matematica - Inglese - Ed. civica	Banqueting e catering (UdA svolta in tutte le discipline)
Professionale	Italiano - Cucina - Storia - Alimenti - Dta - Inglese - Ed. civica - Matematica	Slow food e km 0
Professionale	Italiano - Storia - Cucina - Sala bar - Dta - Alimenti - Matematica - Inglese - Spagnolo – Ed. civica	Nuove tendenze enogastronomiche
Professionale	Cucina- Sala bar - Italiano - Storia - Dta - Matematica - Inglese - Ed. civica	Le diete salutari
Professionale	Cucina- Sala bar - Italiano - Storia - Dta - Matematica - Inglese - Ed. civica	Marchi di qualità



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO)

- Viaggio di istruzione a Napoli dal 27 al 31 marzo 2023
- Viaggio di istruzione a Monaco di Baviera, Praga e Salisburgo dal 5 al 10 febbraio 2024

6.5 Attività di orientamento

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

- Assorienta
- Università di Bologna
- Conad Ranstad
- Ready 2 work
- ITS Academy – Regione Emilia Romagna
- Cultural care au pair
- Il Territorio e la scuola – Azienda regionale per il lavoro Emilia Romagna
- Incontro con l'Aeronautica Militare di Rimini per i 50 anni del Quinto Stormo

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline

Docente: STEFANO LATTUCA Materia: ENOGASTRONOMIA CUCINA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina Enogastronomia Cucina	<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">• Le gamme ed i prodotti a marchio• 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 catering ed il Banqueting



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

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

ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Saper gestire gli spazi in una cucina professionale, nel rispetto dei colleghi• 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: Alta professionalità in cucina di Paolo 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: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

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

Docente: PASQUALINO FUSCO Materia: DTA

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><i>Competenze Europee:</i></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>	<u>Contenuti trattati:</u> <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.
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, solo in pochi casi, approfondite.• Capacità di orientamento mediamente adeguate.• Capacità espositive mediamente sufficienti, e, solo in pochi 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	<p>PER L'ORALE:</p> <ul style="list-style-type: none">• quantità e qualità delle conoscenze acquisite• capacità di collegamento• capacità di discutere e approfondire gli argomenti proposti con un linguaggio tecnico corretto. <p>PER LO SCRITTO:</p> <ul style="list-style-type: none">• Congruenza alla traccia• Conoscenza e applicazione di regole e principi• Padronanza e applicazione della terminologia specifica. <p>LA VALUTAZIONE TERRA' CONTO, INOLTRE, DEI SEGUENTI DESCRITTORI DI OSSERVAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none">• Assiduità• Partecipazione• Interesse/cura/approfondimento• Competenze digitali



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it

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

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

Docente: ROBERTO DAMIANO BATTAGLIA Materia: I.R.C.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Tra le competenze chiave le indicazioni ministeriali riguardo all'IRC offrono un contributo specifico in ordine alle competenze sociali e civiche.
I.R.C.	Ci riferiamo in particolare a quelle riguardanti il valore assoluto della persona umana e i suoi diritti fondamentali, soprattutto il riconoscimento della propria dignità e della libertà religiosa.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> • Che cosa si intende per religione e senso religioso. • Che cosa si intende per "cuore" nel linguaggio biblico. • Comprendere come, per sua natura la proposta cristiana si offre alla verifica della ragione e della libertà e che il luogo di questa verifica è l'esperienza personale e comunitaria. • Diritti umani e diritti civili, libertà religiosa e reciproco rispetto. • Il problema etico. • L'importanza di chiedersi il perché delle cose. • Il desiderio umano, le domande fondamentali e la loro soddisfazione.
ABILITÀ	Il corso ha inteso fornire agli studenti un itinerario di orientamento formativo ed educativo personale volto alla consapevolezza di sé stessi e del rapporto con "Altro" da sé in una prospettiva motivazionale, di solidarietà in rapporto alla società attuale, al cambiamento nelle relazioni socio-culturali interpersonali e del lavoro.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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	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 espressione delle domande esistenziali dell'uomo, la crescita e lo sviluppo del "volto umano" di ogni persona della classe nella scoperta del percorso della ragione che si esprime nell'itinerario del "Senso Religioso" fino al paragone con l'annuncio dell'Avvenimento Cristiano ed all'esigenza della sua verifica, 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, quotidiani e riviste, video con testimonianze, visione di film con riflessione critica sul contenuto... Particolare attenzione è stata data ai linguaggi della comunicazione umana interpersonale e soprattutto al linguaggio visivo e cinematografico.

Docente: DIEGO RUNCO

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



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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">● Giovanni Pascoli● Gabriele D'Annunzio● La poesia della guerra; Giuseppe Ungaretti● Italo Svevo e la psicanalisi● Luigi Pirandello e le maschere● Montale● Quasimodo, Saba● Calvino
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.● 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: 2 scritte e 1 orale; pentamestre: 2 scritte e 2 orali</p> <p style="text-align: center;">CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE</p> <p>Prova scritta</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

	<ul style="list-style-type: none">● Sostanziale aderenza alla traccia● Comprensione globale dei documenti anche se schematica● Correttezza linguistica pur con la presenza di qualche incertezza nei linguaggi tecnici e qualche errore grammaticale● Rispetto delle consegne pur con qualche incongruità formale. <p>Colloquio orale</p> <ul style="list-style-type: none">● accettabile conoscenza del contenuto● espressione corretta● una minima capacità di operare collegamenti● rielaborazione personale delle informazioni
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo● Fotocopie/power point/lim

Docente: DIEGO RUNCO

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● Il dopoguerra● La Guerra fredda● Il Secondo Novecento
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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	<ul style="list-style-type: none">• Collocare 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• Correzione e autocorrezione dei lavori prodotti• Valutazione e autovalutazione• Visite guidate, uscite didattiche• Lavori in piccoli gruppi
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche Almeno 2 valutazioni orali nel trimestre e 2 valutazioni nel pentamestre Prove a domande aperte e semistrutturate per i recuperi</p> <p>Criterio di sufficienza delle conoscenze, capacità e competenze</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• 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: VINCENZO FIANCHINO

