



ESAME DI STATO

ANNO FORMATIVO 2024 – 2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V Sez. A

**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

CARATTERIZZAZIONE ENOGASTRONOMIA DELL'ALTO ADIGE/SÜDTIROL



Dirigente scolastico

Merano, 15 maggio 2025

Prof.ssa Ceretta Coretta

Sommario

INFORMAZIONI GENERALI	3
Presentazione della scuola.....	3
L'OFFERTA FORMATIVA.....	5
Il biennio.....	5
Il triennio	5
LE COMPETENZE A FINE PERCORSO.....	7
Competenze di area di indirizzo.....	8
Le competenze alla qualifica del terzo anno	9
Accoglienza turistica:.....	9
Servizi di sala e vendita:	9
Enogastronomia:	9
Apprendistato	10
Formazione continua sul lavoro	10
INFORMAZIONI GENERALI	12
Struttura dei percorsi e quadro orario.....	12
Biennio introduttivo.....	12
LE SCELTE DIDATTICHE	19
Tutoraggio.....	19
Codocenza.....	19
Plurilinguismo	19
Promozione linguistica e laboratori linguistici.....	20
Inclusione.....	20
CRITERI DI VALUTAZIONE E VERIFICHE	22
Criteri di valutazione comuni	22
Voto di condotta	22
Verifica degli apprendimenti	23
Verifiche formative.....	23
Verifiche sommative	23
PROGETTI	24
Accoglienza	24
Corsi di recupero	24
Sportello di aiuto allo studio	24
Orientamento.....	24
Sportello di consulenza psicologica "Parliamone"	25
Uscite, visite e viaggi d'istruzione	25
Organizzazione e gestione di banchetti ed eventi	25
Valorizzazione delle eccellenze	25
A scuola del gusto	25
Partecipazione a concorsi	26
Animazione ed attività serale	26
Centro aperto.....	26
Progetto formativo individuale.....	26

Formazione individualizzata.....	27
RELAZIONE SUL PERCORSO FORMATIVO	28
Profilo della classe	29
Attività integrative.....	30
Anno scolastico 2022-2023	30
Anno scolastico 2023-2024	31
Anno scolastico 2024-2025	32
Curricolo trasversale per l'insegnamento dell'educazione civica ed attività interdisciplinari.....	34
Aree tematiche interdisciplinari e nodi concettuali.....	42
UdA: Produzioni alimentari sostenibili ed economia circolare	43
UdA: Dieta per malattia metabolica e renale cronica con Flavis	48
Simulazioni d'esame	54
Italiano.....	54
Tedesco: Prima simulazione.....	63
Tedesco: Seconda simulazione	71
Cucina, Scienze dell'alimentazione, DTAAE: Prima simulazione.....	80
Cucina, Scienze dell'alimentazione, DTAAE: Seconda simulazione.....	83
RELAZIONE DIDATTICA FINALE.....	89
Materia: Lingua italiana e letteratura	89
Materia: Storia	94
Materia: Tedesco / Deutsch L2	100
Materia: Inglese.....	107
Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione	113
Materia: Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche.....	118
Materia: Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche.....	120
Materia: Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera (settore cucina).....	125
Materia: Sala e vendita	131
Materia: Matematica.....	136
Materia: Scienze motorie e sportive	141
Materia: Religione	145
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	158

INFORMAZIONI GENERALI

Presentazione della scuola

La scuola "Cesare Ritz", con i suoi 60 anni di attività, è l'unica scuola alberghiera in lingua italiana della Provincia Autonoma di Bolzano. La sua collocazione a Merano, città di antiche tradizioni turistiche, consente di interagire con i più qualificati operatori del settore, pubblici e privati, ma si rivela anche polo di attrazione per un'utenza residente nelle regioni limitrofe. Nata come Centro di Formazione Professionale della Provincia Autonoma di Bolzano, dal 2002 è scuola paritaria (Decreto D.R. n. 120/17.1- 11.07.02) e pertanto il diploma quinquennale rilasciato è equiparato al titolo di studio conseguito negli Istituti Professionali Statali.

La scuola appare ben radicata sul territorio partecipando ad azioni formative in partnership con le istituzioni locali e attivando periodi di stage che coinvolgono diverse strutture alberghiere del territorio provinciale e nazionale.

Per un numero limitato di studenti attiva stage nell'area germanica e anglosassone, in collaborazione con l'Area FP. Pone particolare attenzione agli alunni e alle alunne della scuola secondaria di primo grado, offrendo stage di orientamento (Centro Aperto), organizzando la giornata delle Porte Aperte e visite guidate gestite dai nostri allievi.

