

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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

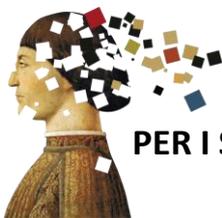
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Rimini, 15 maggio 2024

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
5^ E - ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA**

Anno scolastico 2023/ 2024



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

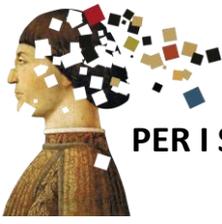
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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. 6
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 extracurricolari 6.5 Attività specifiche di orientamento	Pag. 15
7. Indicazioni sulle discipline 7.1 Schede informative su ciascuna disciplina: - COMPETENZE, ABILITÀ e OBIETTIVI RAGGIUNTI alla fine dell'anno - CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI - METODOLOGIE - CRITERI DI VALUTAZIONE - TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Pag. 17
8 Valutazione degli apprendimenti 8.1 Criteri di valutazione 8.2 Criteri attribuzione crediti 8.3 Griglie di valutazione prove scritte 8.4 Griglia di valutazione colloquio (<i>modello ministeriale – Allegato A all'O.M. 65</i>) 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni	Pag. 31
ALLEGATI	Pag. 50



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

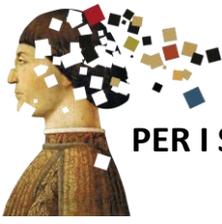
IL CONTESTO SOCIO – ECONOMICO: LA RICHIESTA DI OPERATORI TURISTICI QUALIFICATI

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

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

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

La scuola ha sviluppato le seguenti **attività per favorire l'inserimento nel mondo lavorativo e la formazione del futuro cittadino**: percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) per le classi 3^a, 4^a e 5^a, in strutture ricettive sul territorio della provincia di Rimini per le classi 3^a e 4^a, in strutture ricettive sul territorio nazionale o all'estero per le classi 5^a; manifestazioni interne all'Istituto ed esterne in collaborazione con enti o associazioni presenti sul territorio locale; partecipazione a concorsi di tipo professionale a livello locale, nazionale o europeo.

1.2 Presentazione dell'Istituto

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

La scuola è dotata di **laboratori, strutture sportive e di attrezzature multimediali** presenti in ogni aula.

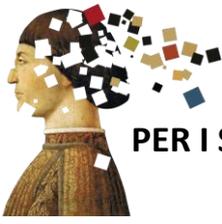
I servizi, le risorse strutturali e materiali non solo valorizzano l'offerta formativa ma rappresentano anche gli strumenti preziosi per assicurare agli studenti pari opportunità di apprendimento e di conoscenza. A disposizione del nostro Istituto esistono altri dispositivi e risorse, che vengono mantenuti e periodicamente rinnovati: Fibra ottica - LAN e WLAN - LIM o Schermi digitali interattivi in tutte le aule - Google Workspace for Education (Gmail, Classroom, Drive, Meet...).

L'Istituto ha un **organico** composto per il 55% da docenti a tempo indeterminato, stabilmente inseriti. 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. Questo dato garantisce una certa continuità didattica nelle classi. Gli insegnanti tecnico pratici, per essere sempre aggiornati sulle novità operative nei loro settori specifici, partecipano a corsi di formazione/specializzazione organizzati dalle principali associazioni di categoria. È presente il team digitale pronto a supportare i colleghi nelle applicazioni digitali. La scuola si avvale della collaborazione di figure professionali specializzate: educatori, psicologo, insegnanti di italiano L2, esperti vari.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il **nuovo ordinamento** definito dal D.Lgs. 61/2017 prevede che ogni indirizzo di studio sia caratterizzato da un profilo unitario in uscita il quale consente ampi spazi di declinazione e di personalizzazione in relazione alle vocazioni della scuola e del territorio, flessibile e adattabile ai cambiamenti del sistema economico. Il processo di declinazione ha come strumento e quadro di riferimento l'identità culturale dell'istruzione professionale stabilita dal PECuP (Profilo



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Educativo Culturale e Professionale) che è definito dai risultati di apprendimento di area generale comuni a tutti i percorsi e dai diversi profili di uscita espressi dai risultati di apprendimento degli 11 indirizzi; è fondato sulla personalizzazione dei percorsi comunicata tramite il PFI (Progetto formativo individuale); è "volto a garantire a ogni giovane la crescita educativa, culturale e professionale, lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale".

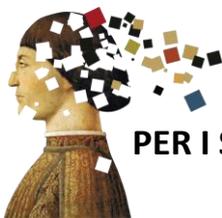
Il **Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare le risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

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

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative) sono presenti come filo conduttore in tutti i percorsi, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nel **percorso Enogastronomia (Cucina e Pasticceria)** 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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

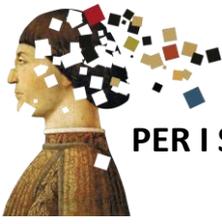
2.2 Quadro orario settimanale

Materia e Discipline area comune	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2
Matematica	2	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Discipline specifiche Percorso Enogastronomia Settore Cucina	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Laboratorio Enogastronomia Bar Sala e Vendita	2	/	1
Laboratorio Enogastronomia Cucina	7	6	7
Seconda lingua straniera (Francese, Spagnolo)	3	3	3
Inglese tecnico	0	0	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Tomei Valentina	Coordinatrice di classe	Italiano – Storia
Quacquarelli Michele	Docente	Diritto e Tecniche Amministrative
Fianchino Vincenzo	Docente	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Sammarchi Mario	Docente	Matematica



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Pecci Susanna	Docente	Lingua Inglese
Celli Silvia	Docente	2° Lingua Francese
Di Mauro Chiara	Docente	2° Lingua Spagnolo
Rimoli Francesco	Coord. PCTO	Laboratorio di Enogastronomia – Cucina
Cuomo Gianluca	Docente	Bar Sala e Vendita
Squadroni Marco	Docente	Scienze Motorie e Sportive
Battaglia Roberto	Docente	Religione
Bartolotti Claudia	Docente	Sostegno

3.2 Continuità docenti nel triennio

Le discipline che hanno beneficiato della continuità didattica per l'intero triennio sono state: **Laboratorio di Enogastronomia Cucina, Lingua Inglese, Matematica, Scienze motorie e Religione.**

Per **Lingua spagnola** c'è stata continuità a partire dal quarto anno.

Per le discipline di **DTA e Scienza e cultura degli alimenti** si è avuto un docente diverso ogni anno.

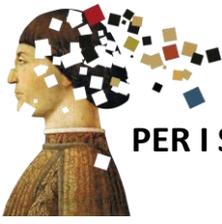
Una notevole discontinuità ha interessato le discipline di **Italiano e Storia**, con alternanza di diverse docenti anche nello stesso anno (il quarto) e **Lingua Francese** (con tre avvicendamenti nel presente anno scolastico).

3.3 Composizione e storia classe

L'attuale classe quinta si è costituita all'inizio del triennio in seguito alla scelta dell'indirizzo di specializzazione. In origine gli alunni erano più numerosi e negli anni precedenti ci sono stati significativi problemi disciplinari. L'abbandono e la non ammissione di alcuni alunni alle classi successive hanno portato all'attuale gruppo a cui, nel corso del quarto anno, si è aggiunto un alunno da un altro istituto.

Nel corso del primo trimestre due alunni si sono trasferiti in altre scuole, attualmente la classe è composta da 15 alunni.

La classe ha avuto un andamento didattico e disciplinare difficoltoso e senza significativi miglioramenti nel corso dell'anno. L'aspetto più critico è stato quello dell'atteggiamento passivo e disimpegnato che ha riguardato pressoché



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

tutta la classe, aggravato dalla discontinuità nella frequenza, anch'essa generalizzata. Non si è trattato solo di assenze, elevate e spesso non debitamente motivate, ma di ripetuti ritardi e uscite anticipate, che inevitabilmente hanno reso necessarie interruzioni, modifiche dei tempi e dei nuclei della programmazione e continui recuperi delle prove di verifica.

Nel corso delle lezioni, la maggior parte degli alunni si è mostrata demotivata, distratta e spesso priva dei materiali necessari: per alcune discipline molti alunni non hanno mai acquistato i libri di testo, aspetto a cui i docenti hanno tentato di sopperire mettendo a disposizione materiali e dispense su Classroom.

L'interesse e l'attenzione non sono stati adeguati alle richieste e agli obiettivi di una classe quinta, gli alunni non hanno sfruttato in modo proficuo le numerose occasioni di approfondimento e preparazione alle prove d'esame, provvedendo ad uno studio molto circoscritto, superficiale, finalizzato alle singole prove di verifica. Non hanno saputo, inoltre, mostrarsi puntuali nelle consegne né accurati nella presentazione dei compiti assegnati.

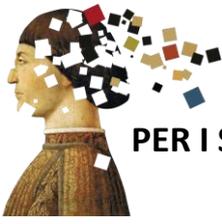
Sul rendimento generale della classe hanno influito inoltre le numerose lacune pregresse, dovute in parte anche all'alternanza dei docenti di alcune discipline negli anni precedenti. Buona parte degli studenti presenta una preparazione di livello medio-basso, sia riguardo ai contenuti disciplinari ma anche, soprattutto, per le competenze e le abilità.