Materia: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (UDA di riferimento)	<ul style="list-style-type: none">- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari- I nuovi prodotti alimentari- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni- Certificazioni di qualità e sistema HACCP
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">A. Individuare le nuove tendenze della filiera alimentareB. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.C. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientelaD. Redigere un piano di HACCP. Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi all'utilizzo degli alimentiE. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<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



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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">- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione partecipata• Lavoro di gruppo e/o in coppia• <i>Cooperative learning</i>• Attività simulata• <i>Role playing</i>• Lezione multimediale• Ricerca individuale o svolta in modalità condivisa con le tecnologie digitali• <i>Brainstorming</i>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• Qualità elaborati• Partecipazione• Interazione• Fruizione materiali
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo – Dispense – LIM - articoli di giornale - supporti video)



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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: INGLESE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina 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).
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	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.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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>Lessico relativo alle nuove tendenze enogastronomiche, attività ristorative e servizio ai clienti, e prodotti innovativi.</p> <p>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.</p> <p>UDA: Food Pyramid and Healthy Diet (create an eating healthy plan)</p> <p>Lessico relativo all'organizzazione di banqueting e catering e vari tipi di dining service styles</p> <p>Uda Banqueting: Food Stations</p> <p>Presentazione della propria esperienza di stage e delle esperienze extrascolastiche</p> <p>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.</p> <p>UDA: Civil rights e Martin Luther King</p> <p>Conoscere i prodotti tipici e i piatti del nostro territorio e saperli contestualizzare e rielaborare alla luce delle nuove tendenze enogastronomiche.</p> <p>Lessico relativo ai marchi di qualità e ai movimenti di tutela dei prodotti del territorio.</p>
ABILITA'	<p>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)</p> <p>Ricavare informazioni specifiche da Internet e dai testi proposti.</p> <p>Realizzare presentazioni orali in supporto a produzioni multimediali. Interagire in conversazioni su argomenti inerenti il settore d'indirizzo</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Conoscenze adeguate al contesto e all'indirizzo di studio degli argomenti trattati.</p> <p>Adeguate comprensione e esposizione in lingua delle informazioni principali di testi e listening legati agli argomenti del programma</p> <p>Realizzazione di prodotti digitali di arricchimento e approfondimento degli argomenti trattati.</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

METODOLOGIE	<p>Brainstorming per individuare le conoscenze possedute.</p> <p>Lezioni frontali e partecipate; lezioni sincrone su Meet, dibattito.</p> <p>Lettura e analisi di documenti scritti approfondimenti(skimming/scanning).</p> <p>Realizzazione insieme al gruppo classe di riassunti, schemi e mappe concettuali.</p> <p>Rielaborazione interpretativa dei dati e dei testi; correzione e autocorrezione dei lavori prodotti.</p> <p>Produzione e sintesi scritte e orali attraverso l'uso di mappe mentali.</p> <p>Visione di filmati e listening in lingua originale e discussione.</p> <p>Pair work/Tutoring.</p> <p>Role-playing.</p> <p>BYOD; Applicazioni e software per uso didattico (Padlet, Mentimeter, Power Point).</p> <p>Consultazione di Internet Web sites (newspapers, magazines and TV network) per ricerche su argomenti enogastronomici , di civiltà e di attualità.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Prove strutturate e semi-strutturate</p> <p>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)</p> <p>Verifiche orali con mappe di supporto.</p> <p>Rielaborazione orale dei contenuti e collegamenti fra i vari argomenti</p> <p>Realizzazione di prodotti digitali (Power Point, presentazioni su bacheche digitali –Padlet, Mentimeter)</p>
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>Libri di testo adottati:</p> <p>WORLD IN PROGRESS- Laura Ferruta- Mary Rodney- Sergio Knipe - Mondadori Education</p> <p>DAILY SPECIALS, Piera Angela Caruso/Adriana Piccigallo, Le Monnier Scuola.</p> <p>Sussidi audiovisivi e digitali; LIM, dizionari digitali</p> <p>Proiezioni audio-video, applicazioni e software didattici, Internet Web Sites</p> <p>Proiezioni audio-video – Attività di laboratorio linguistico</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: CHIARA DI MAURO Materia: SPAGNOLO

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>Saper comunicare in lingua spagnola relativamente ad aspetti culturali e sociali inerenti al settore enogastronomico e turistico e alla propria esperienza nel settore.</p> <p>Saper fornire informazioni relative ai prodotti e alle specialità del territorio.</p> <p>Saper interpretare e comporre un testo in maniera semplice e corretta sia in forma orale che scritta.</p>
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	<p>Saper redigere un CV e una lettera di presentazione.</p> <p>Adeguata conoscenza della microlingua relativa al settore d'indirizzo.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Saper intrattenere dialoghi interpersonali presso diverse strutture ristorative utilizzando la terminologia adeguata al contesto e applicando le corrette regole grammaticali.</p>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate; • Ricerche • Discussione • Sussidi audiovisivi • Correzione dei lavori e prodotti • Lavori in piccoli gruppi • Didattica a distanza su piattaforma Google Meet e Classroom
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>VERIFICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Verifiche scritte</u>: verifiche semistrutturate, traduzioni • <u>Verifiche orali</u>: ricerche di approfondimento e discussioni in lingua, colloqui periodici di verifica degli apprendimenti <p>CRITERI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Correttezza grammaticale • Coerenza con la consegna/argomento • Conoscenza dei contenuti • Rielaborazione delle informazioni
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Sussidi audiovisivi e digitali • Fotocopie integrative • Materiale autentico



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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 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.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione è stata effettuata accertando il grado di competenze, conoscenze e delle abilità motorie, utilizzando una scala di valutazione come stabilito dal Consiglio di Classe. Si considerano i risultati ottenuti in relazione alla situazione di partenza; tali risultati sono influenzati dall'impegno personale, dalla partecipazione, dalla continuità e dalla serietà dimostrati. Sono state ritenute sufficienti, nell'attività pratica, quelle valutazioni</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

