

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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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

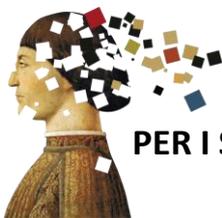
(D. Lgs.vo 62/2017)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^]F

indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

settore BAR – SALA e VENDITA

Anno scolastico 2023/2024



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

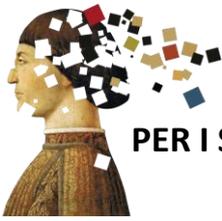
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

INDICE

1 Descrizione del contesto generale 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	Pag. 3
2. Informazioni sul curriculum 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	Pag. 4
3 Descrizione situazione classe 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Composizione e storia classe	Pag. 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 (<i>specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti</i>) 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.3 Percorsi interdisciplinari - UDA 6.4 Iniziative extracurricolari 6.5 Attività specifiche di orientamento	Pag.18
7. Indicazioni sulle discipline 7.1 Schede informative su ciascuna disciplina - COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina - CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (<i>UDA di riferimento</i>) - ABILITÀ - OBIETTIVI RAGGIUNTI - METODOLOGIE - CRITERI DI VALUTAZIONE - TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Pag. 20



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

8 Valutazione degli apprendimenti 8.1 Criteri di valutazione 8.2 Criteri attribuzione crediti 8.3 Griglie di valutazione delle prove scritte 8.4 Griglie di valutazione del colloquio (modello ministeriale – Allegato A all' O.M. 65) 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni 8.6 indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova	Pag. 62	
Allegati		

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

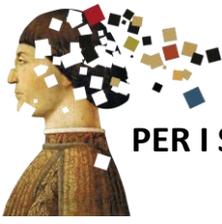
1.2 IL CONTESTO SOCIO – ECONOMICO: LA RICHIESTA DI OPERATORI TURISTICI QUALIFICATI

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

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

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

I profili professionali ed i curricula devono tenere conto di queste novità; per questo motivo occorre una stretta collaborazione con gli enti e le strutture incaricati di studiare e programmare gli interventi di innovazione e formazione professionale. Il rapporto con il Comune, la Regione e la Provincia sono particolarmente curati dal nostro Istituto, il quale prevede forme di raccordo e di consultazione continue, senza trascurare i Centri di Formazione Professionale e



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Le Istituzioni che curano la formazione dei lavoratori del comparto turistico. Da tale rapporto emergono i dati, sempre aggiornati, sulle richieste del mercato del lavoro: risulta che il numero dei nostri diplomati è assolutamente insufficiente per rispondere alle esigenze di occupazione.

1.2 Presentazione dell'Istituto

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

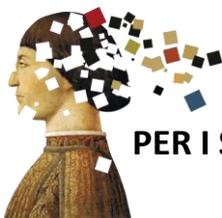
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

L'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare le risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni, sulla base del Dpr 87/2010 relativo a Riordino degli Istituti Professionali: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree d'indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

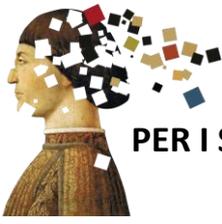
Il Decreto Legislativo 61/2017, a partire dalle classi prime dell'a.s.2018/2019, ridisegna i percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli della formazione professionale (IeFP), attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali.

La riforma prevede un unico profilo in uscita in base al quale il Diplomato, al termine del percorso quinquennale, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

2.2 Quadro orario settimanale

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

Materia e Discipline area comune	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	2	2
Matematica	2	3	3
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

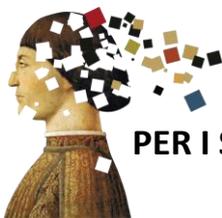
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Discipline specifiche Articolazione Servizio Sala e Vendita	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	7	6	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina	2	-	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina
Squadrani Marco	Coordinatore di classe	Scienze motorie e sportive
Battaglia Roberto Damiano	Docente	Religione
Bongiovì Luigi Francesco	Docente	Sostegno
Cirillo Noemi	Docente	Scienza e cultura dell'Alimentazione



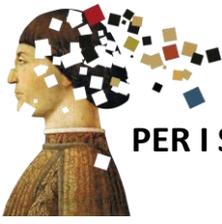
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Gattei Nadia	Docente	2^ Lingua Francese
Grossi Viola	Docente	Lingua Inglese
Luciani Gianluca	Docente	Italiano-Storia-Ed. Civica
Mangiapanello Luca	Docente	Diritto e Tecniche Amministrative delle Imprese turistiche e della ristorazione – Ed. Civica
Musolino Raffaele	Docente	Lab. Servizi di Sala e Vendita
Pappalardo Giuditta	Docente	2^ Lingua Spagnolo
Rizzo Stefano	Docente	Lab. Servizi di Enogastronomia
Salerno Elena	Docente	Sostegno
Siragusa Giovanna Pia	Docente	Sostegno
Valentini Fabiola	Docente	Matematica
Zangheri Giorgia	Segretaria	Sostegno



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

3.2 Continuità dei docenti nel Triennio

Le discipline che hanno beneficiato della continuità didattica per l'intero triennio sono state: inglese, sala bar, scienze motorie, religione, francese e cucina che però non ha ore in quarta; per matematica c'è continuità a partire dal quarto anno, italiano e storia hanno goduto di continuità dal terzo al quarto anno, mentre il docente è cambiato per quest'ultimo anno. Per tutte le altre discipline si è avuto un docente diverso per ogni anno

3.3 Composizione e storia della classe

L'origine della classe, come si configura, risale all'anno 2021/22, anno in cui si costituisce la 3^aF – indirizzo Sala e Vendita: al termine dell'anno 3 alunni si ritirano e due si uniscono alla classe in quarta, dovendo ripetere l'anno. In quinta si è inserita un'alunna proveniente da altro istituto e un alunno interrompe la frequenza a partire dal termine del primo trimestre. L'attuale classe quinta è composta da 15 alunni: 10 maschi e 5 femmine.

La classe si presenta eterogenea relativamente ai prerequisiti, alla motivazione e all'impegno, e mostra al contempo coesione, solidarietà e spirito di gruppo. La partecipazione all'attività didattica e al dialogo educativo è stata da parte di quasi tutti gli studenti lodevole.

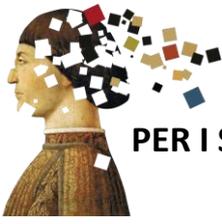
Gli allievi sono dotati di discrete capacità di analisi e intuizione unite ad una particolare propensione per le tematiche di attualità e partecipano con entusiasmo ai dibattiti relativi alle questioni più vicine ai loro interessi. Tuttavia, l'impegno di un esiguo numero di alunni è risultato incostante e a volte del tutto assente: nonostante gli incentivi e le continue sollecitazioni degli insegnanti, alcuni studenti hanno infatti mostrato scarsa ricettività, svolgendo le attività assegnate in ritardo e senza un sufficiente livello di approfondimento. Al contrario, la maggior parte degli alunni ha dimostrato attenzione, motivazione e un atteggiamento responsabile verso l'impegno scolastico. In alcuni casi, l'impegno costante ha portato al raggiungimento di risultati significativi. Alcuni studenti si sono inoltre distinti non solo per la partecipazione attiva nell'attività didattica, ma anche per la loro disponibilità nei confronti di insegnanti e compagni.

Complessivamente, la classe ha raggiunto gli obiettivi formativi del PTOF e gli studenti presentano un livello culturale generalmente sufficiente, più che discreto per alcuni; tuttavia, permangono insufficienze in alcune materie, dovute a lacune pregresse e difficoltà non completamente superate, legate a vari fattori come lo scarso impegno nello studio e problematiche personali. Un esiguo gruppo di alunni ha raggiunto un buon livello, segno di un metodo di studio efficace e di notevoli capacità in alcune aree disciplinari.

Livelli di profitto e competenze acquisite

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

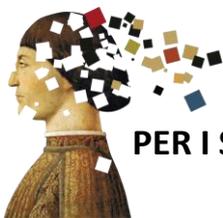
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

Studenti certificati L 104/1992: La funzione strumentale, in collaborazione con il DS, si è occupata dell'accoglienza degli alunni con disabilità, dell'incontro con le famiglie, ha valutato l'inserimento nella classe e l'assegnazione dei casi ai docenti di sostegno in base alla loro formazione culturale e alle esigenze degli alunni. I docenti di sostegno referenti si sono occupati della gestione della documentazione relativa agli alunni e dei rapporti con le famiglie e con la A.S.L. I docenti di sostegno referenti hanno fornito al Consiglio di classe tutti gli elementi in loro possesso, utili a conoscere gli alunni e a impostare la più efficace azione didattica. Il consiglio di classe ha individuato gli obiettivi essenziali da raggiungere in ogni disciplina e collabora alla redazione annuale del P.E.I. e del P.D.F.

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al consolidamento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi degli studenti. Le unità di lavoro sono state svolte attraverso lezioni il più possibile interattive finalizzate a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la loro volontà, l'impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

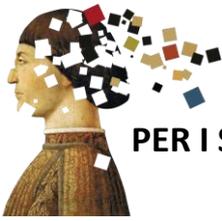
- lezione frontale interattiva
- dibattiti
- lavori di gruppo
- letture di approfondimento
- ricerche online
- conversazioni in lingua straniera (nelle lingue)
- utilizzo di materiale autentico (quotidiano in classe, riviste, mappe di città, menu)
- utilizzo della piattaforma classroom

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

PROGETTO DI PCTO - TRIENNIO 2021-2024

Enogastronomia: Sala e Vendita

Scuola	IPSEOA "S. P. MALATESTA" di RIMINI
Titolo del progetto	ELEGANZA E COMPETENZA NEL SERVIZIO DI VENDITA
Aziende	IMPRESE DEL TERRITORIO
Enti esterni	ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA



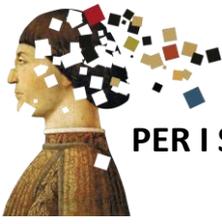
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Obiettivo e Finalità	<p>Il PCTO è lo strumento più rilevante che consente di delineare l'identità e l'opera della scuola autonoma, quella che mobilita al meglio le sue risorse al fine di fornire ai propri studenti un servizio culturale per la loro crescita umana, ed al territorio l'occasione per avvalersi dei frutti della vivacità dei giovani nel padroneggiare saperi vivi. Esso comprende i seguenti contenuti: La domanda culturale e formativa del territorio</p> <p>L'identità della scuola ed i temi portanti e offerta formativa</p> <p>Le alleanze che rendono effettiva l'offerta formativa nel senso della corresponsabilità</p> <p>Il curriculum</p> <p>L'offerta formativa "allargata" e gli eventi, l'organizzazione e la comunicazione.</p> <p>Il progetto è finalizzato ad offrire allo studente strumenti che gli consentano di coltivare le proprie passioni al fine di individuare tecniche innovative e suggerimenti per sfruttare al meglio la domanda, la visibilità e le opportunità di crescita legate al territorio della provincia di Rimini.</p>
TUTOR interno	PROF. RAFFAELE MUSOLINO
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



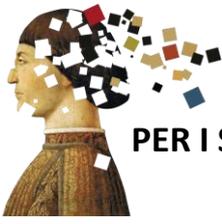
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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>RISULTATI</p>	<p>Creare PERSONE competenti che si integrino sempre più facilmente con il territorio e afferrino al volo le novità per anticipare i nuovi trend.</p> <p>La persona competente:</p> <p>È una persona che sa esercitare attivamente la propria libertà, consapevole di essere nel mondo come soggetto portatore di talenti e capace di proporsi agli altri svolgendo azioni e producendo opere generative.</p> <p>ü Si riconosce tramite questi caratteri: sa copiare (con intelligenza); interiorizza la figura del maestro, acquisendone le virtù (l'aver riconosciuto in lui/lei una capacità di vita) per consonanza; parla a proposito(non tace –per incompetenza - quando è richiesto il suo contributo, e neppure parla a vanvera); sa sostenere una conversazione dicendo cose che aiutano a pensare, ad essere liberi; si dispone verso gli altri con simpatia e intraprendenza, riceve da loro un riconoscimento reale e autentico, molto più soddisfacente della fama virtuale. Sa affrontare compiti significativi ed utili, rivolti a precisi destinatari, da portare a termine in modo positivo (giudicato da altri) superando i problemi che via via incontra. È una personalità ambidestra (creativa ed ordinata).</p>
<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili.-- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



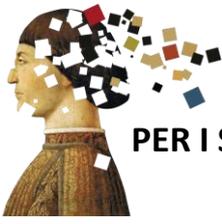
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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>COMPETENZE TRASVERSALI PER INSERIRSI NEL MONDO DEL LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none">- Competenze individuali o personali: empowerment, gestione degli obiettivi, pensiero critico, pensiero creativo, intelligenza emotiva, problem solving, decision making;- Competenze sociali e relazionali: comunicazione, collaborazione, gestione dei conflitti, gestione delle risorse;- Competenze digitali: gestione delle informazioni, creazione di contenuti, comunicazione digitale, collaborazione digitale, sicurezza, cittadinanza globale, problem solving digitale
<p>COMPETENZE EUROPASS SUPPLEMENT interessate</p>	<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.
	<p>CLASSE TERZA a.s. 2021/2022:</p> <p>La classe è riuscita a svolgere il programmato periodo di PCTO</p> <ul style="list-style-type: none">- periodo in azienda: 120 ore- partecipazione ad eventi e manifestazioni interne- partecipazione a fiere: Sigep



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 QUARTA a.s. 2022/23:

La classe ha svolto il programmato periodo di PCTO in azienda della durata di tre settimane.

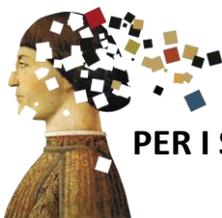
Gli studenti hanno svolto le seguenti attività:

- partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne
- partecipazione a webinar
- periodo in azienda di 120 ore
- partecipazione a concorsi interni
- la classe ha partecipato alla manifestazione relativa alla festa di Santa Barbara presso la sede dei Vigili del fuoco
- incontro con esperto esterno (Sommelier AIS) sulla degustazione e abbinamento cibo-vino

CLASSE QUINTA a.s. 2023/24:

Gli studenti hanno aderito a tutte le attività proposte e di seguito elencate:

- partecipazione a webinar su tematiche legate al turismo territoriale
- partecipazione ad attività di ORIENTAMENTO in entrata ed in uscita
- partecipazione ad eventi e manifestazioni INTERNE ed ESTERNE
- partecipazione a fiere: Sigep
- partecipazione al conviviale San Marino-Italia con la presenza del Presidente Sergio Mattarella
- partecipazione e organizzazione della cena per il Lions Club
- partecipazione all'evento orientativo con Starbucks Rimini
- percorso di conoscenza e degustazione dell'Aceto balsamico di Modena



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

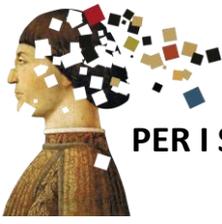
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

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

RICADUTA SUGLI INSEGNAMENTI:

COMPETENZA	DISCIPLINA	%
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	CONDOTTA	20%



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

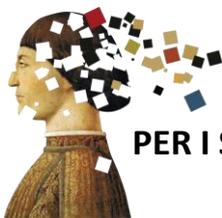
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

	ITALIANO	15%
	LINGUE STRANIERE	15%
	DTA E MATEMATICA	15%
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15%
AREA PROFESSIONALE	LABORATORI	30%

Modalità realizzative:

Fasi	Tempi (ore)	Compiti
Previa	10	Presentazione del progetto ai docenti del consiglio di classe da parte del docente referente e successiva presentazione alla classe.
Formazione on the JOB	300 circa	Effettuazione di un periodo di permanenza in hotel durante il quale l'allievo potrà osservarne la struttura e l'organizzazione, comprendere il ruolo della figura professionale di riferimento, le relazioni tra le diverse funzioni aziendali, le modalità di lavoro e svolgere i compiti che gli vengono affidati. Partecipazione ad attività in linea con il percorso scolastico



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

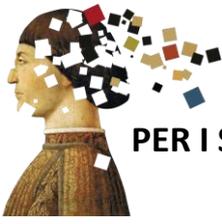
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Autonomia	10	Registrazione delle attività sul diario di bordo Autovalutazione Relazione finale
Ex post (riflessione, valutazione, valorizzazione)	10	Raccolta e riordino dei materiali prodotti durante l'esperienza lavorativa. Resoconto orale alla classe dell'attività di stage svolta. Elaborazione di una relazione individuale sul progetto di alternanza. Modulo di capitalizzazione di quanto appreso durante l'attività.

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

Quanto agli **strumenti e agli spazi utilizzati** il lavoro si è basato sul libro di testo come indispensabile supporto, integrato da fotocopie fornite dai docenti, appunti integrativi, schemi, schede di riepilogo, internet e audiovisivi, video – lezioni, digital board, Laboratori e Google -"Classroom", con la creazione di una classe virtuale; distribuzione di compiti e testi; e scambio di comunicazioni.