Numerosi alunni non hanno un metodo di studio consolidato ed efficace, hanno spesso difficoltà nella comprensione del testo e dubbi nell'uso del lessico. Le prove scritte sono state svolte perlopiù in modo frettoloso, parziale, essenziale, con un alto grado di stancabilità. Non mancano, tuttavia, elementi dotati di discrete capacità di rielaborazione personale, analisi, sintesi e collegamento tra i contenuti delle varie discipline. In generale, gli alunni raggiungono risultati migliori nelle discipline di indirizzo.

Per quanto riguarda la socializzazione, gli alunni sono ben integrati tra loro e solidali, ad eccezione di qualche elemento che, volontariamente, preferisce mantenersi isolato all'interno della classe. I ragazzi più motivati e dotati, seppur riconosciuti e rispettati dai compagni, non sono riusciti a trainare positivamente gli altri ma hanno anzi risentito del clima generale di disimpegno.

Il rapporto con i docenti è stato nel complesso positivo, ci sono stati rari casi di scontro, dovuti principalmente al carattere impulsivo di alcuni alunni, risolti nell'immediato grazie ad un dialogo aperto e rispettoso. Anche in questo caso, tuttavia, bisogna sottolineare che solo pochissimi alunni hanno cognizione piena delle responsabilità legate alla vita scolastica e dei modi e del linguaggio consoni all'ambiente. Il contatto e la comunicazione con le famiglie sono stati poco soddisfacenti poiché limitati a pochi alunni.

Nelle attività svolte in contesti extrascolastici (uscite didattiche, partecipazione a progetti, spettacoli e viaggi), l'attenzione è stata accettabile e il comportamento generalmente corretto. Per un piccolo gruppo di studenti si fa



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

presente in particolare la disponibilità e serietà dimostrate nella partecipazione ad eventi extrascolastici legati alla disciplina di Cucina.

La classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e complessivamente gli studenti presentano un livello culturale sufficiente, discreto da parte di alcuni. Permangono casi di insufficienze in alcune discipline dovute, come già detto, principalmente a scarso impegno e scarsa frequenza, ma anche a lacune e situazioni di difficoltà pregresse.

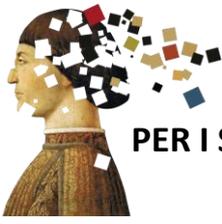
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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. Nel nostro Istituto è presente ed opera il gruppo GLHO (Gruppo di Lavoro Operativo per l'inclusione), il quale si occupa dei problemi legati all'integrazione scolastica degli alunni con disabilità. Come previsto dalla normativa, il GLHO si raccorda con gli esperti A.S.L. del territorio, con il settore specifico dell'Ufficio scolastico territoriale di Rimini e con le famiglie dei ragazzi con disabilità. Tale gruppo, composto da docenti, operatori dei servizi A.S.L. referenti per gli alunni, familiari e studenti, rappresenta il luogo di incontro operativo tra il "progetto scolastico" ed il contesto extrascolastico, nell'intento di superare difficoltà e ostacoli nell'attuazione dei Piani Educativi Individualizzati degli alunni frequentanti l'Istituto.

La Scuola mette in atto 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 dell'alunna con disabilità, dell'incontro con la famiglia, ha valutato l'inserimento nella classe e l'assegnazione del caso alla docente di sostegno in base alla sua formazione culturale e alle esigenze dell'alunna. La docente si è occupata della gestione della documentazione relativa all'alunna e dei rapporti con la famiglia e con la A.S.L., ha fornito al consiglio di classe tutti gli elementi in suo possesso, utili a conoscere l'alunna 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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Per gli alunni DSA presenti sono state messe in atto strategie e metodologie coerenti con il documento personalizzato predisposto e condiviso a inizio anno, il PDP, con le misure dispensative e gli strumenti compensativi; si rimanda all'allegato riservato al Presidente.

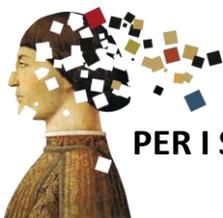
Per gli alunni identificati come BES sono state messe in atto strategie e metodologie coerenti con il documento personalizzato predisposto e condiviso a inizio anno, il PDP, con le misure dispensative e gli strumenti compensativi; si rimanda all'allegato riservato al Presidente.

Interventi per alunni stranieri L'attività, finalizzata all'accoglienza e all'inserimento degli studenti non italofofoni, si pone per l'Istituto come un'occasione per rileggersi e rinnovarsi attraverso un'analisi approfondita delle proprie risorse e delle proprie potenzialità, individuando nella presenza di allievi stranieri un'opportunità di crescita e di arricchimento non solo per le singole classi, ma per l'intero Istituto. Le finalità che ci si pone, specie attraverso gli interventi relativi al progetto sull'Intercultura, sono duplici e riguardano gli studenti stranieri non italofofoni e gli studenti italiani. Per gli studenti non italofofoni l'obiettivo è il seguente: ottenere una più attiva partecipazione al lavoro didattico attraverso il potenziamento del linguaggio, consentendo in tal modo il raggiungimento dei livelli di apprendimento della classe corrispondente a quella della età anagrafica e della scolarità pregressa. In questa ottica si pongono, ad esempio, l'istituzione del laboratorio di alfabetizzazione di italiano L2 destinato a studenti stranieri con particolari difficoltà linguistiche o il servizio di mediazione linguistico-culturale con il coinvolgimento delle famiglie. Per gli studenti italofofoni: promuovere, attraverso l'integrazione dei compagni stranieri, un'educazione interculturale fondata sulla solidarietà e sul rispetto reciproco, sensibilizzando in tal modo gli studenti a una dimensione culturale e sociale transnazionale del sapere e dei saperi.

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, Flipped Class, dibattiti, letture di approfondimento, ricerche online, conversazioni in lingua straniera, utilizzo di materiale autentico, materiale condiviso su piattaforma Google Meet e 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

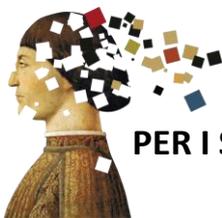
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio

PROGETTO DI PCTO - TRIENNIO 2021-2024

Del Consiglio di classe indirizzo:

**Enogastronomia:
Preparazione Pasti**

Scuola	IPSSEOA "S. P. MALATESTA" di RIMINI
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. Francesco Rimoli
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,



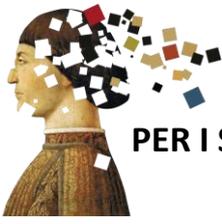
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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">• 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 alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili.• Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
COMPETENZE TRASVERSALI PER INSERIRSI NEL MONDO DEL LAVORO	<ul style="list-style-type: none">• Competenze individuali o personali: empowerment, gestione degli obiettivi, pensiero critico, pensiero creativo, intelligenza emotiva, problem solving, decision making;• Competenze sociali e relazionali: comunicazione, collaborazione, gestione dei conflitti, gestione delle risorse;• Competenze digitali: gestione delle informazioni, creazione di contenuti, comunicazione digitale, collaborazione digitale, sicurezza, cittadinanza globale, problem solving digitale
COMPETENZE EUROPASS SUPPLEMENT Interessate	<ol style="list-style-type: none">1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera4. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti5. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,6. nutrizionale e gastronomico7. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche8. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici



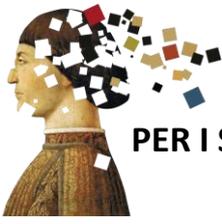
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

AZIONI	CLASSE TERZA a.s. 2021/22: Gli studenti hanno svolto le seguenti attività: <ul style="list-style-type: none">• periodo in azienda di 96 ore• partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE
	CLASSE QUARTA a.s. 2022/23: Gli studenti hanno svolto le seguenti attività: <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
	CLASSE QUINTA a.s. 2023/24: Gli studenti hanno aderito a tutte le attività proposte e di seguito elencate: <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 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	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. Tale valutazione è stata effettuata con altri specifici strumenti: <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; 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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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 risumerà la loro esperienza triennale, che sarà presentata alla commissione esaminatrice.
Livello EQF	3

RICADUTA SUGLI INSEGNAMENTI:

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

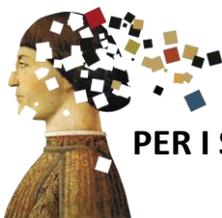
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

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, materiale autentico, internet e audiovisivi, LIM, Laboratori, materiale su piattaforma 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 attraverso la partecipazione alle diverse attività extracurricolari e integrative alle quali il Consiglio di Classe ha attribuito valenza didattica. 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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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'attività di recupero è stata svolta *in itinere*. La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento/consolidamento /approfondimento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni, adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi degli studenti.

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

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

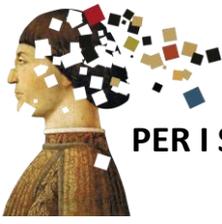
- Conferenza informativa sulla donazione del sangue a cura di AVIS (1 ora);
- incontro *Il balsamico tradizionale: la perla nera di Reggio Emilia*, con l'esperto del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP (3 ore);
- uscita didattica per cineforum presso Le Befane, Rimini: visione del film *C'è ancora domani*, di P. Cortellesi, dedicato al tema della violenza di genere e dei diritti delle donne;
- uscita didattica presso Trattoria da Lucio;
- uscita didattica presso SIGEP 2024, The Dolce World Expo di Rimini;
- viaggio di istruzione di 5 giorni a Monaco, Praga e Salisburgo.