	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

Docenti: PASQUALINO FUSCO (Dta); DIEGO RUNCO (Italiano e storia); VINCENZO FIANCHINO (Alimenti); DANIELA CUCCHETTI (Inglese) Materia: ED. CIVICA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento EDUCAZIONE CIVICA</p>	<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.● Saper riconoscere le istituzioni internazionali
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>UDA di riferimento:</i> -Ordinamento dello Stato Italiano. Organizzazioni internazionali ed unione europea; -Dignità e diritti umani.</p>	<p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL TRIMESTRE (ORDINAMENTO DELLO STATO ITALIANO. ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA)</p> <p>Docente di DTA:</p> <p>Le fonti del diritto interno e comunitario.</p> <p style="padding-left: 40px;">Le fonti giuridiche di diritto interno e dell'Unione Europea, gerarchia delle fonti</p> <ul style="list-style-type: none">- Costituzione- Leggi ordinarie- Decreti legislativi- Decreti legge- Leggi Regionali- Regolamenti (D.M., DPCM, regolamenti locali)- Regolamenti comunitari- Direttive europee <p>Docente di Italiano/Storia:</p> <p>Le Organizzazioni Internazionali</p> <ul style="list-style-type: none">- La struttura e le funzioni degli organismi internazionali;- Le funzioni dell'ONU;- Il ruolo della NATO;



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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">- Gli obiettivi del G8 e del G20- Il processo di integrazione europea- La storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti.- <p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL PENTAMESTRE (DIGNITA' E DIRITTI UMANI)</p> <p>Docente di Italiano/Storia:</p> <ul style="list-style-type: none">- I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia- Educazione alla democrazia- Educazione alla legalità Convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia- Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano- Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo)- Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni) <p>Docente di DTA:</p> <ul style="list-style-type: none">- La sicurezza nei luoghi di lavoro- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro - TUSL (d.lgs 81/2008);- i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza;- La valutazione dei rischi ed Il documento di valutazione dei rischi (DVR);- la vigilanza e il controllo <p>Docente di Inglese:</p> <p>Excursus sui dritti umani</p> <ul style="list-style-type: none">- Martin Luther King <p>Docente di Alimenti</p> <ul style="list-style-type: none">• La fame nel mondo: diritto al cibo
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di documentare il proprio lavoro• Effettuare scelte ricercando opportune informazioni• Utilizzare un lessico appropriato



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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">● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e formulare risposte personali argomentate.● Saper utilizzare strumenti tecnologici e digitali con particolare attenzione alla sicurezza e alla privacy
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● conoscenze mediamente sufficienti, in pochi casi approfondite● capacità di orientamento mediamente adeguate● capacità espositive mediamente sufficienti, in pochi casi di buon livello● Conoscenze storiche, giuridiche, sociali.● Aver maturato una coscienza civica e civile
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● elezione frontale● Pproiezione di filmati● invio materiale attraverso la piattaforma di Google-Classroom● Verifiche formative all'inizio delle lezioni● Esercitazioni scritte e colloqui orali
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● quantità e qualità delle conoscenze acquisite● padronanza e applicazione della terminologia specifica <p>La valutazione ha tenuto conto inoltre dei seguenti descrittori di osservazione:</p> <ul style="list-style-type: none">● assiduità● partecipazione● interesse/cura/approfondimento● competenze digitali● sviluppo degli apprendimenti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	DTA: Libro di testo "DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA" di C. DE LUCA, M.T. FANTOZZI ed. LIVIANA DeA Scuola e relative risorse digitali; Testo della vigente Costituzione messo a disposizione degli Studenti tramite Google-Classroom; Testo del Dlgs 81/2008 (testo unico della sicurezza sul lavoro); Power Point, video su siti web.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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>Italiano/Storia: Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p> <p>Inglese : Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p> <p>Alimenti: Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</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: MUSOLINO RAFFAELE Materia: SALA E VENDITA

COMPETENZE RAGGIUNTE	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; Promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica;
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> La sala e la vendita: la carta, i costi i prezzi Enologia nazionale ed internazionale. Gestione degli acquisti, canali di approvvigionamento e conservazione. Valorizzazione dei prodotti tipici: territorio, enogastronomia e made in Italy.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Individuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi. Saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche Classificare le bevande utilizzando la terminologia corretta e descriverle dal punto di vista merceologico
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none"> Saper attuare strategie per l'ottimizzazione per la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Saper utilizzare le tecniche di comunicazione adeguate a ottimizzare la vendita del servizio
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> Lezioni teoriche. Uso di strumenti digitali
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione degli apprendimenti ha seguito i criteri adottati nel PTOF d'istituto e quelli decisi nei vari Dipartimenti disciplinari.</p> <p>Strumenti di verifica sono stati: interrogazioni, discussioni critiche, questionari, risoluzione di problemi, compiti scritti.</p> <p>I criteri generali adottati sono costituiti da: progresso rispetto al livello di partenza, grado di assimilazione dei contenuti, impegno capacità di rielaborazione critica, volontà e attenzione, socializzazione metodi di lavoro e produttività, conoscenza analisi, comprensione sintesi, applicazione abilità linguistica espressive.</p> <p>Per le osservazioni periodiche si è tenuto conto di: impegno, partecipazione, progressi, comportamento</p>
TESTI MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> Materiali di approfondimento. Presentazioni multimediali. Eventi- seminari Slow Food



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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: ANGELINI CHIARA Materia: MATEMATICA

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

CRITERI VALUTAZIONE	DI	La valutazione del raggiungimento dei singoli obiettivi è stata attuata attraverso prove e verifiche sia scritte che orali. Le prove scritte proposte sono state sia di tipo tradizionale che sotto forma di test. Nei colloqui con i singoli allievi sono stati verificati i livelli di conoscenza raggiunti, la capacità di ragionamento ed i progressi fatti nella proprietà di espressione.
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI		<u>LIBRO DI TESTO:</u> L. Sasso - La matematica a colori 4 edizione gialla leggera. <u>STRUMENTI:</u> Il quaderno degli appunti, la lavagna tradizionale, la lavagna multimediale LIM o Digital Board, il software didattico <i>Geogebra</i> , Google Drive, Google Classroom.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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.

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.**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

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
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



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

8.3 Griglie di valutazione della prova scritta

ESAMI DI STATO A.S. 2023-24

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: Tipologia A – Analisi del testo letterario

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

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 20



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: Tipologia B

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

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 20



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: Tipologia C

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

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 20



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

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

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 20



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE : Tipologia B - DSA

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

Punteggio in centesimi / 100

Punteggio in ventesimi/ 20



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: Tipologia C - DSA

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

Seconda prova

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

8.5 Griglie di valutazione del colloquio

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

8.6 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 è risultato pienamente sufficiente, alcuni hanno ottenuto risultati più che buoni, mentre un numero esiguo ha evidenziato scarso impegno e preparazione, riportando valutazioni non sufficienti.