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

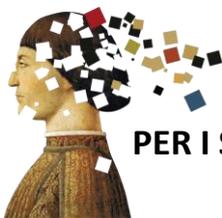
L'attività di recupero è stata svolta in itinere. La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento/consolidamento /approfondimento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle materie ai bisogni formativi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

6.2 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

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

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

- corso AVIS nell'ambito del "Progetto salute": tutti gli alunni hanno frequentato
- AVIS-ADMO, Le donazioni
- Partecipazione al SIGEP- Fiera di Rimini
- Sportello individuale di ascolto per l'educazione affettiva, relazionale e prevenzione del bullismo (per chi ne richiedesse l'intervento)
- Assorienta, "Orientamento in uscita" – Forze di Polizia e Forze Armate
- ALMA Orienta -Open day Università di Bologna
- Arma dei Carabinieri – Cultura e legalità
- AIRC – Incontro con Associazione Italiana per la Ricerca sui tumori
- Incontri con "Ranstadt" Rimini – Orientamento in uscita
- Incontro con il sommelier Naldoni Jacopo – Orientamento in uscita
- Incontro "Il balsamico tradizionale: la perla nera di Reggio Emilia" con l'esperto
- Progetto "Sicurezza stradale"
- Ciclo di 4 incontri "Le donne del vino"
- Manifestazione esterna presso la Caserma dei Vigili del Fuoco
- Viaggio d'istruzione di cinque giorni a Monaco, Praga e Salisburgo
- uscita didattica per cineforum presso Le Befane di Rimini: visione del film "C'è ancora domani", dedicato al tema della violenza di genere e dei diritti delle donne



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

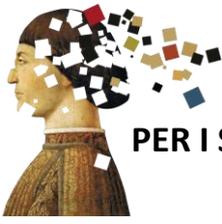
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

- Una giornata a San Patrignano
- "Come si redige un Curriculum"

6.3 Percorsi interdisciplinari/UdA

Macro-aree	Materie coinvolte	Percorso svolto
PROFESSIONALE	Scienza e cultura dell'alimentazione – Sala e Vendita – Lingua inglese -DTA – Italiano – Storia – Matematica-Scienze motorie	Approfondimento prodotti tipici del territorio e presidi "slow food" in Italia.
PROFESSIONALE	Storia – Italiano – Scienza e cultura dell'alimentazione – Cucina – Sala – Scienze motorie – Inglese -Matematica	I Cocktail
PROFESSIONALE	Sala e vendita – Scienza e cultura dell'alimentazione – Sala -Cucina – Italiano – Storia –Scienze motorie - Matematica	Il vino
PROFESSIONALE	Sala e vendita – Scienza e cultura dell'alimentazione – Cucina – Italiano – Storia – Matematica – Scienze motorie	Il Banqueting



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

PROFESSIONALE	Sala e Vendita – Scienza e cultura dell'alimentazione – Cucina – Lingua inglese – Italiano – Storia – Scienze motorie - Matematica	La birra
----------------------	--	----------

6.4 Iniziative extracurricolari (in aggiunta ai percorsi di alternanza)

- Viaggio d'istruzione a Monaco, Praga e Salisburgo
- Una giornata a San Patrignano
- Introduzione allo Champagne
- Progetto "il territorio e la scuola"
- Corso addestramento alla rianimazione cardiopolmonare
- esercitazione speciale per il Presidente Mattarella in visita di stato a San Marino
- incontri di preparazione all'esame di stato: lezioni tenute dai docenti dell'istituto

6.5 Attività specifiche di orientamento

L'attività di orientamento post-diploma è consistita nella fornitura di materiale informativo specifico agli allievi che ne hanno fatto richiesta e nella partecipazione agli Open-day organizzati on-line dalle varie Facoltà Universitarie di interesse in videoconferenze ed incontri con esperti del mondo del lavoro e della cultura.

Per le classi quinte sono state 15 ore di incontri di orientamento con: Assorienta, Università e Forze Armate, Servizio Civile Nazionale, agenzia per il lavoro Emilia-Romagna, Comune di Rimini, Ready 2 Work, Cultural Au pair, ITS, Accademia Gualtiero Marchesi, ANPAL Servizi

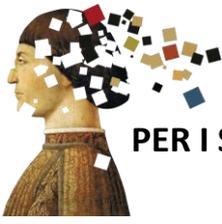
7 INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 - Schede informative su singole discipline

Percorso formativo di ITALIANO

Docente: Luciani Gianluca

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● È stata migliorata la capacità di formulare e argomentare motivati giudizi critici personali in relazione a questioni letterarie e di attualità;
---	--



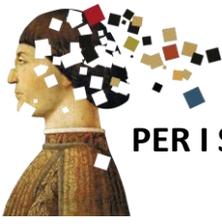
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

<p>ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina ITALIANO</p>	<ul style="list-style-type: none">• È stata migliorata la capacità di lettura e comprensione di testi letterari;• È stata migliorata la capacità di produzione di testi scritti corretti, aderenti alla consegna e sufficienti dal punto di vista contenutistico;• È stata migliorata la capacità di creare collegamenti tra aree tematiche diverse e connessioni tra gli argomenti trattati;• È stata approfondita la comprensione delle caratteristiche dell'analisi del testo, del tema espositivo, del tema di attualità e del tema argomentativo;• È stata migliorata la correttezza formale dell'esposizione orale e scritta.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i></p>	<p><u>L'Ottocento</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Romanticismo in Italia. Alessandro Manzoni2) Positivismo, razionalismo e scienza: l'evoluzionismo darwiniano, l'ideologia del progresso. Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo.3) Emile Zola, l'iniziatore del Naturalismo. La teoria del romanzo sperimentale.4) Giovanni Verga e il Verismo5) Il Decadentismo. Le negazioni di Nietzsche. Freud e la crisi dell'io.6) Charles Baudelaire, un modello per il Decadentismo europeo. Il mondo come foresta di simboli.7) Decadentismo ed Estetismo. Oscar Wilde, la biografia di un dandy. <p><u>Il Novecento</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) G. Pascoli e il Simbolismo2) G. D'Annunzio e l'Estetismo3) I. Svevo e la psicanalisi4) L. Pirandello_e il relativismo5) G. Ungaretti e la poesia della guerra



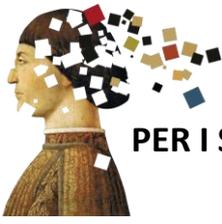
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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>6) Le Avanguardie. Il Futurismo e Filippo Tommasi Marinetti</p> <p><i>Scrittura</i></p> <p>1) Scrittura: le tipologie della 1^ prova d'esame</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none">• lezioni frontali e partecipate• Brainstorming• video didattici• visite guidate, uscite didattiche
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Verifiche:</p> <p>trimestre: almeno 2 scritte e almeno 1 orale; pentamestre: almeno 2 scritte e almeno 1 orale</p> <p>Verifica orale o scritta per i recuperi</p> <p>CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE</p> <p>Prova scritta.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sostanziale aderenza alla traccia• Comprensione globale dei documenti anche se schematica• Correttezza linguistica pur con la presenza di qualche incertezza nei linguaggi tecnici e qualche errore grammaticale• Rispetto delle consegne pur con qualche errore formale. <p>Colloquio orale.</p>



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

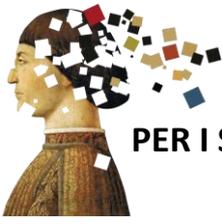
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

	<ul style="list-style-type: none">• accettabile conoscenza del contenuto• espressione corretta• una minima capacità di operare collegamenti• rielaborazione personale delle informazioni
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none">• LIM; Power point; libro di testo e fotocopie.

Percorso formativo di STORIA

Docente Luciani Gianluca

OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE alla fine dell'anno per la disciplina STORIA	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze: Eventi principali e protagonisti del Risorgimento italiano; i più significativi eventi storici della prima metà del '900; ideologie politiche fondamentali e trasformazioni sociali nella prima metà del Novecento; concatenazione tra fattori economici, sociali, politici.• Competenze: acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari.• Capacità: di osservazione, analisi, sintesi, collegamento.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<ul style="list-style-type: none">• L'Unificazione dell'Italia; il regno di Sardegna e la politica di Cavour; la nascita del Regno d'Italia• Il mondo all'inizio del Novecento; la nascita della società di massa; l'Italia di Giolitti• L'età dei nazionalismi in Europa e la Prima guerra mondiale; la Rivoluzione russa; il mondo del dopoguerra e la crisi del 29'• L'età dei totalitarismi; l'Italia dal dopoguerra al Fascismo; la Germania dalla repubblica di Weimar all'ascesa di Hitler; il



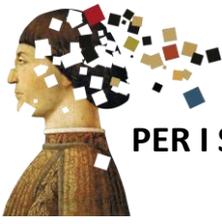
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

	<p>terzo Reich; l'URSS di Stalin; la guerra civile spagnola</p> <ul style="list-style-type: none">• La Seconda guerra mondiale. <p>CITTADINANZA e COSTITUZIONE</p> <p>- Educazione alla democrazia; la cittadinanza nella Costituzione italiana; come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano; il concetto di razza e il suo superamento (genocidi, deportazioni).</p>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• lezioni frontali e partecipate• dibattito• valutazione e autovalutazione.• visite guidate, uscite didattiche.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>VERIFICHE</p> <p><i>Almeno 2 valutazioni orali o scritte nel trimestre e almeno 2 valutazioni orali o scritte nel pentamestre</i></p> <p>Verifica orale o scritta per i recuperi</p> <p>CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E</p> <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Esposizione semplice ma corretta, con l'utilizzo dei termini specifici.• Accettabile conoscenza del contenuto• comprensione globale della complessità del processo storico• Inquadramento essenziale dell'argomento proposto e collegamenti.• rielaborazione personale delle informazioni.
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI	LIM; Power point; libro di testo e fotocopie



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

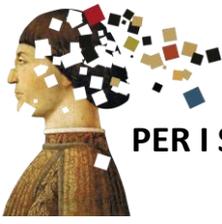
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Percorso formativo svolto

Docente GATTEI NADIA

SALA E VENDITA Materia : FRANCESE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina FRANCESE Classe 5 F	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.
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 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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

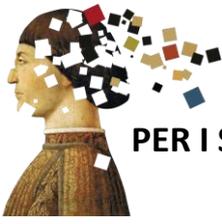
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

OBIETTIVI RAGGIUNTI	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 individuare le conoscenze possedute, lezione frontale e partecipata, ricerca di parole- chiave, discussione , attività di sintesi, letture di approfondimento, rielaborazione interpretativa dei testi, didattica a distanza.
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.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	/ Libro di testo : Ferrari-Dubosc Côté cuisine, côté salle Ed.Minerva italica. Libro di testo, fotocopie, documenti autentici, filmati, materiale multimediale.

Percorso formativo svolto

Docente : GROSSI VIOLA

Materia : LINGUA INGLESE



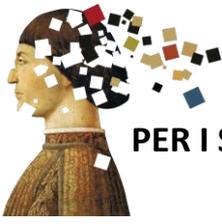
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: LINGUA INGLESE</p>	<p>Saper cogliere informazioni di testi di civiltà e/o di geografia. Padroneggiare la lingua nelle sue strutture morfosintattiche ai fini di poter comprendere le idee fondamentali di testi. Saper interagire nel contesto professionale di interesse utilizzando strategie e lessico appropriato. Saper produrre testi brevi e chiari.</p> <p>Saper integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p>Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso</i> <i>UDA o moduli)</i></p>	<p>Caratteristiche morfologiche di stati e continenti di lingua e cultura inglese, con la descrizione di specialità e curiosità.</p> <p>"World in progress": Usa, Canada</p> <p>"Daily Specials": "Sommeliers and Bartenders" (wine tasting process, bartending techniques); "Organising Banquets (The role of Banquet Manager + how to organize a perfect banquet)", "Your future career" (Getting ready for a job interview)".</p> <p>-A report about your work experience (PCTO)</p> <p>Moduli:</p> <ul style="list-style-type: none">· Different types of beer;· Slow food movement;· Cocktails and Bartending techniques;· Banqueting & Catering;· Wine tasting experience.



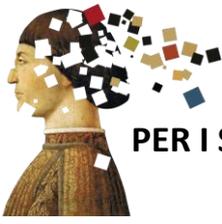
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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>Modulo di ed. Civica:</p> <ul style="list-style-type: none">· <i>Martin Luther King Jr. and civil rights movement</i>: breve biografia di Martin Luther King, la segregazione razziale negli Stati Uniti d'America, "I have a dream" speech;· <i>Nelson Mandela and Apartheid</i>: breve biografia di N. Mandela e "Free at last" speech;· Citazioni e brevi cenni biografici di altri <i>human rights leaders</i>: <i>Malala Yousafzai, Mahatma Gandhi, Rosa Parks</i>· Visione film "<i>Hidden figure</i>" (Usa, 2016, T. Melfi)	
ABILITÀ	<p>Saper utilizzare i termini specifici per descrivere la birra, il vino e i cocktails. Reperire informazioni dalle diverse tipologie di testi relativi alla geografia, alla gastronomia e alla civiltà. Utilizzare il linguaggio specifico (microlingua) adeguato ai vari campi tematici. Parlare della propria esperienza di alternanza scuola-lavoro.</p>	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Conoscenza e trattazione degli argomenti affrontati, abilità di interagire degli alunni proporzionate all'impegno profuso e alle capacità e agli interessi di ognuno.</p>	
	<p>Interpretare, elaborare, sintetizzare un testo in maniera semplice e corretta in forma orale e scritta.</p> <p>Comprendere e farsi comprendere in conversazioni nel contesto professionale di interesse utilizzando strategie e lessico appropriato.</p>	

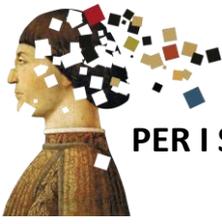


**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">· Brainstorming per individuare le conoscenze possedute;· Lezioni frontali e partecipate;· Ricerca di parole-chiave nei testi proposti;· -Attività di sintesi;· Guida alla realizzazione di schemi/power point volti a facilitare lo studio degli argomenti trattati;· Verifiche scritte esercizi a scelta multipla, esercizi di completamento, V/F, quesiti con risposta aperta;· Compiti di realtà;· Visione di video.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Giudizi tradizionali con voto espresso in decimi attraverso verifiche orali e scritte.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo : "Daily Specials" Caruso, Piccigallo, Le Monnier Scuola; "World in progress" Ferruta, Rooney, Knipe Mondadori Education; Sussidi audiovisivi; libro di testo, fotocopie integrative secondo necessità, presentazioni in Power point.



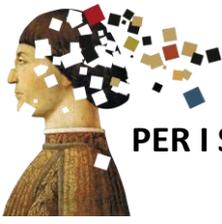
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

Percorso formativo di EDUCAZIONE CIVICA DOCENTI: Mangiapanello Luca, Luciani Gianluca, Cirillo Noemi, Grossi Viola

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>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</p> <p>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.</p> <p>Saper esercitare il proprio diritto alla cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri.</p> <p>Intervenire correttamente nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.</p> <p>Saper riconoscere le istituzioni internazionali</p>
--	---



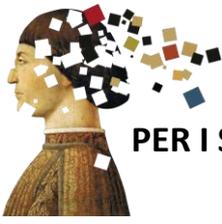
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

<p>Conoscenze CONTENUTI TRATTATI</p> <p><i>UDA di riferimento:</i></p> <p>-Ordinamento dello Stato italiano. Organizzazioni internazionali ed unione europea;</p> <p>-Dignità e diritti umani.</p>	<p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL TRIMESTRE (ORDINAMENTO DELLO STATO ITALIANO. ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA)</p> <p>Docente di DTA:</p> <p>Le fonti del diritto interno e comunitario.</p> <p>Le fonti giuridiche di diritto interno e dell'Unione Europea, gerarchia delle fonti</p> <ul style="list-style-type: none">- Costituzione- Leggi ordinarie- Decreti legislativi- Decreti legge- Leggi Regionali- Regolamenti (D.M., DPCM, regolamenti locali)- Regolamenti comunitari- Direttive europee <p>Docente di Italiano/Storia:</p> <p>Le Organizzazioni Internazionali</p> <ul style="list-style-type: none">· La struttura e le funzioni degli organismi internazionali;· Le funzioni dell'ONU;· Il ruolo della NATO;· Gli obiettivi del G8 e del G20· Il processo di integrazione europea· La storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti.· <p>DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA NEL PENTAMESTRE (DIGNITA' E DIRITTI UMANI)</p> <p>Docente di Italiano/Storia:</p> <ul style="list-style-type: none">● I diritti umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia	
---	--	--



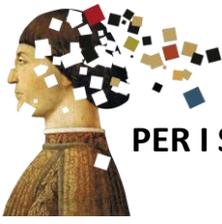
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Essere in grado di documentare il proprio lavoro● Effettuare scelte ricercando opportune informazioni● Utilizzare un lessico appropriato●Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e <p>formulare risposte personali argomentate.</p> <ul style="list-style-type: none">● Saper utilizzare strumenti tecnologici e digitali con particolare attenzione alla sicurezza e alla privacy
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">● conoscenze mediamente sufficienti, in pochi casi approfondite● capacità di orientamento mediamente adeguate● capacità espositive mediamente sufficienti, in pochi casi di buon livello● Conoscenze storiche, giuridiche, sociali.● Aver maturato una coscienza civica e civile
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Lezione frontale● Proiezione di filmati● Invio materiale attraverso la piattaforma di Google-Classroom● Verifiche formative all'inizio delle lezioni● Esercitazioni scritte e colloqui orali



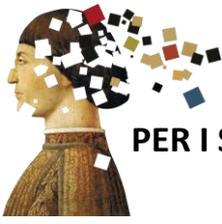
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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 VALUTAZIONE	DI <ul style="list-style-type: none">● quantità e qualità delle conoscenze acquisite● padronanza e applicazione della terminologia specifica <p>La valutazione ha tenuto conto, inoltre, dei seguenti descrittori di osservazione:</p> <ul style="list-style-type: none">● assiduità● partecipazione● interesse/cura/approfondimento● competenze digitali● sviluppo degli apprendimenti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p>DTA: Libro di testo "DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA" di C. DE LUCA, M.T. FANTOZZI ed. LIVIANA DeA Scuola e relative risorse digitali; Testo della vigente Costituzione messo a disposizione degli Studenti tramite Google-Classroom; Testo del Dlgs 81/2008 (testo unico della sicurezza sul lavoro); Power Point, video su siti web.</p> <p>Italiano/Storia: Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p> <p>Inglese : Libro di testo, Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p> <p>Alimenti: Slides, PowerPoint, Proiezione di Video, Materiali extra forniti dall'insegnante.</p>



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

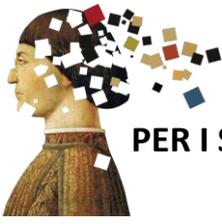
**OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di
COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE
alla fine dell'anno per la disciplina:**

- Il programma
 - . Microlingua relativa al settore d'indirizzo.
 - . Aspetti storico-culturali della Spagna e dei paesi latinoamericani.
 - . Lessico relativo ai prodotti e alle specialità del territorio.

- Conoscenze:
 - . Microlingua relativa al settore di indirizzo.
 - . Aspetti culturali di civiltà spagnola e latino-americana.
 - . Lessico relativo ai prodotti enogastronomici del territorio e della cultura italiana.

- Competenze:
 - . Saper comunicare in lingua spagnola relativamente ad aspetti culturali e sociali inerenti al settore enogastronomico e ospitalità alberghiera 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.

- Capacità:
 - . Saper intrattenere dialoghi interpersonali presso diverse strutture ristorative utilizzando la terminologia adeguata al contesto e usando correttamente le regole grammaticali.