6.3 Percorsi interdisciplinari e UDA

Macro aree	Materie Coinvolte	Percorso svolto
Professionale	Alimentazione – Cucina - DTA- Italiano – Inglese - Ed. civica	Diete salutari
Professionale	Alimentazione - DTA- Cucina – Italiano – Storia - Ed. civica - Inglese	Nuove tendenze della enogastronomia
Professionale	Alimentazione - DTA – Ed. civica- Cucina – Storia – Italiano - Inglese	Slow food e km zero
Professionale	Alimentazione – Cucina - Inglese - Italiano – DTA –Storia – Ed. civica	Marchi di qualità

UdA: *Banqueting e Catering*

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	DTA	Contratti di banqueting
	CUCINA	L'organizzazione gestionale e operativa di un servizio banqueting
	SALA-BAR	Allestimento della sala - Banqueting e Catering: storia
	SC. ALIMENTI	Valorizzazione, promozione e tutela dei prodotti alimentari made in Italy
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	D'Annunzio e l'Estetismo



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	INGLESE	Banqueting and catering: food stations
	2 ^a lingua SPAGNOLO	Los banquetes: una explosion de sabores
	2 ^a lingua FRANCESE	I banchetti: organizzazione
	RELIGIONE	Momento conviviale e rito nelle esperienze religiose
	SCIENZE MOTORIE	La piramide delle attività fisiche
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	Lettura di un grafico
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA	La Belle Époque

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Alcuni alunni hanno inoltre svolto:

- progetto *A scuola di celiachia* (9 ore),
- un Corso di addestramento alla rianimazione cardiopolmonare (3 ore),
- un'esercitazione speciale per il Presidente Mattarella in visita di Stato a San Marino (8 ore),
- un'esercitazione speciale per la realizzazione del panettone artigianale (14 ore),
- un'esercitazione speciale per la realizzazione di colomba artigianale, uova di Pasqua e pastiera (24 ore),
- fase provinciale di corsa campestre (Competizioni Sportive Scolastiche 2024),
- incontri di preparazione all'esame di Stato: lezioni tenute dai docenti dell'Istituto (6 ore per disciplina, per un totale di 30 ore).

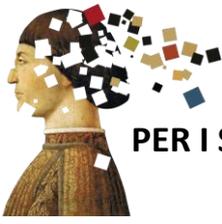
6.5 Attività specifiche di orientamento

- L'attività di orientamento post-diploma è consistita nella fornitura di materiale informativo specifico agli allievi che ne hanno fatto richiesta, nella partecipazione agli open-day nelle Università di interesse e in videoconferenze e incontri con esperti del mondo del lavoro e della cultura. Sono stati svolti durante l'anno, per un totale di 15 ore, incontri con: Università di Bologna, ITS Academy, Forze Armate, Aeronautica militare, AmbientHotels, Ready 2Work, Cultural Care Au Pair, Conad, Randstad, Agenzia Regionale per il Lavoro Emilia Romagna, ANPAL Servizi, Camera di Commercio della Romagna.

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline

ITALIANO: percorso formativo svolto Docente: Tomei Valentina



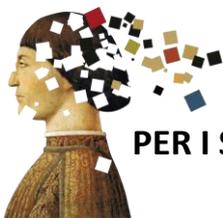
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 in termini di COMPETENZE e ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none">-Migliorata la capacità di lettura e comprensione del testo;-migliorata la capacità di produzione di testi scritti corretti, pertinenti e sufficientemente ricchi di contenuto;-migliorata la capacità di effettuare collegamenti tra aree tematiche diverse e connessioni tra gli argomenti trattati;-migliorata la capacità di comprensione globale delle principali tipologie testuali;-migliorata la correttezza formale dell'esposizione orale e scritta,-capacità di rielaborare criticamente i contenuti appresi,-capacità di produrre testi scritti e orali in maniera originale sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo,-potenziate le abilità argomentative.
CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">-Il Positivismo, il Verismo, Verga-Il Simbolismo in Italia: Giovanni Pascoli-L'Estetismo: Gabriele D'Annunzio (UDA Il Banqueting)-Il Futurismo-Luigi Pirandello e l'umorismo-La poesia della guerra: Giuseppe Ungaretti-Il male di vivere nella poesia di Eugenio Montale-La modernità vista da Italo Calvino (<i>Le città invisibili</i>)
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">-brainstorming per individuare le conoscenze possedute,-lezioni frontali e partecipate,-ricerca di parole-chiave,-ideazione di esercizi e verifiche da parte degli alunni,-recensione e analisi di film, filmati, interviste,-correzione e autocorrezione dei lavori prodotti,-presentazione di approfondimenti svolti individualmente.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche: 2 scritte e almeno 2 orali sia nel trimestre che nel pentamestre</p> <p>Criterio di sufficienza delle conoscenze, capacità e competenze</p> <p>Prova scritta:</p> <ul style="list-style-type: none">-sostanziale aderenza alla traccia-comprensione globale dei documenti anche se schematica-correttezza linguistica pur con la presenza di qualche incertezza nei linguaggi tecnici e qualche errore grammaticale-rispetto delle consegne pur con qualche incongruità formale. <p>Colloquio orale:</p> <ul style="list-style-type: none">-accettabile conoscenza del contenuto-espressione corretta-una minima capacità di operare collegamenti-rielaborazione personale delle informazioni
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo (<i>Scoprirai leggendo</i> vol. 3 – dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi); riassunti e schemi della docente; blog di approfondimento, film a tema, brevi lezioni di divulgatori e storici.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

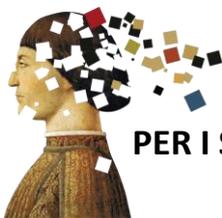
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

STORIA: percorso formativo svolto

Docente: Tomei Valentina

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none">-Conoscenza dei più significativi eventi storici, soprattutto a livello europeo, tra la fine dell'Ottocento e la metà del Novecento.-Conoscenza di alcuni concetti chiave e trasversali per l'analisi delle strutture politiche e sociali.-Conoscenza dei principali mutamenti economici e culturali e di alcuni simboli degli stessi (invenzioni, opere d'arte, luoghi).-Capacità di commentare un'immagine e di collegarla agli eventi studiati.-Capacità di orientarsi sulla linea del tempo per collocarvi anche eventi non trattati direttamente.-Capacità di cogliere i nessi di causa ed effetto tra gli eventi studiati.-Capacità di riconoscere dinamiche simili in contesti storici diversi e di coglierne i riflessi nell'attualità.-Utilizzo adeguato del lessico specifico della disciplina.
CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">-La seconda rivoluzione industriale e l'imperialismo europeo.-La Belle Époque (UDA Il Banqueting).-L'età giolittiana.-La prima guerra mondiale; il difficile dopoguerra.-La rivoluzione russa e lo Stalinismo.-Il Fascismo: le tappe verso la conquista del potere, le caratteristiche del regime.-Il Nazismo: ideologia ed eventi significativi dal putsch di Monaco allo scoppio della guerra.-La seconda guerra mondiale e il movimento partigiano in Italia.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">-brainstorming per individuare le conoscenze possedute,-lezioni frontali e partecipate,-ricerca di parole-chiave,-ideazione di esercizi e verifiche da parte degli alunni,-recensione e analisi di film, filmati, interviste,-correzione e autocorrezione dei lavori prodotti,-presentazione di approfondimenti svolti individualmente,-analisi e commento di spunti visivi: opere d'arte, mappe storiche, slogan pubblicitari.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche: almeno 2 valutazioni orali nel trimestre e nel pentamestre.</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	<p>Libro di testo (<i>La storia in cento lezioni</i> vol. 3); riassunti e schemi della docente; blog di approfondimento, film a tema, brevi lezioni di divulgatori e storici.</p>



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

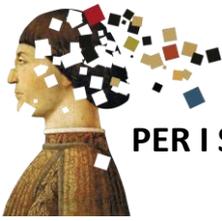
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

ADOTTATI

EDUCAZIONE CIVICA: percorso formativo svolto Docenti: Tomei / Fianchino / Pecci / Quacquarelli

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno	<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-Essere in grado di documentare il proprio lavoro-Effettuare scelte ricercando opportune informazioni-Utilizzare un lessico appropriato-Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici-Formulare risposte personali argomentate.-Saper utilizzare strumenti tecnologici e digitali con particolare attenzione alla sicurezza e alla privacy
CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI	<p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none">-Fonti giuridiche interne: gerarchia delle fonti-Fonti giuridiche comunitarie: Regolamenti e Direttive-Il D.Lgs 81/2008 (principali disposizioni sulla sicurezza nei luoghi di lavoro) <p>ITALIANO/STORIA:</p> <ul style="list-style-type: none">-Le Organizzazioni Internazionali: dalla Società delle Nazioni all'ONU; approfondimento sulle attività dell'UNESCO, il concetto di "patrimonio dell'umanità"; la nascita dell'Unione Europea e i suoi organi principali (a cura della Prof.ssa Miranda).-Dignità e Diritti Umani: la discriminazione nel Novecento (approfondimento sul genocidio degli Armeni e sulla Shoah); origine e definizione dei diritti umani, la Dichiarazione ONU, l'attività di Amnesty International. <p>ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none">-La fame nel mondo: diritto al cibo <p>INGLESE:</p> <ul style="list-style-type: none">-Martin Luther King
METODOLOGIE	Verifiche formative all'inizio delle lezioni; esercitazioni scritte (questionari, domande aperte), presentazione di approfondimenti personali, colloqui orali.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

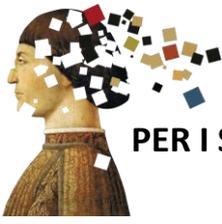
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

CRITERI DI VALUTAZIONE	-Quantità e qualità delle conoscenze acquisite -Padronanza e applicazione della terminologia specifica -Partecipazione/interesse/cura/approfondimento -Competenze digitali
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Slides, links, filmati.