Calendario delle simulazioni delle prove d'esame svolte

CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME SVOLTE - A.S. 2022/23

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 straordinaria

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

- **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 Cucina. Le tracce delle prove sono state predisposte dai docenti designati dai consigli di classe commissari interni, titolari degli insegnamenti dell'area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova. Gli insegnamenti del percorso formativo coinvolti nell'elaborazione delle simulazioni della 2^ prova sono state: Cucina, Diritto e Tecniche Amministrative e Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

1^ Simulazione

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

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

PERCORSO: ENOGASTRONOMIA

NUCLEO TEMATICO n. 5
Tipologia B

PROVVEDIMENTO Tutela del "made in Italy"

Il disegno di legge sul "made in Italy" è stato presentato dal Governo il 27 luglio 2023, a valle della conclusione dell'indagine conoscitiva sul made in Italy condotta dalla Commissione Attività produttive, e costituisce un collegato alla manovra di finanza pubblica per il triennio 2023-2025. Il disegno di legge è stato assegnato alla citata Commissione Attività produttive, che ne ha iniziato l'esame il 20 settembre 2023. Nella seduta del 30 novembre la Commissione ha conferito ai relatori il mandato a riferire favorevolmente all'Assemblea sul testo come risultante dalle proposte emendative approvate[...]. La legge 27 dicembre



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

2023, n. 206, recante "Disposizioni organiche per la valorizzazione, la promozione e la tutela del "made in Italy" è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 27 dicembre 2023 e consta di sei titoli e 59 articoli.

L'articolo 1 chiarisce che la legge reca disposizioni organiche tese a valorizzare e promuovere, in Italia e all'estero, le produzioni d'eccellenza, le bellezze storico artistiche e le radici culturali nazionali, quali fattori da preservare e tramandare non solo a fini identitari ma anche per la crescita dell'economia nazionale nell'ambito e in coerenza con le regole del mercato interno dell'Unione europea [...].

L'articolo 4 istituisce, nello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze, il Fondo nazionale del "made in Italy", con una dotazione iniziale di 700 milioni di euro per l'anno 2023 e di 300 milioni di euro per l'anno 2024, con finalità di sostegno alla crescita, al rafforzamento e al rilancio delle filiere strategiche nazionali, in coerenza con gli obiettivi di politica industriale ed economica – come specificato in sede referente - nazionale, anche in riferimento alle attività di approvvigionamento, riciclo – come specificato in Commissione - e riuso di materie prime critiche per l'accelerazione dei processi di transizione energetica e a quelle finalizzate allo sviluppo di modelli di economia circolare. Il Fondo è incrementato con risorse provenienti da soggetti diversi dalle pubbliche amministrazioni ed è autorizzato a investire, a condizioni di mercato e nel rispetto della disciplina sugli aiuti di Stato, nel capitale di società con sede legale in Italia, non operanti nel settore bancario, finanziario o assicurativo [...].

L'articolo 9 prevede che il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), al fine di valorizzare la filiera degli oli di oliva vergini, definisca con proprio decreto non regolamentare, nell'ambito del Sistema informativo agricolo nazionale, le modalità di registrazione delle consegne delle olive da olio ai frantoi oleari. Le predette consegne e registrazioni devono avvenire nel termine di sei ore dalla consegna delle olive ai commercianti da parte degli olivicoltori. L'articolo in commento, inoltre, modifica l'articolo 16 della legge del n. 9 del 2013, relativo all'obbligo di costituzione e aggiornamento del fascicolo aziendale per gli operatori della filiera olivicola [...].

L'articolo 17 istituisce - presso il Ministero delle imprese e del made in Italy - una Commissione tecnica avente la finalità di effettuare indagini, approfondimenti tecnici e redigere linee guida che identificano le lavorazioni di particolare qualità nell'ambito del processo produttivo del pane fresco e della pasta di semola di grano duro [...].

L'articolo 34 prevede la possibilità, per i ristoratori che operano all'estero ed i cui esercizi commerciali offrono prodotti enogastronomici tradizionali italiani, di ottenere la certificazione distintiva di "ristorante italiano nel mondo". Nel corso dell'esame in sede referente, è stato inserito un comma che stabilisce l'abrogazione dei commi da 1144 a 1148 dell'art. 1 della legge di bilancio 2021 (L.178/2020); ciò al fine di armonizzare la disciplina in materia di valorizzazione e sostegno degli esercizi di ristorazione che offrono all'estero prodotti conformi alle migliori tradizioni italiane.

L'articolo 35 istituisce, nello stato di previsione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste, un Fondo, con una dotazione di 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2024 e 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

finalizzato a promuovere il consumo all'estero di prodotti nazionali di qualità, nonché alla formazione del personale, anche attraverso scambi culturali, per la corretta preparazione dei piatti e l'utilizzo dei prodotti. I criteri e le modalità di utilizzo del fondo saranno definiti da un decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale e con il Ministro dell'economia e delle finanze, previa intesa in sede di Conferenza Unificata.

L'articolo 37 istituisce, presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Fondo per la protezione nel mondo delle indicazioni geografiche italiane agricole, alimentari, del vino e delle bevande spiritose, con una dotazione di 2 milioni di euro per ciascuno degli anni 2024 e 2025 [...].

L'articolo 39 istituisce presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) il Fondo per i distretti del prodotto tipico italiano, con una dotazione di 2 milioni di euro per ciascuno degli anni 2024 e 2025. I distretti del prodotto tipico italiano sono riconosciuti con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sulla base della proposta della Regione o della Provincia autonoma competente, formulata sentiti gli enti locali coinvolti. A valere sul Fondo, sono concesse agevolazioni nella forma di contributi in conto capitale per investimenti e progetti di ricerca, cofinanziati dalla Regione per una quota pari al 30 per cento, come specificati con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e con il Ministero per le imprese e del made in Italy, sentita la Conferenza unificata.