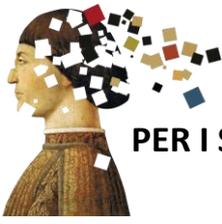


**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

	<p>. Adeguata conoscenza della microlingua relativa al settore d'indirizzo.</p>
--	---

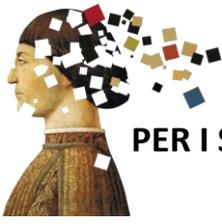


**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p> <p><i>(anche attraverso UDA o moduli)</i></p>	<p>CITTADINANZA e COSTITUZIONE</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none">. Lezioni frontali e partecipate. Ricerche. Discussioni. Sussidi audiovisivi. Correzione dei lavori. Lavori a coppie



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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

VERIFICHE

- Scritte: verifiche semi strutturate, domande aperte, vero/falso
- Orali: ricerche di approfondimento ed esposizioni in lingua, colloqui periodici in lingua per verificare gli apprendimenti

CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITA' E

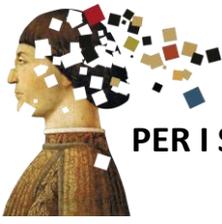
COMPETENZE:

Conoscenza grammaticale

Conoscenza dei contenuti

Rielaborazione delle informazioni

Puntualità nella consegna



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

TESTI E MATERIALI/STRUMENTI

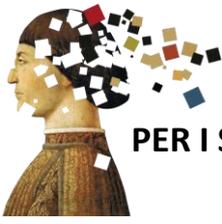
Libro di testo

Sussidi audiovisivi e digitali

Fotocopie di approfondimento

PERCORSO FORMATIVO: MATEMATICA

DOCENTE PROFESSORESSA FABIOLA VALENTINI



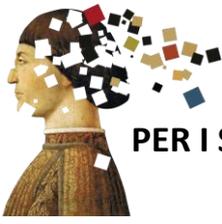
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</p> <p><u>MATEMATICA</u></p>	<p>COMPETENZE EUROPEE</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p>COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO</p> <p>Area generale:</p> <p>10, 12</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p> <p><i>(anche attraverso UDA o moduli)</i></p>	<p>Lo studio di funzione</p> <p>Il calcolo dei limiti</p> <p>La lettura del grafico di una funzione</p> <p>La derivata prima</p>
<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none">- Capacità di calcolo- Capacità di interpretare correttamente i concetti matematici ed applicarli nella lettura di grafici.- Capacità di esporre i contenuti con un linguaggio disciplinare corretto.

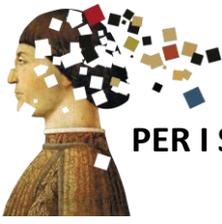


**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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	<p><u>Obiettivi disciplinari raggiunti:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p><u>Obiettivi trasversali raggiunti:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Schematizzare il contenuto di una lezione.- Essere provvisti dei materiali necessari per svolgere l'attività didattica.- Rispettare compagni, docenti e personale scolastico.
METODOLOGIE	<p>Le lezioni sono state impostate secondo lo stile della lezione frontale. Il metodo utilizzato per la trasmissione dei contenuti è stato per lo più induttivo, partendo da casi particolari per giungere a una generalizzazione condivisa delle regole. Si è sempre cercato di privilegiare un tipo di lezione dialogata e partecipata, che stimolasse l'interesse degli studenti tramite la presentazione di problemi, applicazioni e inquadramenti storici.</p>
CRITERI VALUTAZIONE	<p>DI La valutazione del raggiungimento dei singoli obiettivi è stata attuata attraverso prove e verifiche sia scritte che orali.</p> <p>Le prove scritte proposte sono state sia di tipo tradizionale che sotto forma di test.</p> <p>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.</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

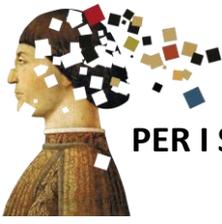
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

TESTI MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	e <u>MATERIALI:</u> Appunti forniti dal docente <u>STRUMENTI:</u> Il quaderno degli appunti, la lavagna tradizionale, la lavagna multimediale LIM o Digital Board, il software didattico <i>Geogebra</i> , Google Drive, Google Classroom
--	--

Percorso formativo svolto

Docente Noemi Cirillo Materia : Scienza e Cultura dell'Alimentazione

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento	<ul style="list-style-type: none">· Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.· Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.· Applicare le normative vigenti nazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.· Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.· Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.· Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
---	---



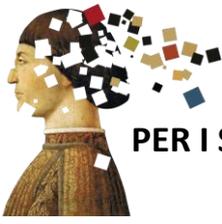
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p> <p><i>(UDA di riferimento)</i></p>	<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.
<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none">· 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.
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<ul style="list-style-type: none">· Saper guidare il consumatore verso alimenti sostenibili e sani.· Costruire un piatto ed un menu equilibrati dal punto di vista nutrizionale e merceologico.· Porre in relazione gli alimenti con le corrette misure di prevenzione igienico-sanitarie.· Saper riconoscere i criteri delle diverse certificazioni alimentari.

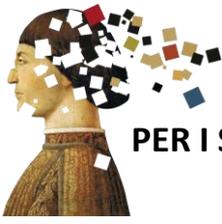


**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">· Lezione frontale· Lezione partecipata· Lavoro di gruppo e/o in coppia· <i>Cooperative learning</i>· Lezione multimediale· Ricerca individuale o svolta in modalità condivisa con le tecnologie digitali· <i>Brainstorming</i>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">· Qualità elaborati· Partecipazione· Interazione· Fruizione materiali
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo – Dispense – LIM - articoli di giornale - supporti video.



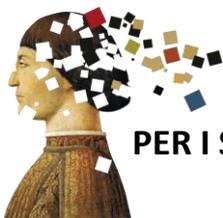
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none">· Agire in modo autonomo e competente nel mondo del lavoro.· Sviluppo di attività di Catering e Banqueting nelle diverse tipologie richieste· Applicare le normative vigenti nazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.· Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.· Realizzazione di menu con piatti del territorio, regionali, nazionali ed internazionali utilizzando per la preparazione le specifiche attrezzature, calcolo del food cost.· Essere in grado di supportare l'organizzazione di eventi enogastronomici nel rispetto del sistema HACCP e delle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(UDA di riferimento)</i></p>	<ul style="list-style-type: none">· Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.· I nuovi prodotti alimentari.· I prodotti di Gamma· Conoscenza delle basi della storia della cucina· Conoscenza delle figure che hanno tracciato fino ai tempi moderni la storia della cucina· La cucina dal punto di vista delle varie religioni e culture del mondo· Organizzazione di un servizio di banqueting



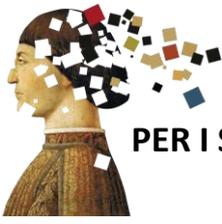
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">· Individuare il corretto comportamento nell'ambito professionale.· Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari.· Formulare menu funzionali alle svariate esigenze della clientela.· Redigere un piano di lavoro per un servizio di banqueting considerando tutti gli aspetti, per la piena soddisfazione del cliente e la completa ottimizzazione di ogni servizio· Prevenire e gestire ogni rischio connesso all'utilizzo di strumenti di lavoro e degli alimenti.· Scegliere menu adatti al contesto richiesto considerando i valori culturali, storici ed enogastronomici presenti nel territorio.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">· Saper accompagnare il cliente verso la scelta più appropriata per l'evento che vuole offrire.· Autonomia nell'organizzazione di ogni servizio richiesto con particolare attenzione al rapporto tra i vari reparti coinvolti· Costruire un piatto ed un menu equilibrati da ogni punto di vista· Porre in relazione gli alimenti con le corrette misure di prevenzione igienico-sanitarie.· Saper riconoscere le varie certificazioni e marchi
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">i· Lezione frontale· Lezione partecipata· Lavoro di gruppo e/o in coppia· <i>Cooperative learning</i>· Lezione multimediale· Ricerca individuale o svolta in modalità condivisa con le tecnologie digital



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

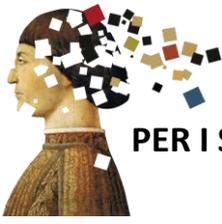
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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	<ul style="list-style-type: none">· Qualità elaborati· Partecipazione· Interazione· Fruizione materiali
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo – Dispense

PERCORSO FORMATIVO D.T.A.

DOCENTE: Prof. Luca Mangiapanello



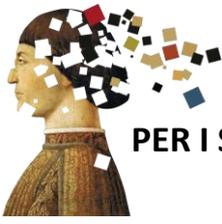
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</p> <p>D.T.A.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare strumenti informatici nell'attività di studio;<ul style="list-style-type: none">· Sa progettare, elaborare e attuare con competenze Informatiche e di Comunicazione di base Verbale, Non Verbale e Para verbale elaborati Multimediali per presentazioni scolastiche ed extra-scolastiche;· Sa progettare, elaborare e attuare con competenze Informatiche e di Comunicazione di base Verbale, Non Verbale e Para verbale elaborati Multimediali e no in particolare di Marketing;· Sa utilizzare competenze di Comunicazione di base Verbale, Non Verbale e Para verbale da portare nella vita, in particolare in sede di colloqui di lavoro e di ricerca del medesimo;· E' competente in tema di ricerca del lavoro, anche in merito ai Servizi dell'Impiego, le Agenzie di Lavoro e gode di una panoramica anche riguardante l'eventualità di applicare o no le Detrazioni in busta paga e muoversi nell'ambito NASPI anche attraverso il Portale INPS;• Gode di competenze riflessive e metacognitive in termini di studio e di realtà;<ul style="list-style-type: none">· Sa riflettere sull'ambiente impresa sulla base della Vision, sulla Mission/Concept e sulle possibili Strategie di Medio-Lungo Termine e le Tattiche di Breve Termine, soprattutto di tipo Informatico come Social;· Sa elaborare Tattiche di Marketing, soprattutto in termini di Comunicazione Aziendale e Visiva: creazione di contenuti Social e posizionamento strategico dei medesimo con uso appropriato di politiche di Sponsorizzazione, Hastag, ecc.;· Conosce le caratteristiche idonee di un buon imprenditore e di efficienti Politiche di Marketing;· Individua prodotti /servizi coerenti con il contesto e con le esigenze delle clientela attraverso opportune azioni di marketing perseguendo obiettivi di qualità e redditività;· Ha competenze di base pertinenti al Profilo in uscita in termini amministrativi, commerciali e operativi, sapendo approcciarsi ai Documenti Fiscali e a malfunzionamenti del Registratore Telematico di Cassa;• Individua le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità per il funzionamento dell'impresa operante nel settore di riferimento;<ul style="list-style-type: none">· È competente nelle caratteristiche generali del Mercato del Mercato Turistico, Alberghiero e Ristorativo incluso;· È competente nella strutturazione base di un'impresa Alberghiera e Ristorativa;· È competente in materia di Sicurezza in termini base;· È in grado di comprendere le specifiche richieste imprenditoriali nel Settore;· È competente del Linguaggio Tecnico del Settore;· È competente in materia di Marchi, Marchio e Marca, nonché sa approcciarsi alla normativa di riferimento in materia di tutela dei medesimi, soprattutto in termini commerciali (IGP, DOP, ecc.);· E' competente nella parte commerciale applicata alla Sala e Vendita in termini di Economico-Aziendale: ciclo vendite generale e applicate, in particolare, alla ristorazione (Contrattualistica, significato commerciale del menù, comanda - ordine al cameriere con le varie modalità anche telematiche, conferma d'ordine eventuale con rilascio di copia d'ordine al tavolo in forma cartaceo o telematica, produzione, servizio, conto e documenti fiscali, malfunzionamento
---	---



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

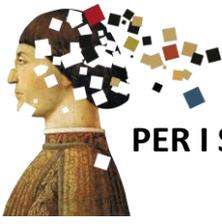
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

Registratore in generale, quando un cliente dovrebbe lasciare il tavolo, conseguenze relative agli obblighi cliente – ristoratore);

- 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.

In particolare, Competenze Europee:

- ***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.***



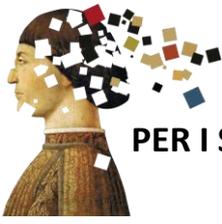
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

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

<p>CONOSCENZE o</p> <p>CONTENUTI TRATTATI</p> <p><i>(anche attraverso UDA o moduli)</i></p>	<p><u>Contenuti trattati:</u></p> <ul style="list-style-type: none">· Il Mercato e il Mercato Turistico;· Il Marketing Aziendale, Turistico, Alberghiero, Ristorativo e il Food Marketing;· Marketing Turistico Territoriale e il City Marketing;· Vision e Mission/Concept;· Marketing Analitico: analisi micro, meso e macro con focus sull'analisi PESTE(E);· Ambiente esterno ed elementi primari;· Attori del Microambiente;· Elementi collaterali: i Sistemi collaterali (Mercato, Settore e Segmento);· Customer Archetype· Analisi della concorrenza attraverso l'analisi SWOT e le 5 Forze di Porter.· MPV (Minimum Viable Product);· Matrice BCG +Matrice Boston);· Modello Canvas;· Ciclo di vita ed elementi focali precipi e determinanti per la crescita d'impresa: saturazione, obsolescenza economica e tecnologica. (Obsolescenza diretta e indiretta), senescenza;· Collocazione e identificazione dei clienti nella Curva del Ciclo di Vita: innovatori, early adopter, early e late majority/maturity e later;· Piano Marketing come parte del Marketing Operativo;· Matrice di Ansoff;· Tattiche e Strategie applicate al Marketing, in particolare Web Marketing e Social Media Marketing;· Il Marketing Mix in generale, dal lato del venditore (4 + 3 P) e dal lato del compratore (4 C);· Le 3 C nel WEB Marketing;· Marchio, Marca e Marchi;· La disciplina dei contratti di Settore: contratto ristorativo secondo gli aspetti economici, amministrativi, giuridici e produttivi; gli obblighi delle parti, forme di tutela, possibili rimedi, aspetti sanzionatori e il rapporto tra contratto ristorativo e Codice di Consumo;
---	--



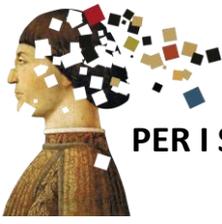
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

- Ciclo Vendite in generale e in particolare nel Settore Ristorativo: menù, comanda con uso o no di strumenti Informatici, produzione, servizio, conto;
- Documenti Fiscali: ex scontrino fiscale, ex ricevuta fiscale, Fatturazione (anticipata, a saldo, immediata, differita e concetto di Notula – Proforma Fattura). Cenni al malfunzionamento del Registratore Telematico; aspetti sanzionatori;
- Il Sistema Tributario Italiano: art. 53 Cost.; imposte, tasse e contributi;
- L'IVA e le proprie caratteristiche e implicazioni;
- Il Contratto di Compravendita nei propri aspetti concettuali, obblighi e implicazioni;
- Disposizioni normative in relazione ai contenuti degli atti, delle fatture e della corrispondenza per le imprese individuali e per le società;
- C.F. e P.IVA nei casi delle ditte individuali e delle società. Caso di divergenza;
- Trattamento Testi: capacità di saper posizionare correttamente lettere, punteggiatura e testo in Software Applicativo come Word o Presentazione; abbreviazioni tipiche negli Indirizzi su buste e fatture e ddt; compilazione dei suddetti;
- Come realizzare una corretta Presentazione da un punto di vista Economico-Aziendale unitamente alla Comunicazione con principi base di Comunicazione Verbale, Non Verbale e Para verbale, tenendo conto dei contenuti Multimediali e del testo massimo ivi contenuto e del subordine della Presentazione rispetto all'oratore;
- Tratti di Tecnica Bancaria: contratto e funzionamento del Contratto di C/C, discriminazione tra data e valuta, scheda e staffa, saldo liquido e contabile; Contratto di Apertura di Credito, Fido; cenni agli assegni e alle cambiali; data certa rilasciate alle Poste; Vaglia; Mandati di Pagamento/Riscossioni alle Poste; addebiti Permanenti; bonifici, quindi IBAN e propria composizione; Carta di Debito, di Credito (Ordinaria e Revolving) e Prepagate;
- Marca, Marchio, differenza tra Marca e Logo-Tipo, Attività di Branding ed esemplificazione relativa a una corretta Comunicazione Aziendale diretta e indiretta; Differenza tra Logo e Logotipo; Marchio Emblema, Marchio Pittogramma (Figurato, Astratto e illustrato); Differenza tra Slogan (o Claim) e Payoff (o Tag-line/Tag-Line);
- Aspetti Giuridici del Marchio: procedure di deposito e di registrazione Nazionale, U.E., Internazionale; Protezione e uso del Marchio Internazionale nei Paesi non aderenti all'Unione di Madrid; procedura di deposito e di registrazione del Marchio Nazionale e Registrazione tramite Camera di Commercio; conseguenze della mancata registrazione del Marchio.
- Il Sistema di Qualità: concetto, elementi di valutazione, Qualità come Sistema e come Processo; strategie e tattiche in tema di Qualità (Just in Time, Kanban, Kaizen (Ciclo PDCA) e TQM); Enti emananti Norme di Qualità (ISO, CEN, UNI); Esempi e cenni relativi alle Certificazioni di Qualità (ISO 9000, 9001:2015, 14000:14001, 22000) e Procedura di rilascio delle Certificazioni di Qualità;
- Qualità e Marchi di Qualità: Relazione tra Qualità e Marchi di Qualità; Tipi di regime di Qualità: Indicazione Geografica Protetta (IGP), Indicazione di Origine Protetta (DOP), Specialità Tradizionale. Garantita (STG); i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT); Marchi Biologici;
- I Segni Distintivi dell'impresa: Marchio, Ditta e Insegna;



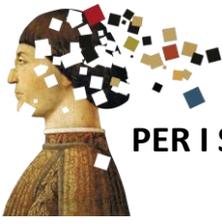
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

- Aspetti giuridici ed economici del contratto di Catering, Banqueting e dello Slow Food;
- La determinazione del prezzo, in particolare del Food Cost;
- Il Patrimonio Aziendale, il Patrimonio nell'aspetto Qualitativo e Quantitativo, il Patrimonio totale, il Periodo Amministrativo, l'Esercizio, la Gestione (Interna ed Esterna), Ve e VF (VNa, VNe e VNp), concetto di costo e di ricavo e di debito e di credito sia di funzionamento sia di finanziamento; il Bilancio: concetto, composizione base e forma, nonché analisi dello SP e del CE; analisi e contenuti dello SP e del CE; cenni alla variazione tra disciplina Civile e Fiscale; cenni ai principi e criteri;
- Diritto del Lavoro: Servizi dell'Impiego e Agenzie di Somministrazione; procedure di ricerca e autocandidatura; procedura di selezione, gestione e motivazione del personale; il C.V.; competenze di Comunicazione base di tipo Verbale, Non Verbale e Paraverbale; navigazione e uso Portale INPS, NASPI, NASPI-COM, DISS-COLL, Detrazioni;
- Cenni alla Contabilità dei Costi: differenza tra Co.Ge. e COA, costi fissi e variabili, rappresentazioni grafiche tramite Funzione Matematiche, Full Costing e Direct Costing;
- Programmazione e Controllo;
- il Business Plan;
- Le norme obbligatorie per l'impresa: requisiti e adempimenti amministrativi per l'apertura dell'impresa; la Sicurezza sul Lavoro; la Privacy;
- Le Fonti del Diritto Interno e Comunitario;
- Attività Progettuali proposte dal docente relative allo sviluppo delle competenze quali espressione delle conoscenze e abilità acquisite.