Allo scopo di stimolare negli allievi il confronto con il territorio, la scuola gestisce l'organizzazione e la gestione di banchetti ed eventi in accordo con le istituzioni locali.

Gli insegnanti di laboratorio o attività tecnico-pratiche che hanno esperienza aziendale, rappresentano la colonna portante del nostro istituto, sono il collegamento costante con il mondo lavorativo, organizzano quotidianamente attività pratiche di ristorante e reception didattiche, pianificano corsi tematici ed offrendo opportunità di esperienze extra-scolastiche. Sono inoltre riservate azioni formative a coloro che si trovano in particolari situazioni di svantaggio sul mercato del lavoro.

La scuola guarda ad una piena adesione delle sue componenti alla nuova visione dell'istruzione e formazione professionale e delle sue finalità, si propone di sviluppare competenze trasversali attraverso il coinvolgimento degli allievi nell'organizzazione e nella gestione degli eventi. Promuove, anche attraverso strategie di problem solving, lavoro di gruppo, lavoro individuale, classroom, discussione guidata, role-playing, coaching, l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze nell'ottica formativa del "sapere", del "saper fare", del "saper essere".

Pone particolare attenzione all'acquisizione delle competenze trasversali di base, key-skills, il cui possesso risulta essere vincente per l'inserimento nel mondo del lavoro. L'azione formativa del nostro istituto si fonda sulla collaborazione formativa tra scuola, famiglia e studenti. Il dialogo tra le parti risulta sempre aperto e costruttivo. La missione della nostra scuola è concentrare la propria attenzione sull'alunno come persona, mirare al suo successo formativo, al suo benessere psico-fisico, alla formazione di un cittadino attivo e consapevole.

Gli studenti sono sostenuti nell'affrontare le difficoltà con fiducia e metodo.

Gli insegnanti dedicano la propria attenzione a conoscere a fondo ragazzi e ragazze, i loro interessi, i loro punti di forza e le loro difficoltà; si adoperano per costruire un ambiente di apprendimento adatto a loro.

La nostra comunità scolastica investe forza ed energia per promuovere una scuola dell'accoglienza, una scuola in cui tutte le differenze individuali siano percepite come occasione di crescita reciproca ed ognuno costruisca la propria identità. Questo è lo spirito della Cesare Ritz.

L'OFFERTA FORMATIVA

Le caratterizzazioni della Scuola Alberghiera "C. Ritz" sono conformi alle nuove linee guida provinciali inerenti alla Riforma ministeriale degli Istituti Professionali:

- Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol
- Sala e vendita dell'Alto Adige/Südtirol
- Accoglienza turistica dell'Alto Adige/Südtirol

Tutto il percorso scolastico si articolerà su una lettura della realtà locale, quale ambiente di crescita degli studenti, ma anche nazionale, europea ed extraeuropea in quanto è fondamentale che gli studenti riescano a cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e di conseguenza sull'offerta di settore e sull'innovazione dei processi di servizio.

Le novità introdotte sono atte a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Durante il percorso scolastico gli studenti impareranno ad utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Impareranno ad applicare anche le normative vigenti provinciali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Gli insegnamenti di L2 ed L3 permetteranno agli studenti di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Inoltre, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore fin dalle prime classi, contribuiranno all'orientamento delle studentesse e degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post-secondario (Vedi pp. da 16 a 18).

Il biennio

Il percorso prevede un primo biennio unitario che permetta l'eventuale riorientamento e passaggio da/a altri percorsi scolastici. Nei primi due anni gli studenti operano in tutti i settori della formazione alberghiera (cucina e pasticceria, sala bar, ricevimento) assolvendo l'obbligo scolastico. Il biennio si conclude con uno stage in aziende alberghiere presenti sul territorio locale e nazionale. Lo stage ha finalità orientative per scegliere una delle seguenti caratterizzazioni del triennio successivo:

- Accoglienza turistica (Ateco I-55);
- Servizi di sala-bar e vendita (Ateco I-56);
- Enogastronomia (Ateco I-56).

Qualora le iscrizioni fossero eccedenti ai posti disponibili in uno dei tre settori, verrà data priorità in base al rispetto dei termini d'iscrizione e alla valutazione nella disciplina d'indirizzo.

Il triennio

Gli studi proseguono con il successivo triennio (3°, 4° e 5° anno).

Alla fine del terzo anno si può conseguire la qualifica professionale provinciale di:

- Operatore ai servizi di ricevimento;
- Operatore ai servizi di ristorazione: settore sala-bar;

- Operatore ai servizi di ristorazione: settore cucina.