L'articolo 40 istituisce presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) il Registro delle Associazioni nazionali delle città d'identità, al fine di assicurare la più ampia partecipazione degli operatori dei settori agricoli nella pianificazione strategica degli interventi di valorizzazione e di promozione delle produzioni agricole di pregio e di alta rinomanza

Fonte: Camera dei Deputati

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- 1) In relazione all'art. 34, per ottenere la certificazione sono necessari dei requisiti per i ristoratori? Se sì, quali.
- 2) Con quali azioni concrete s'intende valorizzare i prodotti "made in Italy" all'estero?.
- 3) Quale misura ha come obiettivo principale la valorizzazione del know-how dei produttori dei settori agricoli?.

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

- 1) Il Reg. CE 178/2002 rende obbligatoria la tracciabilità di un alimento al fine di prevenire frodi alimentari e quindi tutelare i prodotti "made in Italy". Riferisca quali sono le differenze tra tracciabilità e rintracciabilità.
- 2) Riferisca sui vantaggi di un marchio made in italy sia per il consumatore che per l'imprenditore.
- 3) Esponga la differenza tra contraffazione e usurpazione.

C) Con riferimento alla padronanza 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) valorizzando i prodotti a km 0 e i prodotti a marchio di tutela della propria regione di appartenenza.

Si richiede una pianificazione del menu da sottoporre al Food e Beverage Manager che contenga la pianificazione dei seguenti punti:

- Proposta del nuovo menu, si descrivano le (GMP) buone pratiche di fabbricazione dei piatti proposti.
- Predisporre piatti che valorizzando 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.

Durata massima della prova 6 ore.

E' vietato l'uso degli smartphone.

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

2^ Simulazione

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

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

PERCORSO: ENOGASTRONOMIA

NUCLEO TEMATICO n. 6
Tipologia A

Documento 1

"Cibi proteici e senza zucchero riempiono il carrello anche in tempi di inflazione"

L'attenzione alla forma fisica e al benessere continua a riempire il carrello degli italiani. Un fenomeno in controtendenza rispetto a un contesto in cui l'inflazione ha costretto a ridurre le quantità di cibo acquistate a fronte dell'aumento degli euro spesi: l'Istat ha registrato una crescita del 9,8% dei prezzi degli alimentari nel 2023, equivalenti a 9 miliardi di spesa in più secondo Coldiretti. Ad aumentare anche in quantità sono soprattutto gli alimenti che presentano le caratteristiche vincenti del momento: tante proteine, poco (o zero) zucchero. Sono questi gli elementi presenti sulle etichette che hanno registrato la miglior dinamica di mercato secondo l'Osservatorio Immagino Gs1 - Italy. In particolare, sono state misurate le vendite nella grande distribuzione di oltre 136mila prodotti (pari a più di 46 miliardi di euro di venduto, pari a quasi l'83% del totale realizzato da supermercati e ipermercati), suddivisi in undici panieri tematici costruiti a partire dalle indicazioni presenti sulle loro etichette: dal "free from" (assenza di determinati elementi nutrizionali o ingredienti specifico, come nel caso appunto dello zucchero), al "rich-in" (cibi ricchi naturalmente o arricchiti di determinate caratteristiche, com'è ad esempio il caso delle proteine), dal richiamo all'italianità degli ingredienti alle intolleranze, passando per i metodi di lavorazione. Tra gli oltre 170 "claim" monitorati, spicca il rendimento di quello relativo alla presenza di proteine: l'Osservatorio Immagino lo ha individuato nel gruppo dei prodotti, che in dodici mesi (da giugno 2022 a giugno 2023) hanno aumentato del 4,5% i volumi venduti. La crescita ha sfiorato il 20%, portando il giro d'affari a oltre 1,7 miliardi di euro. Un'escalation quella dei cibi proteici e iperproteici sostenuta sia dai consumatori sia dalle aziende. A una domanda cresciuta dell'8,4% si è, infatti, accompagnata un'offerta aumentata di oltre l'11% in un anno, tanto che oggi quasi quattro referenze a scaffale su cento evidenziano sulle etichette il loro apporto proteico. Produttori e venditori hanno ampliato l'assortimento (talvolta creando anche aree dedicate nei punti vendita) e si sono spinti anche in nuove categorie, arrivando addirittura a offrire menu completi "high protein". A trainare la crescita di questo mondo sono stati, soprattutto, i dessert freschi, il latte fresco, gli alimenti per sportivi e i formaggi stagionati. Ma non di sole proteine è fatto il carrello della spesa capace di resistere alla spending review delle famiglie italiane. Sempre più spazio vi hanno i prodotti che evidenziano



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

in etichetta il basso apporto o la totale assenza di zuccheri. Sono aumentate dell'8,3% le vendite in volume delle migliaia di alimenti confezionati definiti sulle etichette "con pochi zuccheri" o "senza zuccheri aggiunti".

Tratto e modificato da "IL SOLE 24 ORE" ([hps://www.ilsole24ore.com/art/cibi-proteici-e-senza-zuccheroriempiono-carrello-anche-tempi-inflazione-AFYoojMC](https://www.ilsole24ore.com/art/cibi-proteici-e-senza-zuccheroriempiono-carrello-anche-tempi-inflazione-AFYoojMC))

Documento n. 2 "I risultati della ricerca Insect food e consumatori"

Un italiano su tre si dichiara propenso ad acquistare alimenti che contengono insetti commestibili: la maggior parte lo farebbe per soddisfare la propria curiosità e per sperimentare alimenti innovativi. È questo il risultato emerso dall'indagine "Insect food e consumatori" realizzata dall'Università degli Studi di Bergamo. Secondo l'indagine, il 9% degli italiani sarebbe "altamente propenso" a consumare insect food e il 21% "mediamente propenso", mentre il restante 70% si dichiara "poco propenso".

"Come evidenziato dalla ricerca, le ragioni principali che spingerebbero i consumatori all'acquisto di questi alimenti sono la curiosità e lo spirito innovativo -spiega Riccardo Valesi, ricercatore del dipartimento di Scienze aziendali dell'Università di Bergamo-. Ma questo è solo il primo passo per indagare un mercato molto promettente per il futuro: condurremo altri studi per approfondire il rapporto tra italiani e insect food". Per capire in che modo le intenzioni di acquisto siano effettivamente distribuite nel campione e quanto ne influenzino la composizione, la ricerca ha individuato quattro gruppi di consumatori: progressisti; invincibili; edonisti e follower.