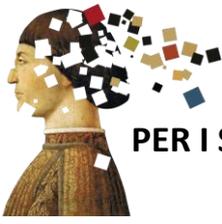
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

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

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 le conoscenze basilari di 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;· Saper attuare strategie e tattiche di Marketing, soprattutto tramite Web e Social Media Marketing;· Saper progettare, eseguire e comunicare progetti, anche Multimediali, per promuovere il prodotto aziendale del Settore con competenze di Comunicazione;· Saper applicare e muoversi nelle specificità Economico Aziendali del Settore, in particolare quello Ristorativo.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze raggiunte con punte d'eccellenza, ancorché sussistano casi di Livello base;· Capacità di orientamento tra l'adeguato e l'eccellente a seconda degli studenti;· Capacità espositive tra l'adeguato e l'ottimo a seconda degli studenti;· Competenze di Marketing e di produzione di gruppo e autonoma, certamente per alcuni studenti, a livello semi-professionale;· Capacità di vivere l'impresa, il Settore e il Mondo, per la maggior parte degli studenti, con disinvoltura, capacità di analisi e critica, anche con punte di eccellenza.



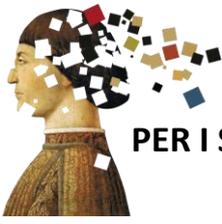
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali e partecipate con confronto aperto in forma circolare e infradisciplinare con contestualizzazione degli aspetti Socio-Storico-Culturali-Demo-Psicologici dei contenuti in termini di conoscenza e abilità utili alla trasmutazione in azioni di competenza concreta, posto che ogni fatto indagato è un Percorso individuale dinamico e circolare dall'interno all'esterno e dall'esterno all'interno, coinvolgente ogni studente, i pari in piccoli gruppi, il gruppo nel complesso e il docente in relazione singola, di piccoli gruppi e della classe nel proprio complesso;• Analisi di ogni studente, della propria specificità, valutazione di un piano di intervento individuale e di gruppo, al fine di valorizzare le differenze della soggettività, per accrescere ogni ragazzo e ogni ragazza in termini di autostima, autoefficacia, superamento dei timori e delle paure personali, dell'abbattimento delle distanze tra sé e l'altro unitamente all'obiettivo dell'evoluzione in termini prima di tutto Umani, poi didattici;• Relazione tra i pari, soprattutto grazie alla presenza di un compagno, per creare empatia, anche sulla base della presenza dei colleghi di Sostegno;• Leva sull'esperienza emozionale dei contenuti, tentando di far calare ogni studente nella parte quale fosse un attore sulla scorta dei riferimenti di Moreno e Adler;• Utilizzazione della produzione scritta e orale quale opportunità di miglioramento, di "allenamento" interdisciplinare, sempre esplicitata, al fine di far comprendere che nessun insegnamento è isolato ma interrelato e che si è una squadra, nella quale o si vince oppure si perde insieme unitamente a un processo graduale di riflessione, ora individuale ora condivisa, per comprendere che l'errore dell'altro è un punto di forza, per attingere al miglioramento personale e di gruppo, nel quale la perfezione è inesistente ma l'impegno, la volontà e la resilienza sono cardini del proprio sistema evolutivo, precisando che non si confini all'ambito scolastico, ma che permanga nel divenire della vita, ove il processo di acquisizione deve diventare una voglia di cultura, un'esigenza personale;• Leva sulla parte emotiva, tentando di trasmettere il proprio sentire a ogni studente, in modo che si istituisse fiducia, mantenendo fermezza autorevole del ruolo di educatore e docente, favorendo la riflessione e la condivisione quale mezzo di acquisizione della responsabilità;• Lavori di gruppo e singoli, cambio-posti in caso di necessità, posizionamento del docente in prossimità degli studenti per creare relazione, empatia, simpatia, contatto e condivisione, sperimentazione da parte dei ragazzi delle proprie conoscenze e abilità, comprensione dell'errore quale forma di elevazione, attuazione dell'approccio Cognitivo-Comportamentale, Gestaltico e riflessivo;• Materiale prodotto da parte del docente, utilizzazione del Libro di Testo, articoli vari di approfondimento, di aggiornamento e di riflessioni reperiti e condivisi;• Spiegazioni plurime e ripetute a ogni lezione con richiesta di specificare ogni passo non compreso;• Iniziative di recupero o di dilatazione temporale in funzione delle specificità degli argomenti trattati, delle esigenze degli studenti e d'Istituto;• Somministrazioni di prove scritte a domande chiuse e multiple, strutturate e semi-strutturate, a domande aperte, temi tecnici, anche con parti personali; colloqui orali con o senza supporti Multimediali; prove di simulazioni secondo linee guida indicate da parte del docente ma con ampia libertà di espressione animica personale e/o di gruppo;• Sinergia con le docenti di Sostegno, una in particolare.
--------------------	---



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>PER L'ORALE:</p> <ul style="list-style-type: none">· Quantità e qualità delle conoscenze, abilità e competenze acquisite;· Capacità di collegamento;· Capacità di discutere e approfondire gli argomenti proposti con un linguaggio tecnico adeguato;· Valutazione della progressione personale come essere Umano nella propria capacità di "contenuto", espositiva, rispetto alle verifiche passate, tenendo conto delle proprie specificità personali, dei limiti pregressi e della capacità metacognitiva e condivisa della propria apertura, della propria comprensione di sé, degli errori altrui e personali, della comunicazione e della trasmissione dei saperi non mnemonica e di applicazione alla realtà, privilegiando l'approccio critico-personale quale mezzo di indagine, di acquisizione, di memorizzazione emozionale di quanto studiato applicandolo il più possibile alla realtà, nonché della comprensione del proprio ruolo nel conteso di classe, scolastico e sociale e la propria autoresponsabilità come studente nel vivere della classe, nelle "regole", negli impegni scolastici, quindi considerando partecipazione, impegno, interesse, motivazione, auto responsabilizzazione, comprensione dei proprie "errori" personali in termini didattici e di atteggiamento rispetto all'insegnamento, ecc.; <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;· Vedasi quanto riportato per la parte orale; <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
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>e /</p> <ul style="list-style-type: none">· Libro di testo: "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA" Enogastronomia - Sala e vendita di C.DE LUCA, M.T. FANTOZZI ed. LIVIANA· Altri strumenti adottati: fotocopie e materiale a cura del docente;· Spiegazioni profuse dal docente anche su base professionale.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

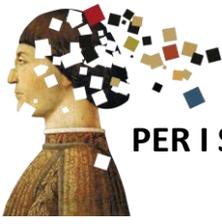
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

PERCORSO FORMATIVO I.R.C.

DOCENTE PROF. ROBERTO DAMIANO BATTAGLIA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina <u>I.R.C.</u>	<p>Tra le competenze chiave le indicazioni ministeriali riguardo all'IRC offrono un contributo specifico in ordine alle competenze sociali e civiche.</p> <p>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.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI <i>(anche attraverso UDA o moduli)</i>	<ul style="list-style-type: none">● Che cosa si intende per religione e senso religioso.● Che cosa si intende per "cuore" nel linguaggio biblico.● Comprendere come, per sua natura la proposta cristiana si offre alla verifica della ragione e della libertà e che il luogo di questa verifica è l'esperienza personale e comunitaria.● Diritti umani e diritti civili, libertà religiosa e reciproco rispetto.● Il problema etico.● L'importanza di chiedersi il perché delle cose.● Il desiderio umano, le domande fondamentali e la loro soddisfazione.
ABILITÀ	<p>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 socioculturali interpersonali e del lavoro.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>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</p>



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

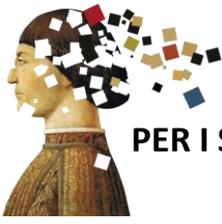
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	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.

Percorso formativo di Scienze motorie e sportive Docente: Marco Squadrani



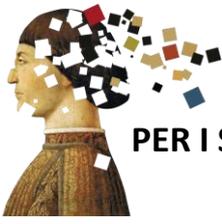
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

COMPETENZE RAGGIUNTE	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.
CONOSCENZE CONTENUTI	o
TRATTATI	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. È 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 di base per la prevenzione degli infortuni. Sapersi orientare nella scelta degli esercizi e delle attività per perseguire obiettivi di salute o ricreativi.
OBBIETTIVI 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



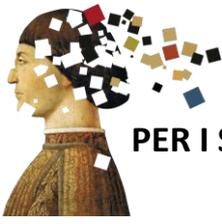
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

METODOLOGIE	<p>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 lezione frontale, il lavoro a gruppi.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione è stata effettuata accertando il grado di competenze, conoscenze e delle abilità motorie, utilizzando una scala di valutazione come stabilito dal Consiglio di Classe. Si considerano i risultati ottenuti in relazione alla situazione di partenza; tali risultati sono influenzati dall'impegno personale, dalla partecipazione, dalla continuità e dalla serietà dimostrati. Sono state ritenute sufficienti, nell'attività pratica, quelle valutazioni in cui l'alunno ha dimostrato buone capacità ma non lavora con continuità ed impegno, limitando la sua partecipazione alle sole verifiche quadrimestrali; oppure, pur non mostrando attitudini e capacità specifiche verso questa disciplina, partecipa con interesse e costante impegno alle lezioni proposte. Nell'attività teorica invece, quando conosce i contenuti richiesti nelle linee essenziali, sa individuare i concetti fondamentali e utilizza un linguaggio semplice ma corretto.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p>Piccoli attrezzi – attività in ambiente naturale (parco, spiaggia) – Internet – Dispense e copie fornire dal docente- digital board–visione di filmati. Nessun libro di testo</p>



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

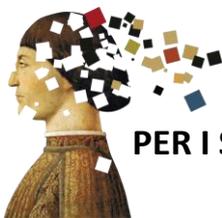
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Percorso formativo di LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Docente Raffaele Musolino

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina/ insegnamento</p> <p>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE</p> <p><u>SALA E VENDITA</u></p>	<ul style="list-style-type: none">· Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce· individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato;· promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica;· individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock;· integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;· individuare la produzione enologica nazionale; 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. <p>Riconoscere gli allergeni nelle preparazioni e la prassi igienica e i principi del disciplinare di autocontrollo durante la prova pratica.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p> <p><i>(UDA di riferimento)</i></p>	<ul style="list-style-type: none">· La sala e la vendita: la carta, i costi i prezzi· La tecnica e la pratica di bar.· Le bevande miscelate.· Cucina di sala.· Enologia nazionale ed internazionale.· Gestione degli acquisti, canali di approvvigionamento e conservazione.· Catering e Banqueting. <p>Valorizzazione dei prodotti tipici: territorio, enogastronomia e made in Italy.</p>



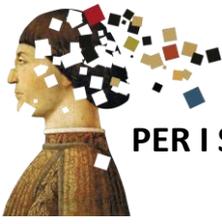
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">· Individuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.· Saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche· Classificare le bevande utilizzando la terminologia corretta e descriverle dal punto di vista merceologico· Riuscire a stilare la carta dei vini e delle bevande in diverse realtà, utilizzando tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi· Saper individuare i criteri di approvvigionamento sulla base degli spazi e delle scorte di magazzino <p>Saper evidenziare l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione</p>	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none">· Saper attuare strategie per l'ottimizzazione per la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.· Saper utilizzare le tecniche di comunicazione adeguate a ottimizzare la vendita del servizio· Saper utilizzare i prodotti nel servizio, secondo le grammature e l'adeguatezza nelle miscele.· Saper spiegare le caratteristiche del prodotto da servire, proponendo abbinamenti cibo-bevanda con i criteri primari di abbinamento.· Saper stabilire un buon rapporto tra la qualità ed il prezzo di vendita. Saper valorizzare la tipicità come valore territoriale e di tradizione, sia dal punto di vista culturale che storico.	
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">· Lezioni teoriche e pratiche in laboratorio.· Utilizzo del libro di testo e materiali di approfondimento.· Lavoro di gruppo e lavoro individuale.	
	<ul style="list-style-type: none">· Uso di strumenti digitali <p>PCTO in manifestazioni enogastronomiche interne e esterne come SIGEP 2024 – Conviviale Presidente della Repubblica Italiana a San Marino</p>	



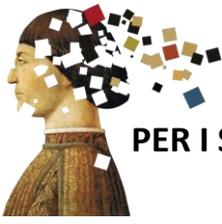
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

<p>CRITERI VALUTAZIONE</p>	<p>DI</p> <p>La valutazione degli apprendimenti ha seguito i criteri adottati nel PTOF d'istituto e quelli decisi nei vari Dipartimenti disciplinari.</p> <p>Strumenti di verifica sono stati: interrogazioni, discussioni critiche, questionari, risoluzione di problemi, compiti scritti.</p> <p>I criteri generali adottati sono costituiti da:</p> <p>progresso rispetto al livello di partenza, grado di assimilazione dei contenuti, impegno capacità di rielaborazione critica, volontà e attenzione, socializzazione metodi di lavoro e produttività, conoscenza analisi,</p> <p>comprensione sintesi, applicazione abilità linguistica espressive.</p> <p>Per le osservazioni periodiche si è tenuto conto di:</p> <p>impegno, partecipazione, progressi, comportamento</p>	
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</p>	<ul style="list-style-type: none">· Libro di testo: Professionisti in Sala & Bar edito da Hoepli autore O.Galeazzi.· Materiali di approfondimento.· Presentazioni multimediali. Eventi- seminari Slow Food	



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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 semi strutturate, 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:

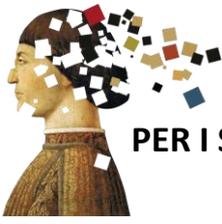
- 1- acquisizione di conoscenze sotto il profilo quantitativo
- 2- capacità di sviluppare con pertinenza e coerenza i contenuti
- 3- organicità di argomentazione
- 4- padronanza della lingua e corretto utilizzo delle strutture grammaticali e sintattiche
- 5- capacità di rielaborazione
- 6- apporto critico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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

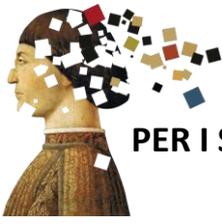
Insufficienza lieve	Cinque	Conoscenze: frammentarie e nozionistiche. Capacità: logiche modeste e/o impegno non sempre costante. Competenze: carente l'applicazione delle conoscenze.
Sufficiente	Sei	Conoscenze: corrette anche se non approfondite. Capacità: sa orientarsi sugli argomenti fondamentali. Competenze: 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:

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.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

7 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.

8.2 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

8.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

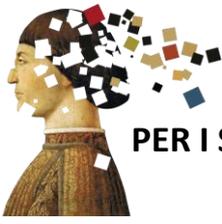
Il Consiglio di Classe, nell'attribuzione del **credito scolastico**, ha tenuto conto dei risultati conseguiti dagli alunni nelle attività che si svolgono nell'area di professionalizzazione.

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:



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

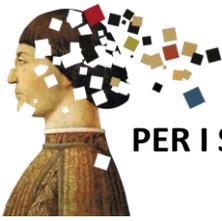
8.4 Griglie di valutazione prove scritte

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



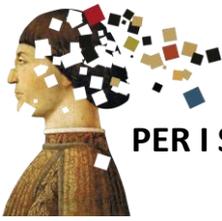
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

•Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2-3-4	5	6	7	8	9	10
INDICATORE 3	2-3-4	5	6	7	8	9	10
• 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,	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"**

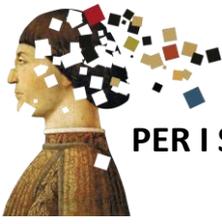
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

stilistica e retorica (se richiesta).							
• Interpretazione corretta e articolata del testo.	2-3-4	5	6	7	8	9	10

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

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	2-3-4	5	6	7	8	9	10



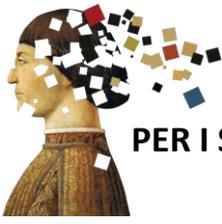
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

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

efficace punteggiatura	della							
INDICATORE 3		2-3-4	5	6	7	8	9	10
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.								
• 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



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

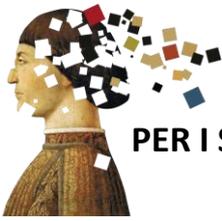
Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

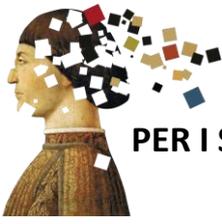
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

Parte 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 parafrasi.	2-3-4	5-6	7-8	9	10 -11	12 - 13	14
• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13
• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13

Tipologia A per DSA

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
INDICATORE 2	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11



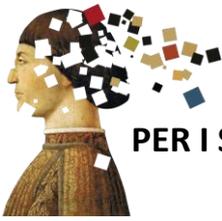
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

• Ricchezza e padronanza lessicale.							
• 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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

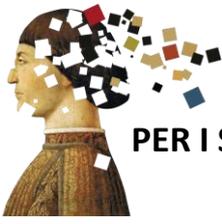
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

• 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 per DSA

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
• Coesione e coerenza testuale.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale.	2-3-4	5	6	7 - 8	9	10	11
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
INDICATORE 3	2-3-4	5	6	8	9	10	11



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

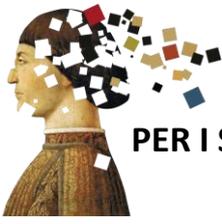
PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it- E mail: rnrh030001@istruzione.it

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

• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.							
• 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

Tipologia C per DSA

Parte generale (MAX 60 pt)	Insufficiente	Parzialmente adeguato	Sufficiente	Più che sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
----------------------------	---------------	-----------------------	-------------	---------------------	----------	-------	--------



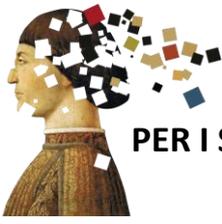
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

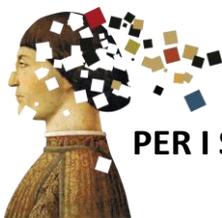
• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10 -11	12 - 13	14
• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	2-3-4	5-6	7-8	9	10	11 - 12	13
• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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

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	Punteggi o
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	



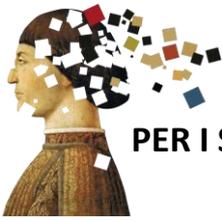
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto	3.50 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema	1 - 2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.50 - 4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.50 - 5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5 - 6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico	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	



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

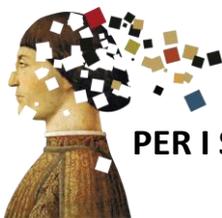
Tel. 0541.37.34.12 - FAX.0541. 37.71.18 - COD. FISC. 91069440401

di pertinenza del settore professionale	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				

CANDIDATO _____

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

Indicatori	Level li	Descrittori	Pun ti	Punegg io
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	



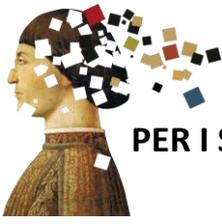
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	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 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	



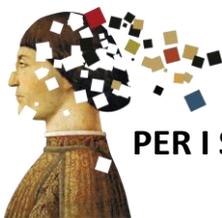
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 -1	
	II	E' in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 2,50	
	III	E' in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	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	



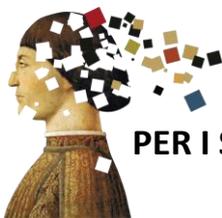
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalle riflessioni sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E' in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
		PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA	20	



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

Considerazioni PRIMA PROVA:

Gli studenti della classe 5 F hanno partecipato con impegno alle due simulazioni della prima prova scritta di italiano. In entrambe le circostanze sono state scelte soltanto le tipologie B e C. In generale, nonostante la comprensione sostanziale del contenuto dei documenti forniti, gli studenti hanno riscontrato alcune difficoltà nel presentare riferimenti culturali significativi, nell'elaborare in modo coerente e critico un punto di vista personale e nello sviluppare argomentazioni originali ed approfondite. Per quanto riguarda l'aspetto linguistico, i testi prodotti dalla maggioranza della classe risultano caratterizzati da una struttura discorsiva semplice ma quasi sempre chiara e dall'utilizzo di un lessico per lo più adeguato. Nella maggior parte dei casi, i documenti forniti sono stati citati in modo sufficientemente coerente.