ENOGASTRONOMIA CUCINA: percorso formativo svolto

Docente: Rimoli Francesco

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<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 e 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
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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

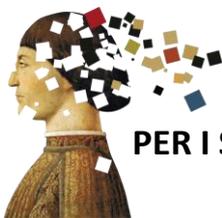
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	<ul style="list-style-type: none">• Capacità di 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.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: percorso formativo svolto Docente: Fianchino Vincenzo

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none">-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche-Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare-Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.-Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela-Redigere un piano di HACCP. Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi all'utilizzo degli alimenti-Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

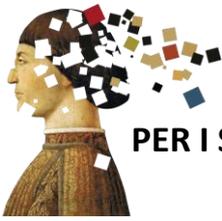
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

METODOLOGIE	-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	-Qualità elaborati -Partecipazione -Interazione -Fruizione materiali
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo – Dispense – LIM - articoli di giornale - supporti video)

SALA E VENDITA: percorso formativo svolto

Docente: Cuomo Gianluca

COMPETENZE RAGGIUNTE	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Riconoscere e valorizzare i prodotti Enogastronomici con i marchi di tutela. Utilizzo del Banqueting e Catering per lo svolgimento e gestione di un evento.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	ENOLOGIA E ABBINAMENTI. Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di vinificazione e cantina e sui vini speciali. La terminologia della degustazione (esame visivo, olfattivo, e gustativo). I metodi di analisi organolettica del vino, nonché i principali vini Nazionali e Regionali. DISTILLATI, AMARI E LIQUORI. Nozioni sui distillati, amari e liquori e relative fasi di produzione. BANQUETING E CATERING. Preparazione di banchetti e utilizzo del servizio Catering. MARCHI DI TUTELA. Conoscenza dei principali prodotti a marchio di tutela, Regionali e Nazionali, nonché la Classificazione Europea e Italiana.
ABILITÀ	Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre corretti abbinamenti cibo-vino. Individuare la produzione dell'enologia italiana compreso i vini speciali. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Distingue le differenti tecniche di vinificazione. Individuare i prodotti enogastronomici a marchio di tutela. Saper allestire un Banchetto utilizzando anche il servizio Catering. Riconoscere i principali: amari, liquori e distillati e loro caratteristiche.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Conoscenze adeguatamente corrette, anche se non approfondite, degli argomenti trattati;



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

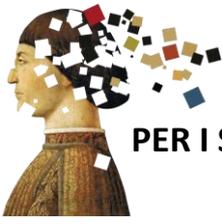
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	Si orienta a livello generale sugli argomenti principali e applica in modo autonomo le conoscenze basilari; Si esprime in forma scritta e orale in modo accettabile sia dal punto di vista sintattico che lessicale.
METODOLOGIE	Lezione frontale; Acquisizione di materiale specifico; Produzione e sintesi scritte; Utilizzo della L.I.M.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Giudizi tradizionali con voti espressi in decimi con verifiche scritte; domande con risposta aperta; domande con risposta a scelta multipla; questionari vero/falso; Domande a completamento. Ricerche scritte, degli argomenti trattati.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Argomenti caricati su Classroom, Dispense e appunti.

DTA: percorso formativo svolto

Docente: Quacquarelli Michele

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare strumenti informatici nell'attività di studio• Individuare prodotti /servizi coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela attraverso opportune azioni di marketing perseguendo obiettivi di qualità e redditività• individuare le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità per il funzionamento dell'impresa operante nel settore di riferimento• Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. <p>Competenze Europee:</p> <ul style="list-style-type: none">-Utilizzare e produrre testi multimediali-Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi-analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, strumenti di calcolo ed applicazioni informatiche- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione-individuare le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
---	---



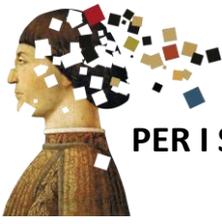
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI	<p><u>Contenuti trattati:</u></p> <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.• Capacità di orientamento mediamente sufficiente.• Capacità espositive al limite della sufficienza.
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. Utilizzati articoli presi direttamente dalla rete.
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• Sviluppo degli apprendimenti



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

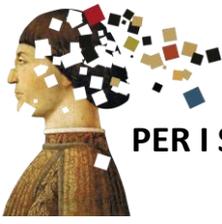
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

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

MATEMATICA: percorso formativo svolto

Docente: Sammarchi Mario

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	COMPETENZE EUROPEE <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. COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO <p>Area generale: 10, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	Lo studio di funzione Il calcolo dei limiti La lettura del grafico di una funzione La derivata prima
ABILITÀ	<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.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<u>Obiettivi disciplinari raggiunti:</u> <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. <u>Obiettivi trasversali raggiunti:</u> <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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

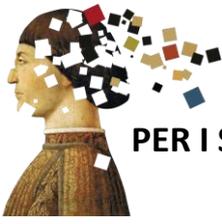
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

METODOLOGIE	Le lezioni sono state impostate secondo lo stile della lezione frontale. Il metodo utilizzato per la trasmissione dei contenuti è stato per lo più induttivo, partendo da casi particolari per giungere a una generalizzazione condivisa delle regole. Si è sempre cercato di privilegiare un tipo di lezione dialogata e partecipata, che stimolasse l'interesse degli studenti tramite la presentazione di problemi, applicazioni e inquadramenti storici.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione del raggiungimento dei singoli obiettivi è stata attuata attraverso prove e verifiche sia scritte che orali. Le prove scritte proposte sono state sia di tipo tradizionale che sotto forma di test. Nei colloqui con i singoli allievi sono stati verificati i livelli di conoscenza raggiunti, la capacità di ragionamento ed i progressi fatti nella proprietà di espressione.
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<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

LINGUA INGLESE: percorso formativo svolto

Docente: Pecci Susanna

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Saper cogliere le informazioni principali di testi 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. Saper comunicare in lingua inglese dando delle informazioni relative ai prodotti/specialità, ai luoghi e agli aspetti enogastronomici del territorio. Saper interagire nel contesto professionale di interesse utilizzando strategie e lessico appropriato. Saper scrivere testi semplici ma chiari. 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. 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, strumenti digitali).
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	Aspetti socioculturali dei paesi anglofoni (Stati Uniti d'America) riferiti al particolare settore di indirizzo. Aspetto geografico generale e sociale degli Stati Uniti d'America. Lessico relativo all'organizzazione territoriale e agli aspetti sociali e culturali degli Stati Uniti d'America. Lessico relativo ai prodotti a KM 0 e al movimento Slow Food. Lessico relativo alle nuove tendenze enogastronomiche e prodotti innovativi. Lessico relativo ai marchi di qualità europei. Lessico relativo a ingredienti, nutrienti, diete alimentari e diete salutari (piramidi alimentari e dieta mediterranea), allergie e intolleranze alimentari, diete speciali.



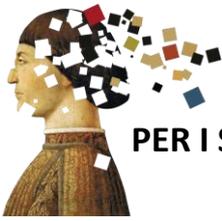
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 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.</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>
ABILITÀ	<p>Saper sintetizzare, in forma scritta e orale, le informazioni tratte da diversi testi. Saper dare, in forma scritta e orale, informazioni su tecniche utilizzate nell'attività di cucina utilizzando il linguaggio specifico (microlingua).</p> <p>Ricavare informazioni specifiche da Internet e dai testi proposti.</p> <p>Realizzare presentazioni orali e multimediali di approfondimento.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Conoscenza sufficiente, adeguatamente corretta, anche se non approfondita, degli argomenti trattati.</p> <p>Comprensione e esposizione in lingua delle informazioni principali di testi legati agli argomenti del programma</p> <p>Realizzazione di prodotti digitali di arricchimento e approfondimento degli argomenti trattati.</p>
METODOLOGIE	<p>Brainstorming per individuare le conoscenze possedute.</p> <p>Lezioni frontali e partecipate.</p> <p>Lettura e analisi di documenti scritti approfondimenti.</p> <p>Realizzazione insieme al gruppo classe di riassunti, schemi e mappe concettuali.</p> <p>Produzione e sintesi scritte e orali attraverso l'uso di mappe mentali.</p> <p>Visione di filmati e listening in lingua originale.</p> <p>Applicazioni e software per uso didattico.</p> <p>Consultazione di Internet web sites per approfondimenti su argomenti enogastronomici, di civiltà e di attualità.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Verifiche scritte e verifiche orali. Nei colloqui con i singoli allievi sono stati verificati i livelli di conoscenza raggiunti, la capacità di espressione in lingua straniera ed i progressi fatti rispetto alla situazione di partenza.</p> <p>Rielaborazione orale dei contenuti e collegamenti fra i vari argomenti.</p> <p>Materiali integrativi forniti dal docente.</p> <p>Realizzazione di prodotti digitali (Power Point, presentazioni) a supporto e approfondimento della didattica.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p><u>Libri di testo:</u></p> <p>P. A. Caruso, A. Piccigallo – Daily specials</p> <p>L. Ferruta, Rooney M., Knipe S. - World in progress</p> <p><u>Strumenti:</u></p> <p>Sussidi audiovisivi e digitali; LIM, dizionari digitali, Google Drive, Google Classroom, proiezioni audio-video, Internet Web Sites.</p>