A conclusione del quinto anno, previo superamento dell'esame di Stato, sarà rilasciato il Diploma di: "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" che permette sia l'accesso al mondo del lavoro sia la prosecuzione degli studi universitari.

La decisione relativa all'ammissione all'Esame di Stato appartiene al Consiglio di classe, presieduto dal dirigente a garanzia dell'uniformità di giudizio, sia all'interno della classe sia nell'intero Istituto, così come previsto dalla normativa vigente.

Sono ammessi agli esami di Stato anche i candidati esterni che abbiano eseguito la regolare procedura secondo la normativa vigente.

LE COMPETENZE A FINE PERCORSO

Il percorso di Istruzione Professionale di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è articolato in 12 competenze di area generale e 11 competenze di area di indirizzo. Nel Curricolo di Istituto è possibile visionare i risultati di apprendimento attesi di area generale e profilo di indirizzo.

Competenze di area generale

- 1 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
- 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 3 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 corso del tempo
- 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze di area di indirizzo

- 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Le competenze alla qualifica del terzo anno

Accoglienza turistica:

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche in L 2 e lingua inglese;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Servizi di sala e vendita:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche in L 2 e in lingua inglese;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.

Enogastronomia:

- definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;
- approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;

- monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;
- realizzare le preparazioni di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa;
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente.

Apprendistato

Il contratto di apprendistato, oltre ad evidenziare lo scambio prestazione lavorativa-remunerazione, aggiunge un percorso formativo obbligatorio, il cui monte ore di formazione interna od esterna all'azienda, deve essere riportato nel contratto stesso.

L'apprendistato è un sistema di formazione che mette in relazione la preparazione tecnica impartita in azienda con l'insegnamento nelle scuole professionali.

Accedono ai corsi i ragazzi e le ragazze che sono in possesso di un contratto di apprendistato e che abbiano un'età compresa tra i 15 e 25 anni.

Al termine dei tre anni, dopo aver sostenuto un esame teorico-pratico, gli/le allievi/e ottengono una qualifica professionale di apprendista.

Vengono proposti corsi per le seguenti figure professionali:

- Cuoco;
- Pasticciere;
- Panettiere;
- Macellaio;
- Cameriere;
- Barista.

Formazione continua sul lavoro

La Scuola organizza e gestisce direttamente corsi destinati ai lavoratori che vogliono aggiornarsi ma anche interventi mirati e concordati con gli imprenditori e le parti sociali a favore di lavoratori a rischio, in mobilità o in cassa integrazione, da riqualificare con progetti ad hoc, finanziati dalla Provincia, attraverso strumenti previsti dalle politiche attive del lavoro e dalla Formazione Professionale.

L'offerta coinvolge annualmente migliaia di lavoratori del settore pubblico e di tutti i settori privati ai diversi livelli di professionalità.

Le attività di formazione continua, a favore di adulti in età lavorativa, sono finalizzate a:

- sviluppo della carriera professionale;
- reinserimento alla vita lavorativa di uomini e donne alla ricerca di lavoro (es.: disoccupati, lavoratori in lista di mobilità, lavoratori a rischio occupazionale, immigrati);
- riqualificazione.

Il programma dei corsi e delle attività è redatto annualmente in accordo con la Direzione. Esso fa parte del catalogo pubblicato a cura del Servizio di Formazione continua dell'Area alla Formazione Professionale in lingua italiana della Provincia Autonoma di Bolzano. Il catalogo delle attività formative è disponibile presso i centri di formazione professionali presenti sul territorio provinciale e su Internet all'indirizzo: <https://orientamento-infouni.provincia.bz.it/it/home>

Curricolo

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

1° anno	biennio introduttivo		Assolvimento dell'obbligo scolastico	
2° anno				
3° anno	III anno di indirizzo	Caratterizzazioni -Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol -Sala e vendita dell'Alto Adige/Südtirol -Accoglienza turistica dell'Alto Adige/Südtirol	Terzo anno - Qualifica provinciale	 
4° anno	IV e V anno			
5° anno			Titolo di studio superiore (esami di Stato)	