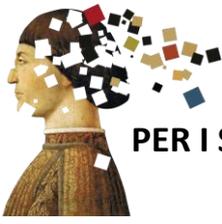
Considerazioni SECONDA PROVA

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.

Durante le simulazioni della **seconda prova**, alcuni studenti hanno dimostrato una discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento mostrando però difficoltà nell'argomentare con linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. Gli esiti sono stati complessivamente buoni, senza eccellenze, alcuni hanno raggiunto risultati sufficienti, pochi hanno riportato valutazioni insufficienti.

Calendario delle simulazioni delle prove d'esame svolte - a.s. 2023/24

SIMULAZIONE	DATA	MATERIE
PRIMA PROVA 1^ Simulazione	25/03/2024	Lingua italiana
PRIMA PROVA	22/04/2024	Lingua italiana



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

2^ Simulazione		
SECONDA PROVA 1^ Simulazione	04/04/2024	Ind. Sala-Bar e vendita: Scienza e cultura dell'alimentazione; Lab. Servizi di Sala-Bar e vendita, scienze motorie
SECONDA PROVA 2^ Simulazione	29/04/2024	Ind. Sala-Bar e vendita; Scienza e cultura dell'alimentazione; Lab. Servizi di Sala-Bar e vendita, scienze motorie

PROVE DI SIMULAZIONE D'ESAME

PRIMA PROVA – 1^ simulazione

Esame di Stato 2022 – 1^ prova della sessione ordinaria

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

PRIMA PROVA – 2^ simulazione

Esame di Stato 2023 – 1^ prova della sessione ordinaria

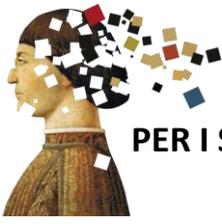
https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000_ORD23.pdf

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

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

PERCORSO: SALA E VENDITA





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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

NUCLEO TEMATICO n. 5

Tipologia B

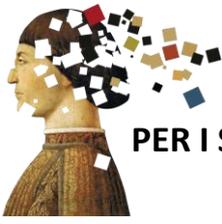
Documento n.1

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

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

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

- 1) In riferimento all'export di vino del 2018, di quanto è stato il fatturato?



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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) Perché la realizzazione del volume La Guida dovrebbe incentivare l'esportazione e la vendita del vino Made in Italy ?

3) Come è possibile rafforzare l'immagine di eccellenza del prodotto e del nostro paese?

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

1) Spieghi perché l'alcol etilico delle bevande è sostanza da assumere con moderazione e in alcuni casi da evitare.

2) Indichi quali sono i principali fattori di rischio per le malattie croniche.

3) Suggestisca come sia possibile agire per modificare stili di vita e comportamenti a rischio per la salute.

Documento n.2

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

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

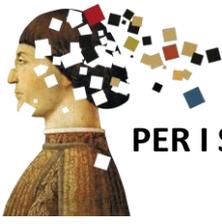
1. Il candidato, attraverso la creazione di una scheda organizzativa e al relativo sviluppo di una check list, dovrà predisporre un piano organizzativo di servizio che venga incontro alle esigenze della clientela proponendo un menu composto da un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto con contorno e un dessert che possano mettere in evidenza le caratteristiche del territorio inserendo all'interno del menu almeno tre prodotti a marchio della regione ospite motivandone la scelta e descrivendone caratteristiche di produzione ed organolettiche

2. In relazione alla fama in campo enologico della regione Veneto, il candidato dovrà individuare cinque vini a marchio di cui due bianchi, due rossi e uno dolce o passito scegliendone uno da abbinare ad uno dei piatti proposti motivandone l'abbinamento attraverso una sintetica descrizione e indicando le misure per una corretta conservazione di questo vino.

3. Al termine del lunch verrà offerto agli ospiti il tipico distillato prodotto nell'area nordorientale della regione. Il candidato dovrà relazionare sulla materia prima utilizzata per ottenere il prodotto e il relativo processo di distillazione adottato, nonché il nome di etichette rinomate in ambito nazionale.

Durata massima della prova 6 ore.

È vietato l'uso degli smartphone.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

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

PERCORSO: SALA E VENDITA

NUCLEO TEMATICO n. 6

Tipologia A

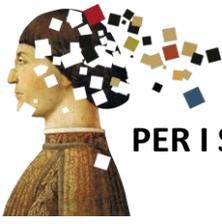
Documento 1

Il fabbisogno nutrizionale in età adulta

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

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

Lo squilibrio tra apporto e dispendio energetico che porta un individuo a ingrassare dipende dunque dalla qualità della dieta e da abitudini alimentari non salutari. Un contributo significativo all'aumento del peso dei cittadini europei lo stanno dando i consumi crescenti di alimenti ultraprocesati, ricchi di zuccheri, grassi saturi e poveri di micronutrienti essenziali. A ciò occorre aggiungere l'aumento delle porzioni e il consumo fuori pasto di cibi altamente energetici e di



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

bevande zuccherate. Questi tre aspetti – spesso combinati, in consumatori alle prese con il sovrappeso e l'obesità – determinano uno squilibrio della dieta verso un elevato introito energetico. Le persone sono inconsapevolmente portate all'iperconsumo passivo e non si rendono conto di mangiare spesso prodotti ad alta densità energetica.

Per riuscire a impostare in modo sano le proprie abitudini alimentari, è importante avere ben chiaro quali funzioni svolgono gli alimenti nel nostro corpo. E soprattutto di quanta energia questo ha bisogno per svolgere le proprie funzioni di base, attraverso il metabolismo basale, e le attività che è chiamato a compiere. Secondo la Società italiana di nutrizione umana (SINU), che si occupa di elaborare i Livelli essenziali di assunzione dei nutrienti e dell'energia (LARN), un uomo adulto (30-59 anni) alto 170 centimetri ha bisogno di circa 2.300-2.600 chilocalorie al giorno. A fronte di un notevole dispendio energetico legato a professioni poco sedentarie o all'attività sportiva, può raggiungere punte anche di 3.400 chilocalorie. Mentre per le donne, in linea di massima, ne bastano tra 1.900 e 2.100, con un valore massimo che può arrivare a 2.860 chilocalorie. Queste sono naturalmente indicazioni generali, poiché il fabbisogno energetico è molto individuale e deve tenere conto dell'età, del sesso, della costituzione (peso e altezza) e, come detto, del grado di attività fisica svolta.

I consigli per apparecchiare una tavola in salute

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

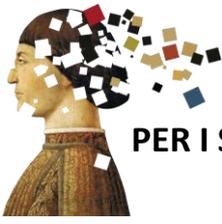
Può aiutare partire dalla suddivisione dei macronutrienti a tavola. È importante, infatti, sapere che le calorie sulla tavola di un adulto dovrebbero essere così distribuite: carboidrati (55-60 per cento), grassi (20-30 per cento) e proteine (15-20 per cento). Nel considerare queste percentuali bisogna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

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

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

Frutta e verdura

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Proteine

La raccomandazione principale è di alternare proteine animali e vegetali, preferendo quando possibile queste ultime. Le più recenti evidenze scientifiche mostrano che sarebbe anche meglio limitare le carni rosse (manzo, maiale, vitello, cavallo, agnello) e consumare carni conservate (*salumi, salsicce, wurstel ecc.*) *soltanto in maniera occasionale (massimo 50 grammi a settimana)*. Via libera invece al pesce (*in particolare quello azzurro e di piccola taglia*) e ai legumi. Una porzione di legumi corrisponde a circa 30 grammi di legumi secchi, che diventano 80-120 se i legumi sono freschi. Una porzione piccola di pesce equivale a 100 grammi di prodotto spinato e spellato.

Carboidrati complessi

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

Zuccheri semplici

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

Qualche idea per un menù salutare

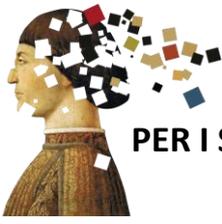
Indipendentemente dall'età e dal fabbisogno energetico quotidiano, il modello alimentare più rispondente alle esigenze del corpo umano risponde a questo dogma: mangiare poco e spesso. Eccetto che per il periodo di sonno notturno, l'organismo non dovrebbe essere lasciato senza cibo per più di 3-4 ore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

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

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

Una perfetta prima colazione dovrebbe comprendere sempre:

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- Un frutto fresco di stagione, per assicurare una giusta quota di vitamine e di fibra;
 - Una bevanda, soprattutto se non si consuma latte, per integrare il necessario apporto di liquidi. Perfetti il tè, i succhi di frutta e le

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

L'impatto della mente sulle scelte alimentari

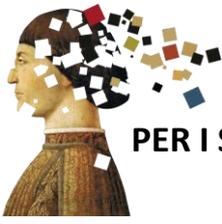
Mangiare è uno dei bisogni primari di tutti gli esseri viventi, ma per un uomo e una donna adulti il cibo rappresenta molto più che uno strumento per soddisfare un bisogno fisiologico dell'organismo e sono molte le implicazioni psicologiche che si nascondono dietro a ogni pasto. Ogni pasto, a partire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

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

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

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

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

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

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

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

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere

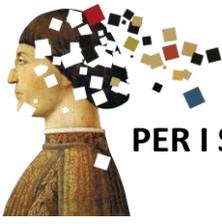
informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

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

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

- 1) In che modo la Dieta Mediterranea è in grado di prevenire numerose malattie e in particolare quali?
- 2) La Piramide delle attività fisiche: il candidato ne illustri il significato e indichi come l'attività fisica possa essere modulata in relazione all'età, al fine di mantenere uno stile di vita sano e attivo.
- 3) In ambito sportivo, si ricorre sempre più spesso all'utilizzo di integratori alimentari; perché questo utilizzo? A che scopo? Si evidenzia la differenza fra integrazione e doping.

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

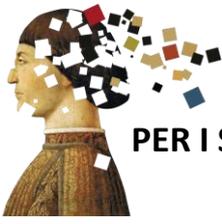
Il candidato supponga di far parte di un gruppo di operatori della Health University di Cuba che partecipano ad un importante convegno internazionale su turismo e salute che si tiene al centro congressi di Portoferraio in provincia di Livorno. Considerata l'importanza dell'evento e i potenziali sviluppi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

Il candidato predisponga il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

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

8.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

ALLEGATO

Programmi svolti

Anno scolastico **2023-2024**

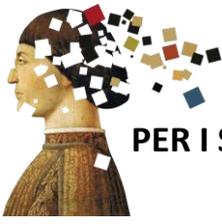
PROGRAMMA DI ITALIANO

L'Ottocento

- 8) Il Romanticismo in Italia. Alessandro Manzoni **La vita, le opere e la poetica**
Lettura, analisi e commento di: Le odi civili, *Il cinque Maggio*; Adelchi, *"Dagli atrii muscosi, dai Fori cadenti"*.
I promessi sposi: trama, sfondo storico e messaggio civile, il realismo linguistico.
- 9) Positivismo, razionalismo e scienza: l'evoluzionismo darwiniano, l'ideologia del progresso. Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo.
- 10) Emile Zola, l'iniziatore del Naturalismo. La teoria del romanzo sperimentale.
Lettura, analisi e commento di: Therese Raquin, *Una prefazione programmatica*
- 11) Giovanni Verga **La vita, le opere e la poetica**
Vita dei Campi, *Rosso Malpelo, La roba, Fantasticheria*
Lettura, analisi e commento di: I Malavoglia, *Padron 'Ntoni e 'Ntoni*
- 12) Il Decadentismo. Le negazioni di Nietzsche. Freud e la crisi dell'io.
- 13) Charles Baudelaire, un modello per il Decadentismo europeo. Il mondo come foresta di simboli.
Lettura, analisi e commento di: I fiori del male, *Corrispondenze*
- 14) Decadentismo ed Estetismo. Oscar Wilde, la biografia di un dandy.
Lettura, analisi e commento di: Il ritratto di Dorian Gray, *Lord Henry esalta la bellezza*

Il Novecento

- 7) G. Pascoli e il Simbolismo **La vita, le opere e la poetica.**
Lettura, analisi e commento di:
Il fanciullino, *Le doti del fanciullino*
Myrica, *Lavandare; X Agosto*; Canti di Castelvecchio, *La mia sera*.
- 8) G. D'Annunzio e l'Estetismo **La vita e le opere. Estetismo e Decadentismo**
Lettura, analisi e commento di: *Il Piacere, Il conte Andrea Sperelli. Il verso è tutto;*
La vergine delle rocce, Il manifesto politico del superuomo
Alcyone, La sera fiesolana; La pioggia nel pineto.
- 9) I. Svevo **La vita e le opere.**
Il libro: La coscienza di Zeno, *Prefazione e Preambolo; L'ultima sigaretta*
- 10) L. Pirandello **La vita, le opere e la poetica**
L'umorismo, *Il sentimento del contrario.*



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Novelle per un anno *La patente*,

Il fu Mattia Pascal, *Io mi chiamo Mattia Pascal*

Uno, nessuno e centomila, *La vita non conclude*

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

Letture, analisi e commento di: *L'Allegria, Il porto sepolto; Veglia; Fratelli, Sono una creatura; S. Martino del Carso; Soldati.*

12) Le Avanguardie. Il Futurismo e Filippo Tommasi Marinetti, *Il Manifesto; Zang tumb tumb.*

Scrittura

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

TESTO UTILIZZATO: **DI SACCO - MANFREDI, Scoprirai leggendo, vol.3, Bruno Mondadori Ed.**

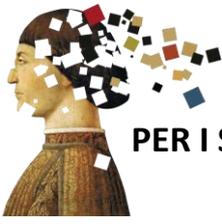
Rimini, 15 maggio 2024

Il docente
Prof. Luciani Gianluca

Gli alunni

PROGRAMMA DI STORIA

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



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- 11) **L'ONU:** per lo sviluppo economico e la sicurezza internazionale: L'Organizzazione delle nazioni unite. Le agenzie dell'ONU
 - 12) **I DIRITTI UMANI** e la tutela dell'infanzia: convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia
 - 13) **L'Unione Europea:** La nascita dell'ideale di Europa unita. L'unione economica. Il Sistema monetario europeo. La legislazione europea: l'Atto Unico. Le istituzioni dell'Unione europea. Dall'Europa dei Nove all'Europa dei Quindici...fino all'euro.
 - 14) **Le leggi razziali: dai diritti negati all'affermazione dei diritti dell'uomo:** 1935. Le Leggi di Norimberga. 1938. Le leggi antiebraiche: la legislazione razzista del fascismo. Lo Statuto Albertino. La Dichiarazione universale dei diritti umani. L' Articolo 3 della Costituzione italiana.

TESTO UTILIZZATO: BRANCATI - PAGLIARANI, *La storia in 100 lezioni, vol. 3*, La Nuova Italia editrice.

Rimini, 15 maggio 2024

**Il docente
Prof. Luciani Gianluca**

Gli alunni

PROGRAMMA DI MATEMATICA

a.s. 2023/2024

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Insegnante: VALENTINI FABIOLA

1. Lo studio di funzione

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

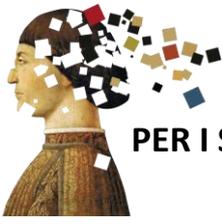
Dominio di una funzione.

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

2. Calcolo dei limiti

Cenni al calcolo dei limiti e alle forme indeterminate e .

Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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. Lettura del grafico di una funzione
_Dominio e codominio di una funzione.

Segno di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani.

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

Monotonia, massimi e minimi (assoluti e relativi).

4. Derivate

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

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

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

Rimini, 5 maggio 2024

L'insegnante

I rappresentanti di classe:

.....

.....

.....