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

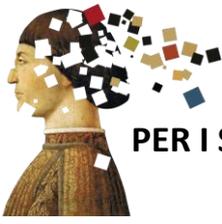
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

COMPETENZE RAGGIUNTE	Saper comunicare in lingua spagnola relativamente ad aspetti culturali e sociali inerenti al settore enogastronomico e turistico e alla propria esperienza nel settore. Saper fornire informazioni relative ai prodotti e alle specialità del territorio. Saper interpretare e comporre un testo in maniera semplice e corretta sia in forma orale che scritta.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	Microlingua relativa al settore d'indirizzo. Aspetti culturali civiltà spagnola e latinoamericana. Lessico relativo ai prodotti enogastronomici del territorio e della cultura italiana
ABILITÀ	Saper redigere un CV e una lettera di presentazione. Adeguate conoscenza della microlingua relativa al settore d'indirizzo.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Saper intrattenere dialoghi interpersonali presso diverse strutture ristorative utilizzando la terminologia adeguata al contesto e applicando le corrette regole grammaticali.
METODOLOGIE	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	VERIFICHE <u>Verifiche scritte</u> : verifiche semistrutturate, traduzioni <u>Verifiche orali</u> : ricerche di approfondimento e discussioni in lingua, colloqui periodici di verifica degli apprendimenti CRITERI Correttezza grammaticale Coerenza con la consegna/argomento Conoscenza dei contenuti Rielaborazione delle informazioni
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo: Nuevo en su punto HOEPLI - S. Orozco Gonzàles- G. Riccobono Sussidi audiovisivi e digitali Fotocopie integrative Materiale autentico

LINGUA FRANCESE: percorso formativo svolto Docente: Celli Silvia

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Saper cogliere informazioni da testi di civiltà e di geografia. Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali. Utilizzare la microlingua adeguata ai vari campi semantici; elaborare e sintetizzare un testo, comprendere e farsi comprendere, saper interagire nel contesto professionale di interesse impiegando strategie e lessico appropriato. Saper produrre testi semplici e chiari, in forma scritta.
---	--



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

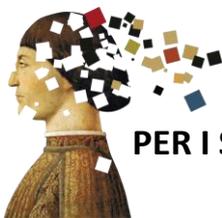
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	Aspetti socio-culturali di alcune regioni francesi, conoscenza del territorio, delle specialità tipiche, degli aneddoti associati ad alcuni prodotti; presentazione dell'Emilia Romagna e della Toscana con riferimento al territorio ed alle principali specialità enogastronomiche; alternanza scuola-lavoro.
ABILITA'	Sintetizzare, in forma scritta e orale, le informazioni desunte da diverse tipologie di testi; riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica; comprendere una conversazione ed interagire con il parlante. Parlare della propria esperienza scuola-lavoro.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Conoscenza, trattazione degli argomenti affrontati ed abilità di interagire degli alunni, proporzionate all'impegno profuso e alle capacità e agli interessi di ognuno.
METODOLOGIE	Brainstorming per mezzo di wordclouds per individuare le conoscenze possedute, lezione frontale e partecipata, discussione orale tramite Hexagonal thinking, attività di sintesi, letture di approfondimento, rielaborazione interpretativa dei testi. Verifiche scritte con comprensione del testo, esercizi a scelta multipla, quesiti con risposta aperta.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Esposizione semplice ma corretta, con l'utilizzo dei principali termini specifici, accettabile conoscenza del contenuto, comprensione globale dei testi più complessi, inquadramento essenziale dell'argomento proposto, rielaborazione personale delle informazioni in forma orale e scritta.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo : Ferrari-Dubosc Côté cuisine, côté salle Ed.Minerva italiana. Libro di testo, fotocopie, documenti autentici, filmati, materiale multimediale

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: percorso formativo svolto

Docente: Squadrani Marco

COMPETENZE RAGGIUNTE CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	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. 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.
ABILITÀ	Conoscenza adeguatamente corretta anche se non approfondita, delle attività sportive trattate. Sapersi esprimere a livello corporeo in modo adeguato riconoscendo ed osservando le regole



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

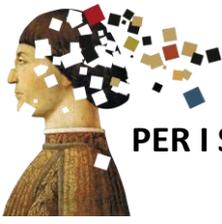
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

	di base per la prevenzione degli infortuni. Sapersi orientare nella scelta degli esercizi e delle attività per perseguire obiettivi di salute o ricreativi.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	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
METODOLOGIE	Per la parte pratica sono state effettuate lezioni strutturate con esercitazioni individuali, a coppie e a gruppi, guidate dall'insegnante e lezioni non strutturate dove gli alunni hanno elaborato esercizi individualizzati sulla base degli elementi precedentemente acquisiti. Le esercitazioni sono state proposte rispettando il principio di gradualità nella difficoltà e nell'intensità dei carichi di lavoro, ma soprattutto tenendo conto degli obiettivi nel rispetto delle abilità anagrafiche. Per il programma teorico è stata utilizzata la didattica a distanza
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata effettuata accertando il grado di competenze, conoscenze e delle abilità motorie, utilizzando una scala di valutazione come stabilito dal Consiglio di Classe. Si considerano i risultati ottenuti in relazione alla situazione di partenza; tali risultati sono influenzati dall'impegno personale, dalla partecipazione, dalla continuità e dalla serietà dimostrati. Sono state ritenute sufficienti, nell'attività pratica, quelle valutazioni in cui l'alunno ha dimostrato buone capacità ma non lavora con continuità ed impegno, limitando la sua partecipazione alle sole verifiche quadrimestrali; oppure, pur non mostrando attitudini e capacità specifiche verso questa disciplina, partecipa con interesse e costante impegno alle lezioni proposte. Nell'attività teorica invece, quando conosce i contenuti richiesti nelle linee essenziali, sa individuare i concetti fondamentali e utilizza un linguaggio semplice ma corretto.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Piccoli attrezzi – attività in ambiente naturale (parco, spiaggia) – Internet, didattica a distanza – visione di filmati. Nessun libro di testo

RELIGIONE: percorso formativo svolto Docente: Battaglia Roberto

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Tra le competenze chiave le indicazioni ministeriali riguardo all'IRC offrono un contributo specifico in ordine alle competenze sociali e civiche. Ci riferiamo in particolare a quelle riguardanti il valore assoluto della persona umana e i suoi diritti fondamentali, soprattutto il riconoscimento della propria dignità e della libertà religiosa.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">• Che cosa si intende per religione e senso religioso.• Che cosa si intende per "cuore" nel linguaggio biblico.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere 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.
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.

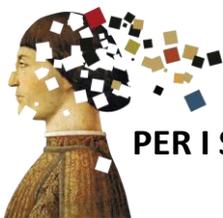
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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.d.C. per la valutazione risultano così dettagliati per le prove scritte e orali:

1- acquisizione di conoscenze sotto il profilo quantitativo



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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- 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.

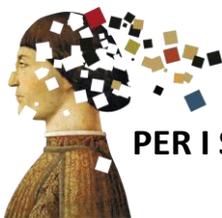
Il C.d.C. concorda il seguente **livello minimo di profitto** (livello di sufficienza):

- 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.

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.

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

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

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

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

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

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

8.3 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.

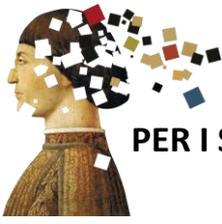
PARAMETRI	ATTRIBUZIONE CREDITO
Media almeno M,8 oppure M>9	Punteggio massimo della fascia
Media almeno M,5	Punteggio massimo della fascia se sussistono almeno due dei requisiti sottoelencati (documentati): A. frequenza di attività/ insegnamenti opzionali organizzati dalla scuola in orario extrascolastico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

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

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

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

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
----------------	------------------------------	-----------------------------	----------------------------



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

8.4 Griglie di valutazione prove scritte

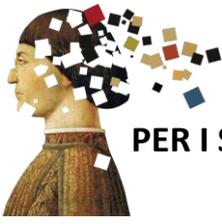
Griglie di Prima Prova

(punteggio espresso in centesimi, da convertire in ventesimi)

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un 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

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo



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

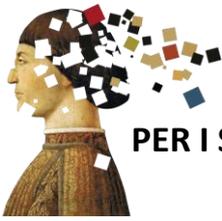
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità



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

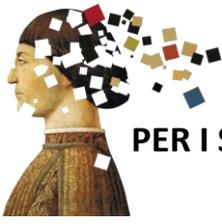
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

Tipologia A per DSA



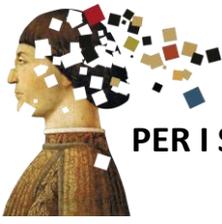
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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