Vediamo in dettaglio:

1. gli edonisti sono il 15%: sono tra i più aperti all'acquisto. Sono soprattutto uomini, fino ai 25 anni d'età, per lo più onnivori. Rispetto agli altri gruppi, registrano la percentuale più alta di soggetti che hanno già avuto esperienze passate con il consumo di cibo a base di insetti, e l'interesse più basso verso le dimensioni di salubrità ed etica nelle decisioni alimentari;
2. i progressisti (18%) sono soprattutto over 40, equamente divisi tra uomini e donne. Si definiscono onnivori e praticanti sport individuali con una media di 1 o 2 volte a settimana. Secondo quanto emerso dalle interviste sono i più interessati a provare alimenti inusuali e nuovi e compiono scelte di acquisto alimentari che tengano conto delle proprietà salutistiche degli alimenti e della loro dimensione etica;
3. gli invincibili (33%) sono composti soprattutto da donne, tra i 18 e 25 anni: sono onnivori e non hanno avuto esperienze pregresse con il cibo a base di insetti. Non sono interessati ad esplorare alimenti nuovi e sono poco interessati alla dimensione salutistica degli alimenti;
4. i follower (33%) sono rappresentati soprattutto da donne, over 26. Dalle interviste risultano interessati alla salubrità e alla dimensione etica degli alimenti acquistati, tendono a volersi conformare alle



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

opinioni altrui, non hanno mai avuto esperienze pregresse con il cibo a base di insetti e non vogliono variare i loro consumi alimentari.

Tratto e modificato da "EUROPEAN FOOD AGENCY" (<https://www.efanews.eu/item/30143-cibo-e-insetti-italiano-su-tre-dice-si.html>)

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

1. Quali categorie di alimenti "ricchi in...." o "poveri di/senza..." stanno riscuotendo successo nel mercato?
2. Stando ai dati rilevati nei mesi scorsi, quali percentuali di italiani si dichiarano, rispettivamente, "altamente propensi", "mediamente propensi", o "poco propensi" a consumare alimenti a base di insetti o contenenti loro parti/derivati?
3. Come vengono definiti e quali caratteristiche hanno i quattro gruppi di consumatori classificati in base al loro atteggiamento nei confronti degli alimenti a base di insetti o contenenti loro parti/derivati?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione attenendosi alle successive indicazioni:

- 1) spieghi cosa si intende per zuccheri semplici; quali sono le funzioni degli zuccheri semplici nel corpo umano; qual è la quantità massima di zuccheri semplici che dovrebbe essere introdotta giornalmente con la dieta e quali rischi, per la salute umana, sono associati ad una eccessiva assunzione di questi nutrienti;
- 2) Le strategie di comunicazione per promuovere un prodotto healthy
- 3) Le caratteristiche del consumatore che si identifica in un target healthy

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:



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione di un piatto scelto dal pasto proposto e 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 aziendali per quando 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) Il candidato faccia 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) e alle considerazioni personali sull'argomento trattato.

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: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: nnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

PROGRAMMA DI ITALIANO

DOCENTE: PROF. DIEGO RUNCO

Tra Ottocento e Novecento

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

Il fenomeno migratorio. **Sull'Oceano** di **Edmondo De Amicis**, *La partenza degli emigranti*.

La condizione della donna. **Casa di bambola** di **Henrik Ibsen**, *La ribellione di Nora*.

L'impegno politico. **Germine** di **Emile Zola**, *L'ingresso nella miniera*.

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

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

Il primo Novecento

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

Una vita controcorrente. **I fiori del male** di **Charles Baudelaire**, *Spleen*.

Il poeta veggente. **La lettera del veggente** di **Arthur Rimbaud**.

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

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

Canti di Castelvecchio, *La mia sera*, *Il gelsomino notturno*.

3) G. Carducci e il classicismo. La vita e le opere.

Lettura, analisi e commento di: **Levia gravia**, *Inno a Satana*.

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

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

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

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

7) L. Pirandello La vita, le opere e la poetica. Il teatro.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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'umorismo, Il sentimento del contrario. Novelle per un anno *La patente, Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila. I sei personaggi in cerca d'autore.*

L'età contemporanea

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

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

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

9)U. Saba. La vita, le opere e la poetica.

Lettura, analisi e commento di: **Il canzoniere, Amai, La capra, Città vecchia, Goal.**

10)S. Quasimodo. La vita e le opere.

Lettura, analisi e commento di: **Acque e terre, Ed è subito sera. Giorno dopo giorno, Alle fronde dei salici.**

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

Lettura, analisi e commento di: **Ossi di seppia, Meriggiare pallido e assorto; Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato. Satura, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.**

12)Il Neorealismo Il bisogno dell'impegno. Cenni a Pavese, Vittorini, Fenoglio, C. Levi.

13) I. Calvino. La vita e le opere.

Il sentiero dei nidi di ragno, La pistola di Pin. Il barone rampante. Cosimo sugli alberi e il mondo sotto di lui. Se una notte d'inverno un viaggiatore, Consigli per una buona lettura.

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

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

Rimini, 3 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Prof. Diego Runco



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

DOCENTE: PROF. DIEGO RUNCO

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

CITTADINANZA e COSTITUZIONE

- 13) Gli obiettivi del G8 e del G20; del WTO e dell'OCSE**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

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

15) I DIRITTI UMANI e la tutela dell'infanzia: convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia

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

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

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

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

B – I luoghi della storia: la Linea gotica; della memoria: Piazza tre Martiri.

19) Il mondo nel bipolarismo. Il dopoguerra. La guerra fredda. L'Europa e il processo di integrazione. La distensione e il crollo dell'URSS.

20) Decolonizzazione e terzo mondo. La fine del colonialismo in Asia e in Africa. Il Medio Oriente e i movimenti islamici. Il sistema neocoloniale e l'America Latina.

21) L'Italia repubblicana. Economia e politica nel dopoguerra. La stagione del centrismo e del centro-sinistra. Boom economico, fermenti sociali e terrorismo. La crisi del sistema dei partiti.