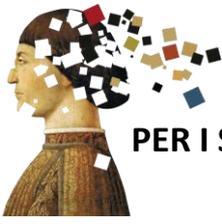
PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - Settore CUCINA

1- Storia della cucina

2- Ricerca sulla storia e vita di grandi chef che hanno fatto la storia della cucina da Escoffier, Artusi, Bocuse, Marchesi fino a Bottura

3-Radici ed identità della cucina italiana

4- Il cibo come identità religiosa



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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'ebraismo, l'islamismo, Cristianesimo, le religioni orientali

5- La ristorazione commerciale e sociale

6 – Qualità e marchi dei prodotti alimentari

7- Varie tipologie di menù

8 – La figura del Banqueting Manager

9 – Come si organizza un evento

10 - Chek List e controllo costi in cucina – Food Cost

11 – Lavori di ricerca di gruppo sui vari argomenti trattati

12- UDA – IL servizio di Banqueting

Docente Prof. Stefano Rizzo

Gli alunni

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

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

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

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

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

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

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

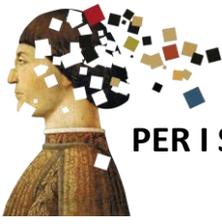
Getting ready for a job interview, Interview Preparation

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

- **Unit 5: Top Attractions in the USA**
- **Unit 27: The geography of the USA**

A selection of regions (Northeast, South, West), people in the USA

- **Unit 29: New York**



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

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

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

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

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

Percorso su PTCO:

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

Approfondimenti su:

- Banqueting & Catering
- Slow Food Movement
- Beer
- Cocktails & Bartending Techniques
- Wine tasting experience

Rimini, 22 aprile 2024

Docente

Gli alunni

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE DOCENTE: NADIA GATTEI

LIBRO DI TESTO : Ferrari-Dubosc : **Côté cuisine, côté salle**

Ed. Minerva Italica

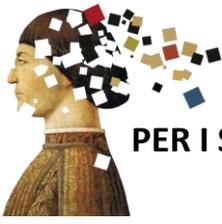
Bretagne

Présentation de la région et du territoire

Manifestations et économie

Anecdotes gourmandes et spécialités

Ile-de-France



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Présentation de la région et de son territoire

Manifestations et économie

Les monuments de l'île de la Cité

Paris : rive gauche et rive droite

Anecdotes gourmandes et spécialités

Alsace

Présentation de la région et du territoire

Histoire et économie

Les vins d'Alsace et la bière

Anecdotes gourmandes et spécialités

En salle / en cuisine

Prendre la commande, décrire un plat et conseiller le client

Présentation des ingrédients principaux , de leur préparation et leur cuisson

La dégustation du vin et ses étapes

Le service du vin et ses accords

Balade gourmande en Italie

L'influence de la cuisine italienne

La cuisine italienne : spécialités régionales et vins typiques

Les labels de qualités

Emilie-Romagne

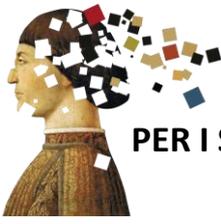
Présentation de la région et du territoire

Economie et produits typiques

Spécialités œnogastronomiques

Stages de formation

Le lieu de travail



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Devoirs et responsabilités

Expériences effectuées et compétences acquises

La réclamation : analyse de situations

Le banqueting : une explosion de saveurs

L'organisation des réceptions

Une occasion spéciale

Une explosion de saveurs : mets et boissons

L'insegnante: Prof. Nadia Gattei

Gli alunni:

Rimini, 6 maggio2024

PROGRAMMA DI D.T.A.

DOCENTE

Prof. Luca Mangiapanello

MARKETING

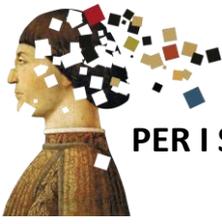
a) Introduzione al Marketing - Parte I

Aspetti concettuali del Marketing, "Portare al Marketing"; posizione interna ed esterna del Marketing e delle Vendite; cenni alle tre Fasi del Marketing; Considerazioni tematiche; differenza teorica e pratica tra Strategie e Tattiche; Atteggiamento e caratteristiche dell'imprenditore e per ottenere un Marketing vincente; focus: cosa non è Marketing; Mercato come luogo ove assumere decisioni (Principio di Economicità Aziendale, Utilità, Principio di Efficacia e di Efficienza, Principio del Max/Min; concetto di Domanda e di Offerta).

(*) In riferimento al Mercato, posto lo specifico Percorso dell'insegnamento di DTA, è stato ripreso l'ambito tematico del Mercato, nei propri tratti caratteristici e generali, e, in particolare del Mercato Turistico, al fine di fornire una valida base, per comprendere e conoscere, applicare e reperire chiavi attuative di competenza nel Mercato Turistico e, propriamente nella "Programmazione" di V, relativamente al Marketing applicato al Territorio e, in generale, al Turismo, riprendendo quanto afferente alla Classe III, come di seguito riportato.

b) Recupero argomenti relativi alla Classe III: il Mercato e il Mercato Turistico (*)

* Aspetti generali e concettuali del Mercato; Domanda e Offerta del Mercato sotto gli aspetti concettuali, grafico-concettuali e relative Leggi della Domanda e dell'Offerta, nonché del Punto di Equilibrio quali incontro delle medesime; il Marchio quale elemento invalidante della Legge precedentemente menzionata.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 Mercato Turistico e la Domanda (effettiva) e l'Offerta Turistica negli aspetti concettuali; studio dell'Oggetto del Mercato Turistico; aspetti concettuali e caratteristici del Prodotto Turistico e suddivisione in Prodotto Turistico in senso stretto e lato e in Primari e Secondari; focus: differenza concettuale e pratica tra Convenzioni e Sponsorizzazioni;

* I soggetti/attori dell'Offerta Turistica: le imprese Turistico Ricettive (Alberghiere e Paralberghiere, Extralberghiere, all'Aperto e di Mero Supporto), i Tour Operator, le Agenzie Viaggio, i Promoter Turistici, gli Accompagnatori Turistici, le Guide Turistiche, i Responsabili Marketing, i Programmatori Turistici, i Travel Design; differenza tra Agente e Rappresentante; studio relativo alle caratteristiche dell'Offerta Turistica: rigidità e complessità;

* I soggetti/attori della Domanda: il viaggiatore e la propria suddivisione in escursionista e turista nelle proprie caratteristiche peculiari; le caratteristiche della Domanda Turistica: elasticità, aspetto composito, stagionalità, fungibilità e infungibilità;

* Attrattività del Mercato Turistico: concetto e fattori Naturali/Culturali;

* Effetti positivi e negativi del Mercato Turistico con conseguente collegamento al Turismo Sostenibile (Tutela della Natura e dell'Ambiente) e Responsabile (Tutela del Patrimonio Culturale).

c) Ripresa "Programmazione" della Classe V e collegamento al Marketing Territoriale

* Marketing Alberghiero nei tratti essenziali: cenni storici, analisi del Mercato, il prezzo dei servizi alberghieri negli alberghi medio-piccoli e in quelli di grandi dimensioni, le politiche di fissazione dei prezzi (strategie di Penetrazione e di Scrematura, modalità di soddisfazione del cliente, differenza tra quote di Mercato Potenziale (Fair Share) e reale (Market Share), gli strumenti utilizzati: il Web Marketing Alberghiero e i propri strumenti, i canali di distribuzione;

* Food Marketing e Marketing Ristorativo: aspetti concettuali e differenze, Mission/Concept, Visio, posizionamento, analisi dei processi aziendali, problemi tipici di un'impresa ristorativa, strategie e tattiche applicate all'impresa ristorativa; casi;

* Marketing Territoriale: Aspetti storici, concettuali ed esemplificazioni; il City Marketing; le Fasi del Marketing Territoriale: Fasi Interne (Socio-Storici-Culturali e Geo-Politiche; Fasi Esterne (obiettivo di innovazione e/o di rinnovamento di quelle Interne); Fasi intermedie per trovare i clienti target

* Caratteristiche Marketing Territoriale: veridicità e validità;

* Esemplificazione creazione strategie e tattiche del Marketing Territoriale.

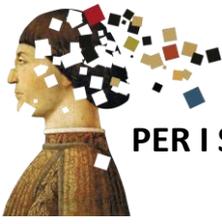
d) Introduzione al Marketing - Parte II

* Aspetti concettuali e pratici del Marketing Analitico: le analisi di Mercato e classificazione dei livelli delle medesime in Macro, Meso e Micro;

* Focus sull'Analisi di Mercato Macro del Marketing Analitico, in particolare studio degli aspetti concettuali (Analisi globale con focus dei principali elementi caratterizzanti il Mercato stesso tramite gli indicatori PESTE(E); studio degli Indicatore PESTE(E);

* Ambiente esterno;

* Elementi primari dell'ambiente esterno;



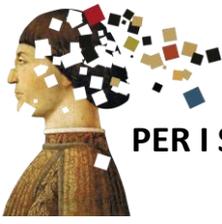
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- * Attori del Microambiente;
 - * Elementi collaterali: i Sistemi collaterali (Mercato, Settore e Segmento);
 - * Customer Archetype
 - * Analisi della concorrenza attraverso l'analisi SWOT e le 5 Forze di Porter.
 - * MPV (Minimum Viable Product);
 - * Matrice BCG +Matrice Boston);
 - * Modello Canvas;
 - * Il Ciclo di vita: aspetti definitivi, concettuali e matematico-grafici;
 - * Elementi focali del Ciclo di Vita: 1. Saturazione; 2. Obsolescenza Economica e Tecnologica. Obsolescenza diretta e indiretta; 3. Senescenza. In tale ambito, per completezza, si è eseguito un richiamo alla "Programmazione di IV" relativa alla differenza tra Costi d'Esercizio e Costi Pluriennali, al Processo di Ammortamento e al Libro Cespiti;
 - * Elementi focali determinanti la crescita d'impresa: competitività, saturazione, obsolescenza e senescenza;
 - * Focus fase iniziale e finale della Curva del Ciclo di vita;
 - * Collocazione e identificazione dei clienti nella Curva del Ciclo di Vita: innovatori, early adopter, early e late majority/maturity e later; durante le lezioni sono stati richiamati sia il concetto e la differenza di Strategia e di Tattica sia concetti di TIC relativa al concetto di Software e Hardware sia di Software Applicativo e Operativo con opportune esemplificazioni* Differenziazione Tattica;
 - * Approfondimento e richiamo Strategie Vs Tattiche: aspetti concettuali, pratici, obiettivi e differenze;
 - * Piano Marketing come parte del Marketing Operativo;
 - * Matrice di Ansoff come rappresentazione grafico-operativa del Ciclo di vita: concetti, scopi ed elementi; le 4 strategie della Matrice di Ansoff; esempi applicativi;
 - * Individuazione e analisi delle 10 Tattiche di Marketing più in voga: Content Marketing, Social e Sponsorizzazioni a pagamento +Affiliate Marketing), Media e Newsletter, Mail List, Mailing, News Feeds, Influencer Marketing, Passaparola, Per e Marketing praticato da persone, Pubblicità, Siti Web, Blog, Story Telling, SEO e SEM, Banner Pubblicitari e Tools;
 - * Marketing Mix: aspetti storici e concettuali, collocazione nel Marketing Operativo.
 - ** Il Marketing Mix dal lato del venditore: Le 4 P di origine: Product, Price, Place e Promotion. Le ulteriori tre P: Persone, Processi e Prova Tangibile;
 - ** Il Marketing Mix dal lato del compratore: Consumatore, Costo, Comodità e Comunicazione. Come sfruttare al meglio il Marketing Mix.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

** Le 3 C nel Digital Marketing (Il Marketing Mix Digital dal lato del cliente) Content, Community, (e)Commerce.

** Canali di Distribuzione: Canale breve, Canale medio e Canale lungo. Concetto di grossista, dettagliante e consumatore finale.

L'IMPRESA RISTORATIVA

a) Aspetti Economico-Aziendali

* Problemi tipici dell'impresa ristorativa: struttura gerarchica interna relativa alla gestione del ristorante, Turnover dei dipendenti, servizio clienti, gestione dei costi e del budget, sovraccarico di lavoro amministrativo da parte del titolare o dei soci di un ristorante, modalità utili per servire più clienti quotidianamente, attuazione di proposta di vendita unica quale strategia di differenziazione dai competitor, riflessi per mancanza di idonee tattiche e strategie e mancanza di automazione.

b) ASPETTI AMMINISTRATIVO-COMMERCIALI-FISCALI (*)

* Canali di Distribuzione: Canale breve, Canale medio e Canale lungo. Concetto di grossista, dettagliante e consumatore finale;

* Ciclo Acquisti e Vendite generale per le imprese;

* Ciclo vendite nella ristorazione: menù quale preventivo, la chiamata del cameriere, la comanda quale ordine, il passaggio della comanda alla Funzione/Settore specifico (cucina, bar, cantina, ecc.), produzione, aspetti tecnologici e giuridici, il Conto;

* Analisi del Documento Commerciale (ex Scontrino Fiscale). Come procedere in caso di malfunzionamento del Registratore di Cassa (ex Ricevuta Fiscale, Registro dei Corrispettivi, aspetti Telematici dei Corrispettivi e dei Documenti Fiscali (Fatturazione ed ex Scontrino e Ricevuta Fiscale);

* Studio dei Documenti Fiscali, degli adempimenti normativi e presentazione delle sanzioni.

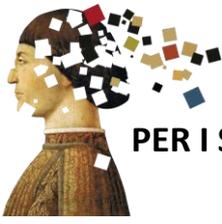
(*) Anche in tal caso, si riaffrontano le tematiche principali relativi alla Classe III e IV, per fornire basi propedeutiche di comprensione agli argomenti trattati in questa fase nella Classe V.

b.1) Sistema Tributario Italiano (Programma di IV)

* Concetto di Ricchezza (Patrimonio e Reddito), Capacità Contributiva Art. 53 Cost., concetto di Imposte Dirette e Indirette, Tasse e Contributi;

b.2) L'IVA e le proprie implicazioni (Programma di III)

* L'IVA secondo gli aspetti concettuali e caratteristici; il Valore Aggiunto; il Meccanismo Deduzione Imposta da Imposta; I Presupposti Iva (Oggettivo, Soggettivo e della Territorialità); le Aliquote IVA; i Tipi di Operazioni IVA (Imponibili, Non Imponibili, Esenti ed Escluse); il Momento Impositivo IVA (quando nasce l'obbligo IVA nei casi di Prestazioni di Servizi (integrata con Ordinanza della Corte di Cassazione del 2020), della cessione di Beni Mobili, Mobili Registrati e Immobili, nonché nel caso di Contratto di Somministrazione Periodica e Continuativa (spiegazione sintetica della tipologia contrattuale affrontata), di Autoconsumo, ecc.; il Volume d'Affari: limiti, Regime di Contabilità Ordinaria



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

e Semplificata, nonché Regimi IVA Mensile e Trimestrale unitamente alle Liquidazioni Mensili e Trimestrali. In base ai limiti, discriminante d'uso del Bilancio Ordinario e Abbreviato.

b.3) Il Contratto di Compravendita e la Fatturazione (Programma di III)

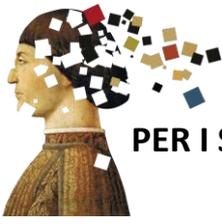
- * Il CTR Compravendita: aspetti concettuali, caratteristici e relativi obblighi per il venditore e il compratore;
- * Analisi della Consegna: tempo, luogo, clausole;
- * Analisi del Pagamento: tempo, luogo e modalità;
- * Analisi degli Imballaggi;
- * Il CONAI;
- * Aspetti concettuali e IVA relativi agli Interessi di Dilazione e di Mora.

b.4) Trattamento Testi/Informatica– Tecnica Amministrativa

(Programma di III inserita dal docente)

- * Corretta intestazione degli Atti, delle Fatture e della Corrispondenza nel caso di Ditte Individuali e società;
 - * Art. 2199 e 2250 C.C.. Esclusivo obbligo per Ditte Individuali di indicazione del C.F./P.IVA nel proprio WEB Site. Aspetti sanzionatori;
 - * Differenza tra PEC E PEO; Raccomandata e Raccomandata con Ricevuta di Ritorno (A/R);
 - * Differenza tra C.F. e P.IVA. nei casi suddetti. Quando il C.F. è diverso dalla P.IVA;
 - * Differenze tra Imprese Individuali e società, Lavoratori Autonomi e Liberi Professionisti;
- In particolare, come registrare correttamente l'anagrafica di una Fattura di Acquisto nel caso di una Ditta Individuale;
- * Compilazione del mittente e del destinatario in una busta;
 - * Elementi di Trattamento Testi: inserimento informatico corretto degli spazi, redazione corretta del Punti Elenco, Abbreviazioni (V., V.le, Str., P.zza, P.le, C.so, L.go, V.lo, SNC; Spett.le, Egr., Gent.ma, Sig., Sig.ra, Sig.na, Avv., Avv.ssa, Dott., Dott.ssa, Ing., Arch., ecc.); differenza tra Hardware e Software e Software Operativo e Applicativo;

- * Come realizzare una corretta Presentazione da un punto di vista Economico-Aziendale unitamente alla Comunicazione con principi base di Comunicazione Verbale, Non Verbale e Paraverbale: indipendentemente dal Software Applicativo impiegato, caratteristiche precie di una buona Presentazione negli aspetti descrittivi (N° di righe massime, impatto grafico-visivo, correlazione contenuti-ponte, di collegamento, tra una Slide e l'altra, transizioni e animazioni, contenuti multimediali inseribili), in particolare focalizzazione come Presentazione a servizio dell'oratore



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

e come porsi in fase di esposizione. Simulazione per l'esame attraverso la presentazione dell'UDA (Contratto di Banqueting e di Catering unitamente al Contratto di Ristorazione e allo Slow Food).

b.5) Introduzione alla Tecnica Bancaria (Programmazione della Classe III) (*)

(*)Connessione alle modalità di pagamento, a conoscenze, ad abilità e a competenze reali, nonché per identificare la data della fattura corretta nel caso della Fatturazione Anticipata.

* C/C: aspetti concettuali, obbligo di non eseguire scoperti; differenza tra Data e Valuta, Scheda/Estratto Conto e Staffa per computo competenze periodiche (generalmente Trimestrali o diverse) secondo il Metodo Scalare Amburghese, Saldo Contabile e Saldo Liquido, Partite Antergate e Postergate;

* Il Mandato di Pagamento/Riscossione alle Poste; il Vaglia Postale; la Data Certa rilasciata dalle Poste;

* L'addebito permanente nel proprio C/C;

* Interessi a Credito o a Debito: concetto e collocazione a Bilancio; Commissioni per Servizi Bancari: scopo e allocazione a Bilancio; differenza tra S.do Contabile e S.do Liquido. IBAN: concetto, uso, composizione (Codice Paese e Codici di controllo, ABI, CAB, C/C).