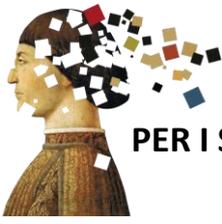
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

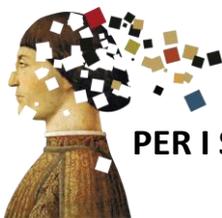
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

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

Griglia di Seconda Prova

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera



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

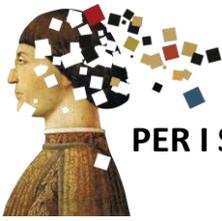
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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	5.5 - 6.5	



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

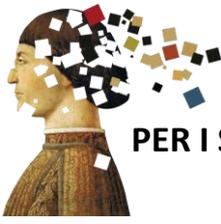
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

		soluzioni individuando collegamenti opportuni.		
	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	
Punteggio totale della prova				

8.5 Griglie di valutazione colloquio

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale,	0,50-1	



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

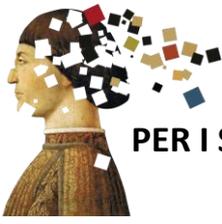
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti		o argomenta in modo superficiale e disorganico	
	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	5-3,50
	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

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

Le simulazioni delle prove scritte sono state svolte nelle seguenti date:

- 25 marzo: prima simulazione della prima prova, le tracce proposte sono state tratte dalla prova ministeriale della sessione ordinaria dell'esame di stato 2021-2022 al seguente link:
(https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf);
- 4 aprile: prima simulazione di seconda prova (si allega traccia);
- 22 aprile: seconda simulazione di prima prova, le tracce proposte sono state tratte dalla prova ministeriale della sessione ordinaria dell'esame di stato 2022-2023 al seguente link:



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

- 29 aprile: seconda simulazione di seconda prova (si allega traccia).

Considerazioni PRIMA PROVA:

- Il 25 marzo la classe era al completo. Le tracce C e B sono state le più scelte, ma alcuni si sono cimentati anche nella tipologia A. Gli alunni hanno manifestato diffuse difficoltà nella comprensione delle consegne e dei testi, hanno più volte cercato aiuto nell'insegnante, senza riuscire a giovare dell'uso del vocabolario. Nonostante le raccomandazioni, buona parte della classe ha scelto di consegnare con largo anticipo, sebbene il compito non fosse adeguatamente approfondito né revisionato. Gli esiti sono stati perlopiù insufficienti (sebbene non gravi) e appena sufficienti; singoli casi di profitto buono e ottimo.
- Il 22 aprile gli assenti erano 4. La tipologia B è stata la più scelta e, in generale, gli esiti sono stati nettamente migliori: la maggior parte della classe ha raggiunto la sufficienza.

Considerazioni SECONDA PROVA:

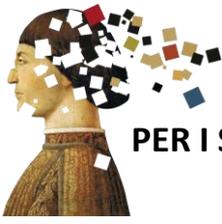
Per quanto riguarda le due simulazioni si è optato di sottoporre due tipologie differenti, per la prima simulazione si è scelto la tipologia B nucleo tematico 5, mentre per la seconda si è optato per la tipologia A nucleo tematico 6. Gli alunni hanno manifestato diverse difficoltà nella comprensione delle consegne, richiedendo diverse volte aiuto all'insegnante. Nonostante le raccomandazioni, buona parte della classe ha scelto di consegnare una prova non adeguatamente approfondita né revisionata. Gli esiti sono stati perlopiù insufficienti e appena sufficienti.

Il 4 aprile gli assenti erano 2; il 29 aprile gli assenti erano 5. Seguono le 2 tracce.

TRACCIA SECONDA PROVA 4 APRILE

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 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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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'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 [...].

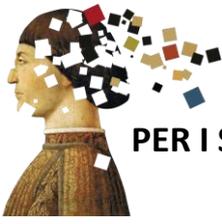
L'articolo 4 istituisce, nello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze, il Fondo nazionale del "made in Italy", con una dotazione iniziale di 700 milioni di euro per l'anno 2023 e di 300 milioni di euro per l'anno 2024, con finalità di sostegno alla crescita, al rafforzamento 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, finalizzato a promuovere il consumo all'estero di prodotti nazionali di qualità, nonché alla formazione del personale, anche



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

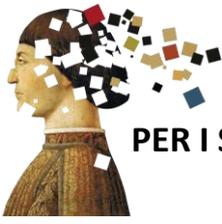
Fonte: Camera dei Deputati

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:

- 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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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.

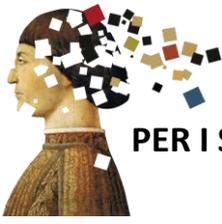
Si richiede una pianificazione del menu da sottoporre al Food e Beverage Manager che contenga la pianificazione dei seguenti punti:

- 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.

TRACCIA SECONDA PROVA 29 APRILE

Documento n.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 è 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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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 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-zucchero-riempiono-carrello-anche-tempi-inflazione-AFYoojMC](https://www.ilsole24ore.com/art/cibi-proteici-e-senza-zucchero-riempiono-carrello-anche-tempi-inflazione-AFYoojMC))

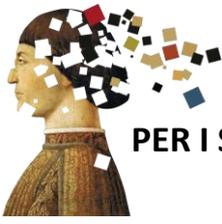
Documento n. 2 "I risultati della ricerca Insect food e consumatori"

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; inconvincibili; 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;



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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. gli inconvincibili (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 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-un-italiano-su-tre-dice-si.html>)

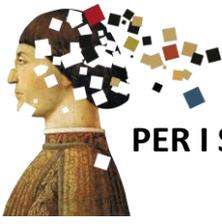
A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

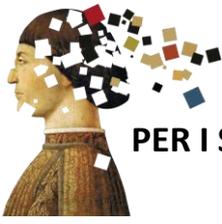
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

candidato sviluppi una o più procedure operative finalizzate a standardizzare la preparazione dei piatti per i fruitori della mensa scolastica ipotizzando un pasto giornaliero equilibrato sotto l'aspetto della sana e corretta alimentazione.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione di un piatto scelto dal pasto proposto e ne realizzi una scheda ricetta per standardizzare le fasi di produzione.
- Descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale tipologia di servizio intende impostare le diverse fasi di lavorazione "dalla produzione alla somministrazione".
- Individui in base alla tipologia di servizio scelto tutti i CCP relativi alla fase di trasporto dei pasti prodotti, descrivendone dettagliatamente uno, riportando: le diverse fasi di scelte aziendale per 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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

ALLEGATI

PROGRAMMI

Programma di ITALIANO

L'età del Positivismo:

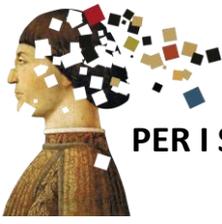
- la nuova visione del mondo dovuta alle trasformazioni della seconda rivoluzione industriale: il Naturalismo francese e la figura dello scrittore come scienziato della società, la scrittura come documento oggettivo;
- il Verismo di Verga e il pessimismo nei confronti del progresso: *l'ideale dell'ostrica*, il progetto del *Ciclo dei vinti*, *la fiumana del progresso*;
- lettura integrale delle novelle *La lupa* e *La roba*: analisi dello stile, del linguaggio, del contesto storico e sociale, della mentalità dei personaggi, definizione di regressione ed eclissi dell'autore;
- *I Malavoglia*: trama, lettura e analisi della presentazione della famiglia;

L'età del Decadentismo:

- il pessimismo nei confronti della modernità, il rifugio nelle sensazioni e nella bellezza, l'idea di arte fine a se stessa, la conoscenza attraverso i simboli, definizione di simbolismo ed estetismo;
- vita e opere di Giovanni Pascoli: la poetica del *fanciullino*, il ruolo della natura e l'apparente semplicità dei testi, le novità stilistiche (definizione di fonosimbolismo, sinestesia, allitterazione, onomatopea); lettura e analisi de *La tovaglia*, *Temporale*, *X agosto*, *Il gelsomino notturno*;
- Gabriele D'Annunzio: il letterato, l'uomo politico e l'influenza sulla cultura dell'epoca, luoghi e personaggi della vita; lettura e analisi de *La pioggia nel pineto*: definizione di panismo e superomismo;
- *Il piacere*: trama, confronto con la figura dell'autore, definizione di inetto, lettura e analisi del passo dell'attesa di Elena da parte di Andrea, analisi del lessico e dello stile, la prevalenza dell'estetica sul contenuto;
- il rapporto di D'Annunzio con il cibo (approfondimento per UdA): visione di immagini del Vittoriale, le stanze e gli oggetti, il rapporto con *Suor Intingola* e i messaggi quotidiani, l'estetismo applicato agli alimenti.