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

Rimini, 3 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Prof. Diego Runco



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

Materia	EDUCAZIONE CIVICA - Docenti: Pasqualino Fusco (DTA), Daniela Cucchetti (Inglese); Diego Runco (Italiano/Storia); Vincenzo Fianchino (Scienza degli Alimenti).
----------------	--

ITALIANO/STORIA:

Le Organizzazioni Internazionali

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

I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia Dignità e Diritti Umani

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

ALIMENTI:

- La fame nel mondo: diritto al cibo

INGLESE:

- Excursus sui dritti umani: Martin Luther King

DTA:



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

Rimini, 5 maggio 2024

I docenti:

.....
(Prof. Diego Runco)

.....
(Prof. Vincenzo Fianchino)

.....
(Prof.ssa Daniela Cucchetti)

.....
(Prof. Pasqualino Fusco)

Gli alunni:

.....

.....



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

MATERIA: I.R.C.

DOCENTE: PROF. ROBERTO DAMIANO BATTAGLIA

- **Il problema religioso.**

Il punto di partenza: l'io umano scopre sé stesso sorprendendosi "in azione", nella propria esperienza quotidiana.

La natura del senso religioso: le domande esistenziali di ogni uomo ("chi sono?", "da dove vengo?", "dove vado?", "perché ci sono il dolore e la morte?", "qual è il senso dell'umana esistenza?").

Il concetto biblico di "cuore": le evidenze e le esigenze (di verità, di bellezza, di significato, di felicità) costitutive della natura umana (riflessione e confronto sull'esperienza personale a partire da testi della letteratura antica e contemporanea, testi e musiche di canzoni contemporanee; film contemporanei).

- **La verifica della proposta cristiana: l'esperienza ecclesiale nell'epoca contemporanea e moderna.**

Appartenenza alla comunità e maturazione dell'io umano.

Testimonianze contemporanee di un'esperienza cristiana vissuta.

Riflessione sulla dinamica dell'incontro umano quale tratto essenziale del metodo cristiano, compiuta attraverso alcune testimonianze e mediante il dialogo sui contenuti di alcuni film contemporanei.

- **Approfondimenti**

Le ideologie del novecento.

Proiezione del film "La Rosa bianca", ben documentato storicamente e avente come protagonisti il gruppo di giovani che, a partire dalla propria esperienza religiosa e dall'approfondimento delle proprie domande esistenziali, seppero giudicare l'ideologia nazista opponendovi fino a donare la loro vita. La loro azione si esprimeva attraverso la diffusione di volantini in cui invitavano a giudicare quanto stava accadendo, facendo appello alla capacità di giudizio del cuore umano.

Il valore assoluto di ogni singola persona umana.

Proiezione del film "Gattaca – La porta dell'universo" riguardante la selezione genetica, con una interessante descrizione del rapporto tra il desiderio del cuore umano e il limite di ogni singola persona. Proiezione di testimonianza sulla scoperta dell'irriducibilità ed unicità dell'io umano.

Rimini, 2 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Don Roberto Damiano Battaglia



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA Docente: STEFANO LATTUCA

MODULO 1 – Storia e grandi personaggi della gastronomia

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

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

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



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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 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 -Attività pratica di laboratorio

- Ricette di cucina locale nazionale e internazionale e utilizzo delle tecniche di preparazione

Il Docente

Gli alunni



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Docente	Chiara Di Mauro
Classe	5D enogastronomia
Disciplina	Spagnolo
Libro di testo	Nuevo en su punto HOEPLI - S. Orozco Gonzàles- G. Riccobono

- La comida rápida
- Hierbas aromaticas y especias
- La caza
- Utensilios especiales en cocina
- Los vinos y el cava
- Fruta fresca, fruta seca y zumos
- Recetas dulces españoles: flan y bizcocho
- Las dietas alternativas
- Macronutrientes y micronutrientes
- La pirámide alimenticia
- Celiacos y comida sin gluten
- Nuevas tendencias gastronómicas en Europa: comer bichos
- Productos DOP, IGP y ETG
- Productos a km 0
- Imprimir alimentos en 3D: innovaciones en la cocina
- El curriculum y la entrevista de trabajo

- Civiltà: La Spagna: cenni storici, geografici e culturali.
- Las tradiciones navideñas y el amigo invisible.
- Tradizioni culinarie dell'America Latina (visione documentari in lingua).

Grammatica:

- Pretérito indefinido
- Diferencia entre por y para
- Las preposiciones
- Conectores del discurso
- Recetas con imperativo
- Diferencia entre ser y estar
- Pronombres y adverbios relativos
- Glossario verbi utili per la descrizione di ricette

- **UDA:** los banquetes: una explosión de sabores y colores



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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 06/05/2024

Gli alunni

Il docente



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX. 0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

PROGRAMMA DI MATEMATICA

a.s. 2023/2024

Classe: 5°D

Indirizzo: CUCINA

Insegnante: **CHIARA ANGELINI**

1. Lo studio di funzione

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

Dominio di una funzione.

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

2. Calcolo dei limiti

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

Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali.

3. Lettura del grafico di una funzione

Dominio e codominio di una funzione.

Segno di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani.

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

Monotonia, massimi e minimi (assoluti e relativi).

4. Derivate

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

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

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

Rimini, 5 maggio 2024

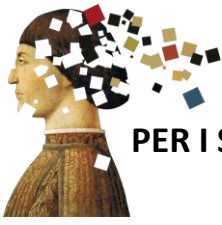
L'insegnante

.....

I rappresentanti di classe:

.....

.....



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: 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 elevazione, coordinazione generale, forza arti inferiori e superiori, velocità, salto in lungo da fermo.
- Esercitazioni per il miglioramento della destrezza e delle abilità motorie.
- Atletica leggera: corsa di resistenza (lenta e continua a distanze crescenti), scatti di velocità, getto del peso, lancio 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 (ball handling), consolidamento dei principali fondamentali tecnici (passaggio, tiro, terzo tempo, palleggio)
- Badminton
- Allenamento funzionale

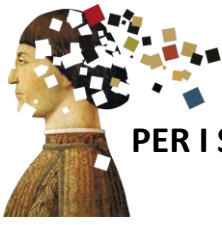
Rimini, 03\05\2024

Prof. Stanislav Vasilev Genchev

IL DOCENTE

(Prof. Stanislav Vasilev Genchev)

GLI ALUNNI



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. VINCENZO FIANCHINO

MODULO 1:

INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

Alimenti fortificati e alimenti alleggeriti.

Alimenti dietetici, integratori alimentari e alimenti biologici. Alimenti funzionali.