* Contratto di Apertura di Credito per C/C; Fido; cenni all'Istruttoria per il rilascio del medesimo.

* Differenze tra Carta di Debito, di Credito (Ordinaria e Revolving) e Prepagate;

* Cenni agli Assegni Bancari e Circolari e alle Cambiali.

b.6) FATTURAZIONE –Tecnica Amministrativa

* Cenni alla Primanota; al Partitativo Clienti e Fornitori; al Libro Cassa e al Libro Banca;

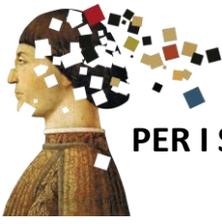
* Determinazione della DATA nel caso di Fatture Differite anche con più di un DDT;

* La Fattura: aspetti concettuali, Civilistici e Fiscali; soggetti interessati; modalità di Emissione tramite SDI (Sistema di Interscambio); obbligo di Autofatturazione; discriminazione tra Parte Tabellare e Descrittiva. Fattura Immediata e Differita. DDT. Esercitazioni pratiche;

* La Fattura Anticipata: concetto, modalità di compilazione; inserimento corretto della data nel caso di ricevuto bonifico, del Vaglia Postale, assegni e tramite quietanze di pagamento/riscossione; concetto di Data Certa rilasciate da Poste Italiane S.p.A.. Calcolo della Base Imponibile per anticipo ricevuto tramite operazione Sottocento;

* La Fattura a S.do quale caso particolare di Fattura Immediata: esemplificazione tramite determinazione della Parte Tabellare con due merci a N° 01 Aliquota IVA con applicazione di sconti incondizionati su una o tutte le merci. Differenza concettuale tra Sconti Incondizionati e Condizionati;

* DDT: aspetti concettuali, usi (soprattutto per vincere la presunzione di vendita), tipologie (C/Vendita e senza effetto traslativo di Proprietà come nel caso di C/Visione, C/Riparazione, c/Trasferimento, ecc), apertura e chiusura dei DDT, modalità di compilazione in ogni parte con richiamo alla Fattura Immediata, indicazione h. e data ritiro di ogni soggetto



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

trasferente i beni ascritti al Documento e termini di emissione di Legge con focus relativo alle conseguenze per inosservanza e in luogo a casistiche di ordine pratico;

* Calcolo Fattura con due merci aventi medesima Aliquota IVA) con applicazione di:

- Sconti Incondizionati su una o più merci;

- Imballaggi Gratis, A Perdere/Fatturati a Parte e a Rendere con Cauzione;

- Spese Documentate e Non Documentate (obbligo di allegare fattura);

- Riparto Semplice con caso di scuola;

- Interessi per Dilazione e di Mora;

- Clausole di Trasporto via terra con e senza Vettore: oneri e trasporto a carico del venditore (FMC) e a carico del compratore (FMV); identificazione delle spese di trasporto del vettore: a carico del venditore, Porto Franco, e a carico del compratore, Porto Affrancato o Assegnato. In tal caso, si specifica che ci si è limitati a una mera formulazione concettuale più che applicativa. Cenni anche nel caso delle Anticipazioni in Nome e per Conto del compratore con obbligo di allegare i relativi documenti probatori;

Discriminazione delle corrette indicazioni IVA per:

- Le Operazioni Imponibili (22%, 10%, 5%, 4%);
- Le Operazioni Esenti (Ex Art. 10 D.P.R. 633/1972);
- Le Operazioni Escluse (Ex Art. 15 D.P.R. 633/1972);

Determinazione dell'Imponibile, dell'IVA del Totale Fattura.

* Documento Fiscale relativi all'ex scontrino e alla ex Ricevuta Fiscale:

analisi e composizione dell'ex Scontrino Fiscale in ogni sua parte.

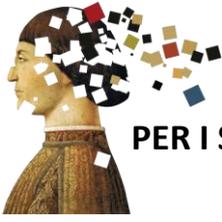
* Analisi e uso dell'ex Ricevuta Fiscale, soprattutto in luogo al malfunzionamento del Registratore di Cassa Telematico, unitamente al Registro dei Corrispettivi. Cenni alle indicazioni tecnico-procedurali.

* Uso del Flusso Telematico dei Corrispettivi. Alternatività tra Registro Telematico e Portale dell'Agenzia delle Entrate Sez. "Fatture e Corrispettivi".

c) IL CONTRATTO DI RISTORAZIONE

* Il Contratto di Ristorazione secondo gli aspetti economici, amministrativi, giuridici e produttivi;

* Focus sugli aspetti giuridici del Contratto 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

-
- Aspetti definitori, caratteristici (atipico, consensuale, oneroso, sinallagmatico);
 - Elementi essenziali: accordo, conclusione/perfezionamento, causa, oggetto.

* Rapporto tra Contratto di Ristorazione e Codice di Consumo;

* Rimedio e tutela del cliente (sostituzione del piatto, riduzione del prezzo, risoluzione del contratto; ripristino bene danneggiato);

* Obbligo del ristoratore: 1. Rispetto del contratto in essere; 2. Operare a regola d'arte e indicazioni solo menù; 3. Obbligo di comportamento dirigente corretto da parte del ristoratore. Responsabilità del ristoratore da intossicazione; contrattuale; extracontrattuale; nei confronti dei dipendenti, di terzi, P.A.; disposizioni relative al Codice Penale;

* Obblighi del cliente: 1. Pagamento del prezzo; 2. Diligenza nell'utilizzo della cosa altrui del ristoratore; 3. Rilascio del tavolo dopo consumazione in tempi consoni.

d) MARCA, MARCHIO, LOGO E LOGOTIPO

* Brand (Marca): aspetti concettuali e definitori;

* Differenza tra Marca e Logo;

* Attività di Branding ed esemplificazione relativa a una corretta Comunicazione Aziendale diretta e indiretta;

* Marchio (Brand March): concetto e caratteristiche;

* Differenza tra Logo e Logotipo;

* Marchio Emblema, Marchio Pittogramma (Figurato, Astratto e illustrato);

* Differenza tra Slogan (o Claim) e Payoff (o Tag-line/Tag-Line);

* Differenza tra Marca (Brand) e Marchio (Brand March).

e) ASPETTI GIURIDICI DEL MARCHIO

* Procedura di Deposito e di Registrazione del Marchio: Nazionale, U.E., Internazionale;

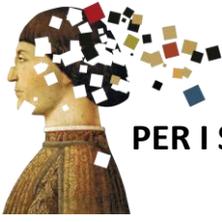
* Protezione e uso del Marchio Internazionale nei Paesi non aderenti all'Unione di Madrid;

* Procedura di Deposito e di Registrazione del Marchio Nazionale e Registrazione tramite Camera di Commercio;

* Conseguenze della mancata registrazione del Marchio.

f) QUALITÀ E QUANTITÀ: Aspetti Economico-Giuridico-Aziendali

* Concetto di Qualità e di Quantità ed elementi di valutazione dei medesimi; Qualità intesa quale Processo e Sistema;



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- * Ripreso concetto di Operazione, Processo, Combinazione Parziale e Totale d'impresa, nonché di Sistema;
 - * Strategie Tattiche Aziendali nella Qualità: Just in Time, Kanban, Kaizen (Ciclo PDCA) e TQM;
 - * Enti emananti Norme di Qualità (ISO, CEN, UNI);
 - * Esempi e cenni relativi alle Certificazioni di Qualità (ISO 9000, 9001:2015, 14000:14001, 22000);
 - * Procedura di rilascio delle Certificazioni di Qualità.

e) I SEGNI DISTINTIVI DELLE IMPRESE

- * I Segni Distintivi dell'impresa: Marchio, Ditta e Insegna.

f) QUALITÀ E MARCHI DI QUALITÀ

- * Relazione tra Qualità e Marchi di Qualità;
- * Tipi di regime di Qualità: Indicazione Geografica Protetta (IGP), Indicazione di Origine Protetta (DOP), Specialità Tradizionale. Garantita (STG); i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT);
- * Marchi Biologici.

g) CONTRATTO DI CATERING E DI BANQUETING (UDA + DTA) E SLOW FOOD

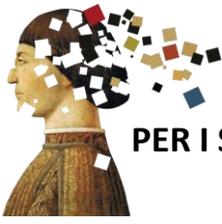
- * Aspetti giuridici ed economici del contratto di Catering, Banqueting e dello Slow Food;
- * Differenza tra Contratto Tipico e Atipico;
- * Necessità di beni di terzi o propri nel caso di Catering e Banqueting: funzionamento DDT C/vendita e senza effetto traslativo del diritto di Proprietà (C/visione, trasferimento, trasformazione, lavorazione, ecc.; apertura, chiusura DDT e fatturazione). Focus e importanza del Libro cespiti dei Beni Ammortizzabili.

h) FOOD COST

- * Calcolo del Costo-Pasto utile alla definizione del Prezzo di Vendita attraverso i Metodi del:
 - Costo Totale (Full Costing);
 - Food Cost;
 - Break Even Point (BEP).

RECUPERO DA CLASSE IV: IL BILANCIO (*)

(*) Anche in tal caso, si riaffrontano le tematiche principali relativi alla penultima classe, per fornire basi propedeutiche alle richieste della Classe V.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

* Concetto generale di Patrimonio e nell'aspetto sia Qualitativo/Non Monetario sia Quantitativo/Monetario; valorizzazione dell'aspetto Quantitativo/Monetario: principi, criteri e differenza tra VF (VN Certe, VN Assimilate e VN Presunte); concetto di credito e di debito commerciale/di regolamento/di funzionamento e costo e ricavo;

* Il Patrimonio Aziendale totale, nell'intera vita aziendale; suddivisione del medesimo in sottoperiodi: il Periodo Amministrativo ed esempi di motivi legati alla ripartizione in periodi più brevi;

* L'Esercizio quale espressione coincidente temporalmente al Periodo Amministrativo e all'espressione dei Fatti di Gestione;

*La Gestione: concetto, suddivisione in Gestione Interna ed Esterna; Gestione Caratteristica/Operativa, Atipica/Patrimoniale/Accessoria, Finanziaria e Fiscale; Funzione Amministrativa, Commerciale, Acquisiti, Marketing, ecc.;

* Il Bilancio: aspetti concettuali e Documenti base analizzati: Stato Patrimoniale e Nota Integrativa;

Forma e contenuto dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico; Schemi di Bilancio Abbreviato (SP, in particolare);

* Bilancio Civilistico, cenni ai Principi e ai Criteri di Valutazione, nonché a quello Fiscale, nel solo aspetto pratico e concettuale (ad esempio, cosa accade in luogo all'applicazione della norma Civilistica nel caso degli Ammortamenti con differenza rispetto a quella Fiscale, ecc.);

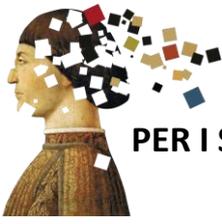
* Lo Stato Patrimoniale: aspetti concettuali e contenuti; Attività e Passività + Patrimonio Netto; differenza tra Impieghi e Attività; equilibrio Impieghi e Fonti/Attività e Passività e Netto; collocazione dell'Utile e della perdita di Esercizio e di quelli portati a nuovo;

Determinazione dell'Utile; il Deficit Patrimoniale;

*Analisi del contenuto dello Stato Patrimoniale: cenni ai Crediti v/soci per versamenti ancora dovuti; contenuto e tipo di Immobilizzazioni (Immateriali, Materiali e Finanziarie) unitamente al solo concetto di Ammortamento senza esecuzione del procedimento di calcolo ma con menzione delle differenze tra applicazione della Normativa Civilistica e Fiscale con conseguente necessità delle Riprese Fiscali attuate tramite Variazioni in Aumento e in Diminuzione ma in maniera semplice per presentare l'argomento nella realtà; l'Attivo Circolare (Scorte, Attività Finanziarie, che non costituiscono Immobilizzazioni Finanziarie e Disponibilità Liquide); il Patrimonio Netto come Fonti Interne (PN/CP, per imprese individuali e CS per società unitamente a Riserve; utili/perdite di esercizio e utili/perdite a nuovo) e le Passività come Fonti Esterne (TFR, quale Fondo, Fondi Rischi e Oneri, Debiti). I Ratei e i Risconti Attivi e Passivi sono stati soltanto accennati, ancorché si sia riaffrontata la relativa determinazione); Individuazione degli elementi suddetti discriminandoli in VE e VF (in particolare, in VNp con esemplificazioni.

* Analisi del Mezzi intesi quali Fattori Produttivi altrimenti detti Mezzi e Risorse, suddivisione tra Fattori Produttivi Generici e Specifici Diretti e Indiretti e discriminazione tra Immobilizzazioni Immateriali, Materiali Finanziarie, Scorte, Attività Finanziarie che non costituiscono Immobilizzazioni Finanziarie, Scorte, Crediti, Disponibilità Liquide, nonché (Fondo) TFR, Fondi Rischi e Oneri e Debiti.

*Principio di Economicità, Utilità, Risorsa, Maggior valore a bene nuovo e/o preesistente; Principio di Efficacia, efficienza e del Max/Min.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- * Analisi del contenuto del Conto Economico: aspetti concettuali, forma e di contenuto; principali voci.
 - * I Ricavi delle Vendite e delle Prestazioni: concetto e contenuti principali. A1. Vendite e Prestazioni rientranti nell'oggetto d'impresa; A.5 Altri ricavi e proventi quali elementi non ordinari, annoveranti le componenti straordinarie. Le Variazioni delle Rimanenze relative alla Voce A): prodotti finiti, semilavorati, in corso e lavori in corso su ordinazione; cenni alle Produzioni interne, in Economia;
 - * Aspetti teorico-pratici delle Materie Prime, Sussidiarie, di Consumo e Semilavorati, nonché dei Prodotti Finiti e merci (destinate alla rivendita);
 - * Le varie componenti di costo relative alla Voce B), in particolare la variazione delle rimanenze ivi contenute (materie prime, sussidiarie, di consumo e merci) e le relative specificità (segno "-"), i costi per servizi, per il godimento di beni di terzi (spiegazione della differenza tra affitto e locazione, tra nolo a caldo e a freddo), per il personale (con casi specifici in ambito Turistico-Ricettivo: ad esempio, dove collocare il costo della formazione professionale, le divise e via dicendo a CE), non trattati i costi di quiescenza e obblighi simili, meri cenni relativi agli accantonamenti e alle svalutazioni, studio degli altri oneri di gestione e degli oneri e proventi connessi alla Gestione Finanziaria e Patrimoniale, allocazione delle Imposte di Esercizio.

RIPRESA PROGRAMMAZIONE IV: CENNI CONTABILITÀ ANALITICA (*)

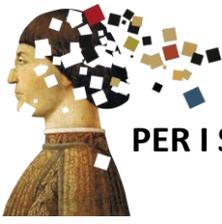
(*) Ripasso preliminare concetti A.S. precedente.

- * Concetto e scopo Co.Ge e COA (analisi, misura e classificazione dei costi), prezzo di vendita, quantità minima da produrre;
- * Concetto di grafico, scopo, Piano Cartesiano e Coordinate;
- * Funzione generale di una Retta, $y = ax + C$;
- * Funzione generale e rappresentazione della Funzione di una Retta. Costi Fissi, $y = c$. Studiare;
- * Cenni Metodologia Full Costing e Direct Costing;
- * Concetti e spiegazioni in merito a Costi Preventivi/Programmati e Costi Consultivi; Budget; Attività di Programmazione e Controllo a Breve Termine, di Pianificazione a Medio - Lungo Termine e di Strategia.

RIPRESA PROGRAMMAZIONE IV: CENNI DIRITTO DEL LAVORO (*)

(*) Si forniscono le basi e approfondimenti relativi alle competenze di Comunicazione ed Economico Aziendali anche alla luce dei Progetti Scolastici con i Servizi dell'Impiego, Ramstad Italia S.p.A. Socio Unico e Starbucks.

- * Servizi (Pubblici) per l'Impiego: concetto, Settore;
- * Recluting Temporaneo e Permanent; modalità di candidatura e di iscrizione; procedura di selezione tipo, ricerca lavoro tramite Portale e personalmente; Documenti da presentare ai fini per l'iscrizione e l'assunzione (C.I., Patente, Passaporto, Permesso di Soggiorno; C.F.); Modalità di autocandidatura: come e dove candidarsi; Portale Lavoro: www.agenzia lavoro.it;



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

* Agenzie di Lavoro Temporaneo (Agenzie Iternali): il Contratto di Somministrazione; CCNL e Contratto applicato in caso di assunzione tramite Agenzia; obbligo versamento contributivo e contrattuali; fatturazione per servizi prestati dall'Iternale attività Selezione temporanea e Permanent c/terzi;

* Analisi dei C.V.. Modalità di autocandidatura: come e dove candidarsi. Composizione C.V., come affrontare Colloquio con competenze di Comunicazione (Verbale, Non Verbale e Paraverbale); simulazioni in classe in vista della selezione operata dall'Agenzia Ramstad Italia S.p.A. – Società Unipersonale (scelta una nostra studentessa distinta per competenze di approccio verbale, non verbale e paraverbale, per contenuto ed esperienze pregresse) e dall'intervento di simulazione da parte del Servizio per l'Impiego di Rimini (scelti tre nostri studenti e distinti);

* NASPI, presupposti di richiesta; Modello NASPI-COM; caso concreto, attraverso collegamento al Portale INPS;

* Navigazione interna al Portale INPS;

* Differenza tra NASPI e DISS-COLL;

* Motivo e modalità di rinuncia alle Detrazioni, nonché riflessioni in Busta Paga e in Dichiarazione

BUSINESS PLAN (cenni)

* Dalla Vision e la Mission e dal Business idea al Business Plan. Concetto di Business, di Vision, di idea, di Programma;

* Le Fasi caratterizzanti il Business Plan: Parte Descrittiva (Presentazione del Progetto, Analisi del Contesto Esterno, Analisi del Contesto Interno e Definizione delle Strategie) e Numerica ((realizzazione dei Preventivi di Impianto (concetto, Piano degli Investimenti e Piano Economico-Finanziario, della Valutazione Complessiva dei Dati e della decisione finale relativa alla Convenienza Economica). Focus sul ROI, sul ROE);

* Le Start Up: concetto, fasi e tipologie innovative nel Settore Turistico.