La Grande guerra e la letteratura:

- *L'allegria* di Ungaretti: analisi del significato del titolo, lo slancio vitale e il ruolo salvifico della poesia, le innovazioni stilistiche, definizione di verso libero, il valore della parola e della memoria; lettura e analisi di *Veglia*, *I fiumi*, *In memoria*, *San Martino del Carso*;
- il Futurismo: definizione di avanguardia e di manifesto, lettura e commento di alcuni punti del *Manifesto futurista* del 1909 e di una pagina di *Zang tumb tumb*; visione di alcune opere di Balla e Carrà;
- approfondimento sulla cucina futurista: lettura di alcune proposte, il *carneplastico* e il rifiuto della tradizione;
- collegamento con Storia: Alessandria d'Egitto e l'imperialismo europeo, il ruolo culturale di Parigi, le innovazioni tecnologiche, l'interventismo degli intellettuali, la vita in trincea.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Il pessimismo nell'opera di Pirandello e di Montale:

- la poetica di Pirandello: il relativismo, vita e forma, la maschera, il concetto di umorismo (differenza rispetto al comico, lettura del passo della vecchia signora); la trama e i temi de *Il fu Mattia Pascal* (lettura e commento del finale), di *Uno nessuno e centomila* (lettura e commento dell'inizio) e di *Così è, se vi pare* (lettura e commento dell'ultima scena, visione della versione recitata);
- lettura e analisi di *Spesso il male di vivere ho incontrato*: definizione di correlativo oggettivo, il contesto storico della poesia di Montale;
- breve approfondimento sui premi Nobel italiani per la letteratura.

Le città invisibili: una lettura della modernità:

- struttura e caratteristiche dell'opera: l'atmosfera surreale e senza tempo, la scelta simbolica dei personaggi, l'attualità nascosta (l'inquinamento, l'omologazione, il sovraffollamento, la vuota apparenza, la perdita di identità), *l'inferno dei viventi*; cenni alla vita di Italo Calvino;
- lettura e analisi di: *Ottavia, Isidora, Valdrada, Sofronia, Trude, Procopia, Eusapia, Armilla, Penteselea, Moriana, Bauci, Cecilia, Leonia, Cloe, Raissa*, la conclusione.

Le tipologie A, B, C della prima prova dell'esame di Stato:

analisi delle caratteristiche di ciascuna e delle differenze (testo letterario e testo argomentativo), indicazioni per l'interpretazione della consegna, ripasso delle regole per le citazioni, commento dei più diffusi errori di ortografia, morfologia e sintassi (attività svolta ad inizio anno e ripetuta in occasione della restituzione di ogni prova scritta).

Programma di STORIA

Il panorama politico ed economico dell'Europa di fine Ottocento:

- lo sviluppo dovuto alla seconda rivoluzione industriale;
- la concorrenza tra le potenze, il concetto di imperialismo rispetto a quello di colonialismo;
- l'unificazione della Germania: la battaglia di Sedan, Alsazia e Lorena, il revanscismo, la rivalità con l'Inghilterra e la Francia.

La Belle Époque:

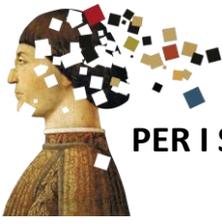
- la nascita del tempo libero e le trasformazioni della vita quotidiana delle masse, il ruolo di Parigi nella cultura e nel gusto;
- la doppia faccia del progresso: le periferie, l'alienazione urbana, nazionalismo e antisemitismo;
- analisi di alcune immagini: *L'urlo* di Munch, la Tour Eiffel, la vignetta della spartizione dell'Africa.

L'età giolittiana:

- lo scollamento tra politica e paese reale, il vecchio partito liberale e l'astensione dei cattolici dalla politica,
- le grandi riforme politiche e sociali: il triangolo industriale, la riforma elettorale, l'emigrazione italiana, la conquista della Libia e il declino di Giolitti, analisi della vignetta *Giolitti bifronte*.

La prima guerra mondiale:

- le novità del conflitto rispetto ai conflitti ottocenteschi: dimensioni, coinvolgimento delle colonie, nuove armi, definizione di fronte interno, il nuovo ruolo delle donne;
- le tensioni internazionali, l'assassinio dell'arciduca d'Austria a Sarajevo e il meccanismo delle alleanze, il



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

fronte occidentale e quello orientale;

- l'entrata in guerra dell'Italia, neutralisti ed interventisti (analisi delle ragioni dei cattolici, dei socialisti, dei nazionalisti, degli intellettuali, dell'opinione pubblica, del re, di Giolitti, del parlamento, degli industriali e dei militari), il patto di Londra e le sue condizioni, la sconfitta di Caporetto e l'armistizio;
- la vita in trincea: visione e analisi del film di E. Olmi *Torneranno i prati*.

Il primo dopoguerra:

- la conferenza di pace di Parigi e il ruolo degli USA, i 14 punti di Wilson, la nascita della Società delle Nazioni e le sue contraddizioni; la scomparsa degli imperi secolari (Austro-Ungarico; Ottomano, Tedesco e Russo);
- il malcontento in Italia: la vittoria mutilata e l'impresa di Fiume, crisi economica e sociale, la questione dei reduci, il biennio rosso;
- l'annientamento della Germania e lo sviluppo degli USA fino alla crisi del '29 (cenni).

La Rivoluzione russa e l'avvento dello stalinismo:

- l'arretratezza russa, l'assolutismo dello zar e la sua abdicazione a favore del governo provvisorio; il ruolo di Lenin e la Rivoluzione di Ottobre (definizione di marxismo, borghesia, proletariato, internazionalismo, soviet), l'uscita dalla guerra e la pace di Brest-Litovsk; Armata rossa e Armata bianca (i motivi della contro-rivoluzione), la nascita dell'URSS e i progetti di Lenin;
- la morte di Lenin e il tradimento dei suoi ideali da parte di Stalin: il comunismo in un solo paese, l'eliminazione dei bolscevichi e la morte di Trockij, la strumentalizzazione della figura di Lenin (approfondimento sul suo mausoleo); caratteristiche del regime: propaganda, purghe e gulag.

Il fascismo:

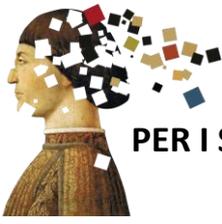
- la nascita del movimento fascista: la debolezza dei partiti esistenti e del governo, il sostegno degli imprenditori e dell'esercito, lettura di alcuni punti del programma di San Sepolcro, il nazionalismo e la violenza delle squadre;
- le tappe verso il potere: le elezioni del '21 e l'ingresso in parlamento, la marcia su Roma e la posizione di Vittorio Emanuele III, i brogli elettorali del '24 e il delitto Matteotti, le Leggi Fascistissime; i rimandi all'antica Roma (simboli, nomi, architetture);
- le caratteristiche del regime: il ruolo della propaganda, i patti Lateranensi, il confino, la censura, la conquista dell'Etiopia e l'avvicinamento alla Germania, le leggi razziali; approfondimento sulla fascistizzazione della lingua italiana.

Il Nazismo (eventi e parole-chiave):

- confronto con il regime fascista: il rapporto coi poteri esistenti, il sostegno delle masse, il nazionalismo, le camicie brune, i simboli, l'incendio del Reichstag, la notte dei lunghi coltelli, l'anticomunismo; il pangermanesimo, il Mein Kampf, le leggi di Norimberga e la notte dei cristalli;
- cenni alla guerra civile spagnola: analisi dell'opera *Guernica*;
- l'espansione della Germania e il ruolo delle potenze europee: l'annessione dell'Austria, il patto Molotov-Ribbentrop e l'invasione della Polonia.

La seconda guerra mondiale:

- confronto con la Grande guerra: proporzioni, mezzi, ruolo della propaganda, la forte componente ideologica, le fonti;
- lo scoppio della guerra e l'occupazione della Francia, la battaglia d'Inghilterra, l'attacco all'Unione Sovietica,



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Pearl Harbor, la svolta del '43, il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone (sintesi);

- approfondimento sui bombardamenti delle città europee: i casi di Varsavia e di Rimini;
- La Resistenza in Italia: lo sbarco degli alleati in Sicilia, la caduta del fascismo e l'8 settembre; la Repubblica di Salò, le brigate partigiane e il CLN; la liberazione.

Programma di EDUCAZIONE CIVICA

ITALIANO/STORIA:

Le Organizzazioni Internazionali

- La Società delle Nazioni e il suo fallimento, l'ONU, la NATO;
- Approfondimento sull'UNESCO: finalità, definizione di patrimonio dell'umanità, l'impresa internazionale di Abu Simbel, i patrimoni italiani, i patrimoni della danger list e i diversi tipi di minacce attuali, il caso del centro storico di Varsavia e di Dresda;
- L'Unione europea e i suoi organi (a cura della Prof.ssa Elvira Miranda)

I diritti umani:

- Evoluzione storica dei diritti umani, la Dichiarazione universale dei Diritti Umani, l'attività di Amnesty International;
- Il genocidio degli Armeni;
- Le leggi razziali e l'antisemitismo;
- Resoconto della visita al campo di concentramento di Dachau;
- Visione e commento del film La signora dello zoo di Varsavia.

ALIMENTI:

- La fame nel mondo: diritto al cibo

INGLESE:

- Excursus sui dritti umani: Martin Luther King

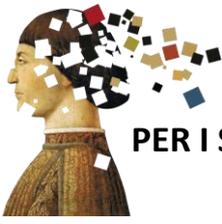
DTA:

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

Programma di ENOGASTRONOMIA CUCINA

MODULO 1 – Storia e grandi personaggi della gastronomia

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 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

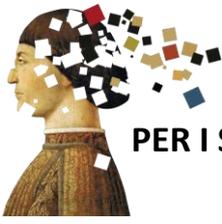
- Il concetto di qualità nell'impresa ristorativa
- Pianificazione dei processi di lavoro
- Produzione standardizzata o per regole
- Programmazione della produzione
- L'organizzazione della brigata di cucina
- Il capitale umano: elemento chiave della qualità

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- La 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

Programma di SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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 MALATTIE TRASMESSE 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.