I novel foods e gli OGM.

MODULO 2:

SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE E MALATTIETRASMESSE CON GLI ALIMENTI

Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti.

Agenti biologici di contaminazione (prioni, virus, batteri, muffe, parassiti): caratteristiche generali

e modalità di contaminazione.

Le principali malattie da contaminazioni biologiche (tossinfezioni, intossicazioni, infezioni). Requisiti generali d'igiene e il sistema HACCP.

La qualità alimentare. Le frodi alimentari.

MODULO 3:

DIETA EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI
FISIOLOGICHE

LARN e linee guida per una sana alimentazione.

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse età: dieta nel lattante, nel bambino, nell'adolescente, nell'adulto e nella terza età.

Dieta in particolari condizioni fisiologiche: gravidanza e allattamento.

Le diverse tipologie dietetiche

MODULO 4:

INDICAZIONI DIETETICHE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGIE

Obesità: caratteristiche ed indicazioni dietetiche. Aterosclerosi: caratteristiche ed indicazioni dietetiche. Diabete: caratteristiche ed indicazioni dietetiche.

Tumori: caratteristiche ed indicazioni dietetiche preventive. Disturbi del comportamento alimentare.

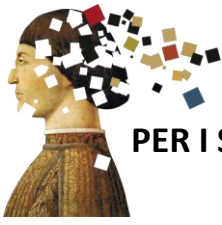
Malnutrizione: caratteristiche ed indicazioni dietetiche preventive. Malattie dell'apparato digerente: caratteristiche ed indicazioni dietetiche. Allergie e intolleranze alimentari.

EDUCAZIONE CIVICA MODULO 5:

La fame nel mondo: diritto al cibo Rimini, 04/06/2022

I rappresentanti degli alunni:

Il Docente
Prof. Vincenzo Fianchino



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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. – DOCENTE: PROF: PASQUALINO FUSCO

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 mix: 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

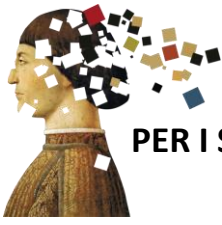
Integrato

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.

5) LE LEGGI CHE REGOLANO L'ATTIVITA' RISTORATIVA

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



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

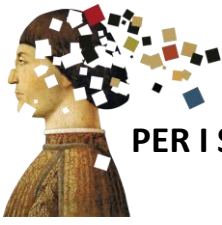
-
- Nuove figure professionali nel mondo della ristorazione
 - Le norme sulla sicurezza sul lavoro
 - Le norme sulla Privacy e la Videosorveglianza
 - La Sicurezza a l'igiene alimentare
 - La strategia dai campi alla tavola: fonti normative, fasi ed obiettivi

1) LA GESTIONE DELLA QUALITA' :

- Il sistema di qualità
- La certificazione ISO
- I marchi: la loro tutela
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- Marchio BIO
- L'Italian sounding
- Prodotti a KM 0 e presidi Slow Food

6)LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE:

- Il contratto ristorativo: ambiti di applicazione e fonti normative di riferimento.
- Le caratteristiche del contratto ristorativo
- Responsabilità del ristoratore
- Il contratto di catering e banqueting
- La tutela del Cliente: Codice di consumo
- Catene ristorative: contratto di franchising
- Contratto di locazione immobiliare " ad uso commerciale" e contratto di affitto di azienda
- UDA: Il BANQUETING: realizzazione di un contratto per un evento, dove si definisce il prezzo a persona, condizioni contrattuali e menù.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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,/2024

Il docente

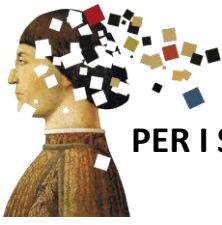
(prof. Pasqualino Fusco)

.....

Gli alunni:

.....

.....



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE DOCENTE PROF. SSA CUCCHETTI DANIELA

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

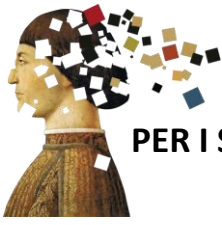
Food nutrients and their benefits

Food labels

Examples of Balanced dishes

Food Allergies/Intolerances and Special Diets

Cooking healthily: The effects of cooking on nutrition



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI 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

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. Slow Food e KM O

3. Nuove tendenze enogastronomiche

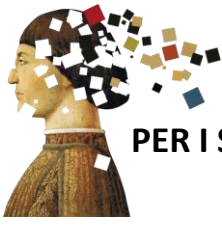
4. Marchi di Qualità

5. **UDA Banqueting and Catering : Food Stations**

Linguistic Competences: empowering activities

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"**

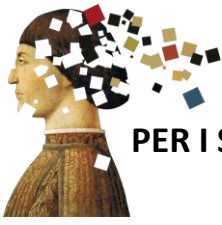
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

L'INSEGNANTE (Prof.ssa Cucchetti Daniela)

I rappresentanti degli alunni

Rimini, 02 Maggio 2024



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

**PROGRAMMA DI SALA E VENDITA
a.s. 2023/2024**

Classe: 5°D

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Insegnante: RAFFAELE MUSOLINO

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

MODULI E UNITA' DIDATTICHE CLASSE QUINTA

MODULO 1 LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA

Le caratteristiche del servizio. Le fasi del servizio. La comunicazione con il cliente nelle varie fasi del servizio. La gestione dei reclami. Le tipologie di clientela, le aspettative e le modalità di interazione. Le forme della comunicazione e la prossemica. Le tecniche e il linguaggio della vendita. Le regole della persuasione. Gli errori nella vendita.

MODULO 2. LA CARTA, I COSTI, I PREZZI

Le funzioni e il formato della carta delle vivande. Aspetti tecnici nella stesura di una carta. La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni. Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita. Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace. Il menu per banchetti. La carta dei vini. La carta dei dessert. La carta delle acque. La carta del bar. La carta esposta. La determinazione del prezzo di vendita. Il beverage cost i prezzi del vino.

MODULO 3. TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano. Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico. La contraffazione alimentare.

MODULO 4. ENOLOGIA

La vite e l'uva. La fermentazione alcolica e la vinificazione. Altre tecniche produttive: vini novelli, vini passiti. La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea. L'etichetta del vino.

Rimini, 15 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

Prof.re Raffaele Musolino