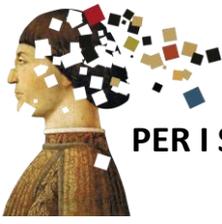
PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

* Differenza tra Programmazione e Controllo e Pianificazione – Strategia e relativi soggetti deputati all'attuazione dei medesimi; differenza tra Organo Volitivo e Direttivo;

* Cosa si intende per Programmazione Aziendale e Controllo;

* Fasi della Programmazione Aziendale e Controllo:

- Ricerche di Mercato (Analisi della Domanda e della Concorrenza);
- Analisi dei Dati Storici;
- Pianificazione Strategica (Obiettivo a Medio – Lungo Termine; Strategie di Pianificazione);
- Programmazione d'Esercizio: Piano Operativo Annuale di Breve Termine (Budget) costituito dagli Obiettivi a Breve, dalle Tattiche (indicate sul testo come Strategie) e dal Controllo dei Risultati e Analisi degli Scostamenti;



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 Budget o Bilancio Preventivo: aspetti concettuali; oggetto: Ricavi delle Vendite e delle Prestazioni, Costi dei Fattori Produttivi impiegati nella Produzione, Fabbisogno Finanziario e tipologia e mole degli Investimenti da realizzare; Tempo Base del Budget (un Esercizio; Breve Termine); Budget a Costi Standard;
 - Come redigere un Budget: aspetti concettuali e pratici.
 - Le parti del Budget: Budget Economico, degli Investimenti e Finanziario.
 - Il Controllo Budgetario o Budgetary Control. Procedura di attuazione: l'Analisi degli Scostamenti;
 - Pro e Contro del Budget;
 - Lettura dei Casi Aziendali proposti dal Libro di Testo.

SICUREZZA – EDUCAZIONE CIVICA

* La Sicurezza nei Luoghi di Lavoro, sulla Privacy e Alimentare.

DIRITTO NAZIONALE E INTERNAZIONALE – EDUCAZIONE CIVICA

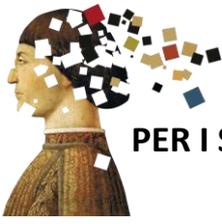
* Le Fonti del Diritto Interno e Comunitario.

ATTIVITÀ PROGETTUALI DTA

- Progettazione ed esecuzione di una corretta Presentazione tramite Software Applicati ed esposizione quale oratore con competenze Economico Aziendali e di Comunicazione Verbale, Non Verbale e Paraverbale;
- Ripresa competenze relative al Trattamento Testi;
- Utilizzo delle competenze Economico Aziendali e di Comunicazione Verbale, Non Verbale e Paraverbale per affrontare un colloquio di lavoro (Vedasi risultanze accennate alla Sez. "Ripresa Programma IV: Cenni Diritto del Lavoro" in connessione alle Attività Progettuali con i Servizi dell'Impiego, Ramstad Italia S.p.A. Socio Unico e Starbucks): risulta selezionata una studentessa dall'Agenzia e congratulazioni per la simulazione richiesta da parte dei Servizi dell'Impiego di Rimini per tre studenti;
- In seguito alle Attività Progettuali relative all'insegnamento di Indirizzo con le imprese Giuseppe Calabrese (Rif.: Slow Food) e i Borboni, in particolare, il docente scrivente ha richiesto un'attività di progettazione ed esecuzione spontanea finalizzata a esprimere conoscenze, abilità e competenze tecniche e concrete compatibili con il Profilo in Uscita una volta acquisito il Diploma di Maturità. In particolare, si distinguono per l'esecuzione di proposte operative professionali diversi studenti, dimostrando capacità addirittura grafiche, informatiche, progettuali, economico aziendali e di comunicazione.

DIDATTICA:

- **Libro di Testo in Adozione: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi, "Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva – Enogastronomia – Sala e Vendita – 3, Classe Quinta", DeA Scuola – Liviana, Ed. 2022;**



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

-
- **Materiale dispensato da parte del docente;**
 - **Spiegazioni profuse da parte del docente anche su base professionale.**

Rimini, lì 15/05/2024

Il docente

I Rappresentanti della Classe V Sez. F

A.S. 2023/2024

Prof. Luca Mangiapanello

Chiara Clementi

Samuele Marrapodi

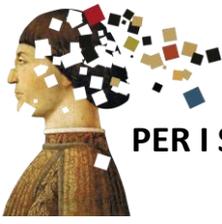
Programma svolto SPAGNOLO

Docente Professoressa Giuditta Pappalardo

Anno scolastico 2023/2024

Docente	Giuditta Pappalardo
Classe	5F enogastronomia bar-sala e vendita
Disciplina	Spagnolo
Libro di testo	Nuevo en su punto HOEPLI - S. Orozco Gonzàles- G. Riccobono

- Trabajando en un bar: establecimientos de bebidas; la brigada de un bar.
- En el bar: la mise en place del bar; instrumentos y maquinaria; lugares de trabajo; la sidra
- De tapas y bocadillos: de tapas; bocadillos y sandwiches; el pan; los platos combinados y el servicio de snack.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

-
- Joyas del mar: el pescado; filetear y servir pescado en el comedor; formas de cortar pescados.
 - Asados y más: tipos de carne
 - Hierbas aromaticas y especias
 - Utensilios especiales en cocina
 - Los vinos y el cava
 - Fruta fresca, fruta seca y zumos. La sangría.
 - Aperitivos y cócteles
 - Destilados, licores y fermentados. La cerveza.
 - La comida lenta
 - El curriculum y la entrevista de trabajo
 - Civiltà: la Spagna cenni storici, geografici e culturali.

Grammatica:

- Ripasso di grammatica
- **UDA:** bufés y banquetes: una explosión de sabores y colores

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

1° periodo

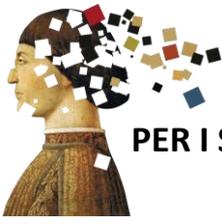
1) **DTA** (ore previste: 4; ore svolte: 4):

- Le Fonti del Diritto Interno e Comunitario.

2) **ITALIANO/STORIA** (ore previste: 8; ore svolte: 8):

Le Organizzazioni Internazionali:

- La struttura e le funzioni degli Organismi Internazionali;



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

-
- Le funzioni dell'ONU;
 - Il ruolo della NATO;
 - Gli obiettivi del G8 e del G20;
 - Il Processo di Integrazione Europea;
 - La storia e gli obiettivi dell'Unione Europea. La composizione e funzione degli Organi Comunitari e i loro rapporti.

2° periodo

1) **DTA** (ore previste: 4; ore svolte: 4)

- La Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

2) **LINGUA INGLESE** (ore previste: 4; ore svolte: 4):

- Excursus sui Diritti Umani:
 - Martin Luther King

3) **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** (ore previste: 4; ore svolte: 4):

- La Fame nel Mondo: diritto al cibo.

4) **ITALIANO/STORIA** (ore previste: 9; ore svolte: 9):

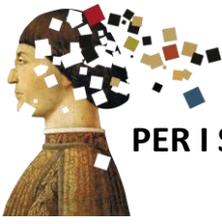
- I Diritti Umani, la Cittadinanza e la Tutela dell'Infanzia;
- Educazione alla Democrazia;
- Educazione alla Legalità;
- Convenzione Internazionale sui Diritti dell'Infanzia;
- Come è cambiato nella storia il concetto di Diritto Umano (Schiavitù, Apartheid, Colonialismo);
- Il concetto di razza e il suo superamento (Genocidi, Deportazioni).

Rimini, lì 02 maggio 2024

I DOCENTI DI MATERIA:

DTA	Prof. Luca Mangiapanello
ITALIANO E STORIA	Prof. Gianluca Luciani
LINGUA INGLESE	Prof. Viola Grossi
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof. Noemi Cirillo

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

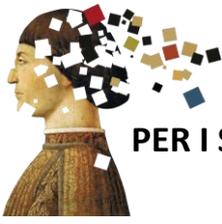
Docente Prof. Marco Squadrani

- Esercitazioni per il miglioramento della resistenza organica generale.
- Esercitazioni di potenziamento muscolare generale a carico naturale.
- Esercitazioni per il miglioramento della mobilità e scioltezza articolare eseguiti dalle varie stazioni: eretta, supina e prona. Andature preatletiche: skip, corsa calciata, balzi allunghi etc.
- Circuiti allenanti.
- Allungamento muscolare e stretching.
- Test motori di elevazione, coordinazione generale, forza arti inferiori e superiori, velocità, salto in lungo da fermo.
- Esercitazioni per il miglioramento della destrezza e delle abilità motorie.
- Atletica leggera: corsa di resistenza (lenta e continua a distanze crescenti), scatti di velocità, getto del peso, lancio del Vortex, salto in lungo.
- Conoscenza e pratica delle attività sportive.
- Pallavolo: esercitazioni di tecnica individuale (palleggio, bagher, battuta schiacciata, muro); esercitazioni tattiche di ricezione, d'attacco e di difesa; conoscenza delle regole di gioco.
- Calcio a cinque: esercitazioni di tecnica individuale e collettiva di gioco, conoscenza delle principali regole.
- Basket: esercitazioni di tecnica individuale (ball handling), consolidamento dei principali fondamentali tecnici (passaggio, tiro, terzo tempo, palleggio)
- Badminton
- Beach tennis
- Ping Pong

Conoscenza dei seguenti argomenti teorici:

* Nozioni riguardanti la funzionalità cardiaca e del sistema circolatorio, effetti del movimento su questi apparati

* Educazione alla salute: conoscenza e costruzione di corretti stili di vita, conoscenza dei fattori di rischio per le malattie cardio vascolari, la sindrome ipocinetica, correlazione fra le malattie tumorali, l'alimentazione e l'attività fisica



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 piramide dell'attività fisica

*Benefici della pratica sportiva nelle malattie metaboliche (diabete, ipercolesterolemia, malattia cardio vascolari, ipertensione, obesità)

*Il doping: definizione, i principali gruppi di sostanze e le pratiche più in uso, la lotta al doping

* le dipendenze (alcool, tabacco e droghe)

Rimini, 30\04\2024

Prof. Marco Squadrani

Firme alunni

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Docente Don Roberto Damiano Battaglia

- Il problema religioso.

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

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

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

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

Appartenenza alla comunità e maturazione dell'io umano.

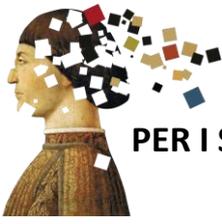
Testimonianze contemporanee di un'esperienza cristiana vissuta.

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

- Approfondimenti

Le ideologie del novecento.

Proiezione del film "La Rosa bianca", ben documentato storicamente e avente come protagonisti il gruppo di giovani che, a partire dalla propria esperienza religiosa e dall'approfondimento delle proprie domande esistenziali, seppero giudicare l'ideologia nazista opponendovi fino a donare la loro vita. La loro azione si esprimeva attraverso la diffusione



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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 volantini in cui invitavano a giudicare quanto stava accadendo, facendo appello alla capacità di giudizio del cuore umano.

Il valore assoluto di ogni singola persona umana.

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

Rimini, 2 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA Insegnante: RAFFAELE MUSOLINO

MODULI E UNITA' DIDATTICHE CLASSE QUINTA

MODULO 1 LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA

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

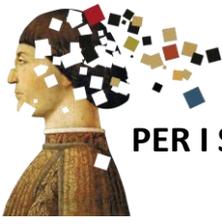
MODULO 2. LA CARTA, I COSTI, I PREZZI

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

MODULO 3. TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano. Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico. Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico. I marchi di tutela italiani ed europei. Il turismo enogastronomico e il Made in Italy. La cucina regionale delle varie zone d'Italia. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane.

MODULO 4. BUFFET, BANQUETING E CATERING



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Le tipologie di buffet. Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici. Le attrezzature per buffet e banchetti. L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti. I servizi di banqueting e catering, i soggetti coinvolti e i profili professionali. I principali eventi e le location. La gestione operativa di banqueting e catering.

MODULO 5. STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI

Stili di servizio principali e complementari. Le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la loro scelta. Il servizio con carrello. Il servizio con buffet. Il servizio con vassoio operativo. Punti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari.

MODULO 6. TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO Le tecniche di

trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio. Il taglio della frutta. La filettatura dei pesci e il taglio delle carni. Il servizio di aperitivi, caffè e digestivi.

Il servizio delle insalate. La preparazione delle salse davanti al cliente. Il servizio del filetto alla tartara. Il servizio dei formaggi e dei dolci.

MODULO 7. CUCINA DI SALA

La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro. Consigli per la lavorazione alla lampada. La tecnica flambé. La lavorazione dei dessert. La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature. Ricette per la cucina di sala.

MODULO 8. ENOLOGIA

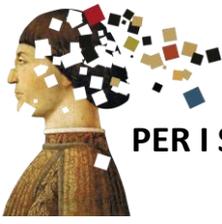
La vite e l'uva. La fermentazione alcolica e la vinificazione. Altre tecniche produttive: vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi. Lo spumante: il metodo classico o tradizionale e il metodo Charmat. Lo champagne. La conservazione dei vini. La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea. L'etichetta del vino.

MODULO 9. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

Che cos'è la degustazione. La teoria dell'esame olfattivo. La teoria dell'esame gustativo. Le regole per una perfetta degustazione. L'esame visivo. L'esame olfattivo. L'esame gustativo. Le considerazioni finali. La temperatura del vino. L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.

MODULO 10. I COCKTAIL

Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail. Le tecniche di miscita: la miscita con jigger. Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir, la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend. La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti. Il ghiaccio: funzioni e tipologie. Le decorazioni di coppette e bicchieri.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Vendere i cocktail. La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail. La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri. Le ricette dei principali cocktail.

MODULO 11. SEMINARI PROFESSIONALI

Incontri con operatori del settore. Sviluppate delle ore con aziende affiliate al presidio Slow Food come; Giuseppe Calabrese Vini di Calabria, Azienda I Borboni (alberata Aversana), Formaggio Silter Prestello delle Sorelle Bettoni, Culatello di Zibello DOP Antica Corte Pallavicina.

MODULO 12. LA PROPRIA CARRIERA

Le competenze più ricercate e come allenarle, PCTO: una grande opportunità (Sigep). Valuta i fattori di attrazione delle aziende. Incontro con Starbucks Italia.

Rimini, 15 maggio 2024

Il docente

Gli alunni

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Docente: Prof.ssa Noemi Cirillo

Modulo 1:

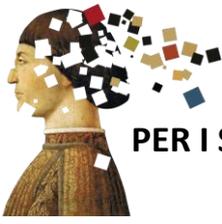
Sostenibilità ambientale e i nuovi prodotti agroalimentari:

Agricoltura convenzionale, agricoltura biologica, agricoltura integrata e agricoltura biodinamica.

Definizione di filiera agroalimentare, filiera corta o a km 0, filiera e spreco produttivo, impronta ecologica, doppia piramide alimentare e ambientale.

I nuovi prodotti alimentari:

Classificazione degli alimenti, alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali o functional food (probiotici, prebiotici, simbiotici), alimenti innovativi o novel food, alimenti di nuova gamma, alimenti per gruppi specifici (FSG), integratori alimentari e alimenti integrali, alimenti OGM.



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 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:

Qualità degli alimenti:

Qualità alimentare, certificazione e standard internazionali ISO, marchi legati alla qualità d'origine, marchi legati alla tecnica produttiva, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari.

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:

Sicurezza alimentare, tipi di contaminazione, contaminazioni fisiche e chimiche, contaminazioni da pesticidi e fertilizzanti e farmaci per la zootecnia, contaminazioni biologiche, modalità di contaminazione, virus, prioni, batteri, riproduzione batterica, spore batteriche, crescita batterica, tossine batteriche, muffe e lieviti.

Malattia da contaminazione biologica degli alimenti:

Malattie causate da contaminanti biologici, malattie di origine batterica, infezioni alimentari (salmonellosi, listeriosi, sghigellosi, gastroenterite da Campylobacter, gastroenterite da Escherichia coli, colera, intossicazioni alimentari (botulismo, intossicazione da stafilococco), tossinfezione alimentare (tossinfezione da Clostridium perfringens, tossinfezione da Bacillus cereus), intossicazioni causate da muffe (aflotossine, zeralotossine, ocrotossine).

Igiene nella ristorazione e sistema HACCP:

Requisiti generali d'igiene, responsabilità degli OSA, ambiente ristorativo, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, igiene della persona, il sistema HACCP, i principi dell'HACCP, criteri di applicazione del metodo HACCP, criteri per la valutazione dei rischi alimentari.

Additivi alimentari:

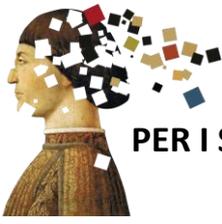
Definizione e classificazione degli additivi, additivi alimentari per la pasticceria, aromatizzanti, cenni sulla sicurezza del lavoro e differenza tra pericolo e rischio.

Modulo 3:

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche:

Alimentazione equilibrata, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico e IMC, peso teorico durante l'accrescimento, massa corporea, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN, linee guida per una sana alimentazione.

Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età:



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

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

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

Alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva, alimentazione nella prima infanzia, allattamento e svezzamento, alimentazione nella seconda e terza infanzia, alimentazione nell'adolescenza, dieta di mantenimento in età adulta, alimentazione nella terza età, alimentazione dello sportivo.

Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche:

Ristorazione commerciale e collettiva, catering e banqueting, il fast food e lo slow food, ristorazione scolastica, ristorazione sanitaria e assistenziale, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

Modulo 4:

Dieta in particolare condizione patologiche:

Obesità e malattie ad essa correlate, anoressia e bulimia, alcool, malattie cardiovascolari (aterosclerosi, ipertensione, indicazioni dietetiche), diabete (tipo 1, tipo 2, gestionale, complicanze croniche del diabete, indice glicemico, indicazioni dietetiche), malattie dell'apparato digerente (reflusso gastroesofageo, gastrite, ulcera peptica), la formazione e la propagazione del tumore, fattori cancerogeni e fattori anticancerogeni, la regola dei 5 colori della frutta e verdura), allergie e intolleranze (intolleranza al lattosio, celiachia).

UDA: Promozione del Made in Italy:

Tutela del settore agroalimentare italiano, filiera agroalimentare, etichetta d'origine dei prodotti di qualità, marketing.

Educazione civica:

La fame nel mondo: Il diritto al cibo.

Rimini, 15/05/2024

La Docente

Gli Alunni