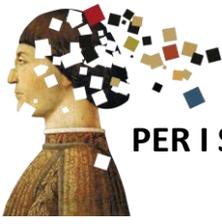
Dieta in particolari condizioni fisiologiche: gravidanza e allattamento.

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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

Programma di SALA e VENDITA

Modulo 1 – ENOLOGIA E ABBINAMENTI

Competenze: utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Organizzazione e pianificazione delle attività ristorative

Obiettivi: acquisire le nozioni tecniche di base indispensabili per saper classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche. Distinguere i vini e i distillati secondo la legislazione.

Conoscere le principali attività di controllo e gestione delle attività ristorative.

Unità iniziale – Riallineamento alla programmazione della classe quarta

Unità 1 – *Enotecnica ed enologia*

La vite

Metodi e tecniche di impianto

Enologia (ed enotecnica), enografia, enologo, sommelier

"Le Terroir"

Ciclo biologico della vite

La vendemmia tecniche e tipologie

La vendemmia tardiva e i derivati vinicoli

Unità 2 – *Dall'uva al vino*

Dall'uva al mosto

I trattamenti e le correzioni del mosto

La fermentazione alcolica

La fermentazione malolattica

La vinificazione

La vinificazione con macerazione o in rosso

La vinificazione in bianco

La vinificazione con macerazione carbonica

I vini rosati

La termo-vinificazione

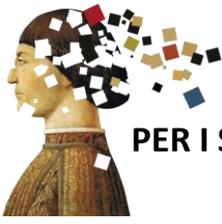
Pratiche di cantina

Alterazioni, difetti e malattie del vino

L'invecchiamento

L'imbottigliamento. Il tappo. Le bottiglie.

Altre tipologie di vino



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Vini frizzanti
Vini di ghiaccio
Vino novello
Il grado alcolico (calcolo)

Unità 3 – I vini "Speciali"

I vini spumanti
Il metodo Champenois (classico)
Il metodo Charmat (Martinotti)
I vini aromatizzati
I vini fortificati/liquorosi
I vini passito

Unità 4 – L'enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole del mondo

L'enografia
L'enografia italiana
L'enografia europea

Unità 5 - L'abbinamento cibo-vino

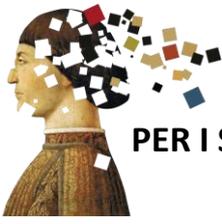
I criteri di abbinamento cibo-vino
L'analisi del piatto e l'abbinamento
La successione dei vini in un menu

Unità 6 – I distillati

La distillazione
Cenni storici
Il processo produttivo
Tecniche di distillazione (continuo e discontinuo)
Tipologie di distillato
Affinamento
Degustazione
I principali distillati
Origine/matrice
Vinicola
Cerealicola
Frutticola
Varia

Unità 7 – I marchi di tutela, la classificazione qualitativa dei vini

La normativa
Denominazione di Origine Protetta...D.O.P
Indicazione Geografica Protetta...I.G.P.
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
Denominazione di origine controllata (D.O.C.)



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Indicazione geografica tipica (I.G.T.)

I vini da tavola...V.d.T

I vini da tavola...Varietale

Disciplinare di produzione

I doc e docg delle principali regioni italiane

Unità 8 – Il Banqueting e il catering

Definizione di banqueting e catering

storia, i servizi di catering e di banqueting

Il marketing e strategia applicata al banqueting

Aspetti organizzativi, servizio, persone

L'allestimento

Strumentazione necessaria

La gestione del servizio

Personale di servizio

Numeri, food cost, magazzino, menù o Food cost nel banqueting

La gestione dei fornitori e del magazzino

Il menu engineering

Best practices per la composizione del menù

Organizzazione commerciale,

comunicazione

Negoziazione nella vendita

Materiale a supporto: griglie e book di vendita

L'importanza delle policy

Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

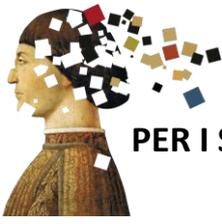
L'ANALISI DEI COSTI E LA FISSAZIONE DEL PREZZO DI VENDITA:

- 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)

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

LA PROMOZIONE DEL 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

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

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.

LE LEGGI CHE REGOLANO L'ATTIVITA' RISTORATIVA

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

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

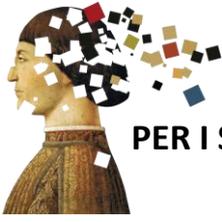
LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE:

- 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

UDA: IL BANQUETING: realizzazione di un contratto per un evento, dove si definisce il prezzo a persona, condizioni contrattuali e menù .

Programma di MATEMATICA

1. Lo studio di funzione



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

Dominio di una funzione.

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

2. Calcolo dei limiti

Cenni al calcolo dei limiti e alle forme indeterminate e .

Ricerca degli asintoti.

2. Lettura del grafico di una funzione

Dominio e codominio di una funzione.

Segno di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani.

Limiti agli estremi del dominio e individuazione asintoti.

Monotonia, massimi e minimi (assoluti e relativi).

2. Derivate

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

Regole per il calcolo delle derivate di funzioni razionali.

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

Programma di LINGUA INGLESE

Testo utilizzato: "Daily Specials" – Caruso/Piccigallo - Le Monnier Scuola

UNIT 9: "Purchasing and storing food"

- Buying food: buyers and suppliers
- An alternative method of purchasing: "Zero mile" products
- Receiving food delivery and dealing with food suppliers
- First in, first out: storing food

UNIT 10: "Healthy Eating"

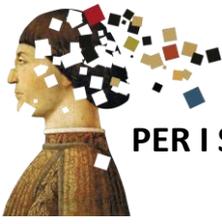
- Balanced diets and their benefits
- The Mediterranean diet food pyramid
- Food allergies/intolerances and special diets
- Food labelling

UNIT 12: "Organizing Banquets"

- What is a banquet?
- The Banquet Manager's job
- Catering, catering-banqueting and banqueting
- Arranging a function: styles of dining service

UNIT 15: "Hot points in cooking"

- The Slow Food Movement (con ulteriore materiale cartaceo e digitale fornito dall'insegnante)



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- Religion and food: Islam and Judaism (con ulteriore materiale cartaceo e digitale fornito dall'insegnante)

Approfondimenti (con materiale fornito dal docente) su:

- Food allergies and intolerances
- Vegetarian and vegan diet
- UdA Banqueting & catering: food stations
- US food
- European food quality labels (PDO, PGI, TSG, organic)
- HACCP
- New trends in enogastronomy: plant-based meat alternatives, street food and food trucks

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

Section 8: The United States

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

Section 11: Systems side by side

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

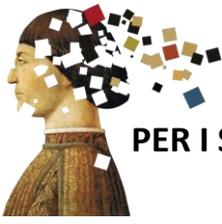
Educazione civica: Martin Luther King e *Civil Rights Movement* (materiali forniti dalla docente):

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

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

Programma di LINGUA SPAGNOLA

- La comida rápida
- Hierbas aromáticas 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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- La 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

Programma di LINGUA FRANCESE

PARTE SVOLTA DALLA PROFESSORESSA MARIA CECILIA ZANGHERI

Presentazione della classe e introduzione al programma

La Francia, i simboli e i monumenti principali di Parigi.

l'île de France et Paris

Bretagna e PACAC

La France politique : les trois pouvoirs et le président.

Anecdotes gourmands Ile de France et Paris

Le château de Chantilly

Il governo e il primo ministro

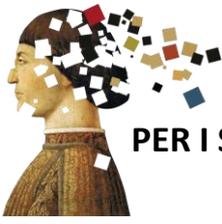
L'Alsace

Vision d'une vidéo sur la France premier producteur de vin.

Ricerca su un prodotto dell'Emilia Romagna

PARTE SVOLTA DALLA PROFESSORESSA MILENA RIGHINI

Le Rhone Alpes et sa région



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Letture e traduzione di un testo sulla cucina regionale italiana
Uda banqueting e catering

PARTE SVOLTA DALLA PROFESSORESSA SILVIA CELLI

Conoscenza della classe e presentazioni in lingua francese

Presentazione della UDA interdisciplinare banqueting e catering

Ripasso dei Gallicismi dell'imperativo.

L'Emilie Romagne: le sue specialità culinarie, la composizione del suo territorio, le manifestazioni, l'economia.

L'entretien d'embauche

La Toscane: le sue specialità culinarie, la composizione del suo territorio, le manifestazioni, l'economia.

Le vin

La bière

Programma di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

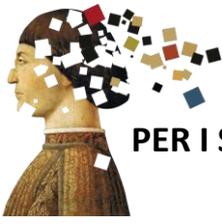
- Esercitazioni per il miglioramento della resistenza organica generale.
- Esercitazioni di potenziamento muscolare generale a carico naturale.
- Esercitazioni per il miglioramento della mobilità e scioltezza articolare eseguiti dalle varie stazioni: eretta, supina e prona. Andature preatletiche: skip,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

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

Programma di RELIGIONE

- **Il problema religioso.**

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

La 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.