INFORMAZIONI GENERALI

Struttura dei percorsi e quadro orario

Biennio introduttivo

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI	
	Primo anno	Secondo anno
Italiano e letteratura italiana	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5
Tedesco	*3	*3
Inglese	*2	*2
Matematica	3	3
Diritto / Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Scienze della Terra)	1,5	-
Scienze integrate (Biologia)	-	1,5
Scienze integrate (Fisica)	1,5	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1,5
Educazione civica	**1	**1
DISCIPLINE ORIENTANTI		
Scienza degli alimenti	*1	*1
Laboratorio di Cucina	*4	*4
Laboratorio di Sala e vendita	3,5	3,5
Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	*3,5	*3,5
Totale ore settimanali	33	33
N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì. (*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici. (**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92		

"Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**Caratterizzazione: ENOGASTRONOMIA dell'Alto Adige/Südtirol**

DISCIPLINE COMUNI	ORE SETTIMANALI		
	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
Italiano e letteratura italiana (Italiano**)	2,5	2,5	2,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco seconda lingua	3	3	3
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Educazione civica	**1	**1	**1
Discipline caratterizzanti			
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
Scienze cultura dell'alimentazione	*3	*3	*3
Laboratorio di servizi enogastronomici – Cucina	10,5	8	8
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	2,5	2	2
Totale ore settimanali	33	31	31
N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì. (*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici. (**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92			
Al termine del terzo anno è possibile conseguire la Qualifica Professionale in "Operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina" e terminare il percorso formativo.			

PROFILO PROFESSIONALE

Nella caratterizzazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

COMPETENZE IN USCITA**caratterizzazione: ENOGASTRONOMIA dell'Alto Adige/Südtirol**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici, a partire dall'offerta del territorio altoatesino, atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy in relazione al contesto locale, fra mondo mediterraneo e area alpina nord-orientale di lingua tedesca e ladina.

Stage

La scuola attiva periodi di stage per le classi seconde, terze e quarte del biennio post-qualifica.

Lo stage è parte integrante del percorso formativo ed è formalizzato con una convenzione scritta fra la scuola, azienda e famiglia.

All'interno della scuola opera un tutor di stage, con il compito di selezionare gli alberghi sul territorio provinciale, nazionale ed estero, in base a criteri concordati con la direzione e con i consigli di classe.

Ciascun allievo sarà così inserito in un ambiente lavorativo, che gli permetterà di conoscere direttamente l'organizzazione, i ruoli, le attività e le tecnologie del settore di specializzazione, nonché di operare il più autonomamente possibile nei processi produttivi e gestionali.

Monitoraggio e Valutazione

Durante il periodo di esperienza in azienda, l'allievo è affiancato ad un tutor aziendale, che ha il compito di favorire il suo inserimento, assegnandogli responsabilità, compiti e orari, nel rispetto degli obiettivi dello stage e degli accordi intrapresi con la Scuola.

Quotidianamente l'allievo compila un diario personale, che servirà anche per redigere la relazione finale.

Il tutor di stage, avvalendosi del contributo degli insegnanti, nel periodo di stage mantiene contatti con l'allievo ed il tutor aziendale.

La valutazione dell'esperienza formativa è affidata al tutor aziendale e si basa sull'osservazione del comportamento (rispetto degli orari, interesse dimostrato), delle competenze relazionali (come interagisce con i colleghi, con i clienti) e delle competenze tecniche dimostrate. Essa concorre alla valutazione scolastica finale dell'allievo.

Obiettivi

Poiché ciascun allievo ha la possibilità di vivere più di una esperienza di stage, deve avere l'opportunità di cogliere, anche nel confronto con la realtà lavorativa, la propria crescita formativa e personale.

Gli obiettivi sono pertanto diversi per le varie classi e di crescente responsabilizzazione.

AZIENDE PARTNER

Th - Corvara in Badia - Greif Hotel	Corvara In Badia
Veronza Family Hotel & Residence	Cavalese
Th Madonna Di Campiglio - Golf Hotel	Madonna Di Campiglio
Hotel Monroc	Commezzadura
Villa Madruzzo Hotel & Restaurant	Trento
Hotel Löwenhof	Varna
Th Marilleva Village	Mezzana
Hotel Ladinia Dolomites View	San Giovanni Di Fassa
Tevini Dolomites Charming Hotel	Commezzadura
Castel Höertenberg	Bolzano
Ristorante Nadamas	Bolzano
Ristorante I Mancini	Marlengo
Restaurant Dinuovo Engele	Merano
Restaurant Miil	Cermes
Hotel Salegg ***	Siusi
Hotel Imperialart	Merano
Hotel Miramonti	Avelengo
Sporthotel Kurzras	Val Senales
Hotel City	Merano
Hotel Villa Orso Grigio Suite & Gourmet	Ronzone
Residence Mirabell	Avelengo
Ristorante Cibus Food and White	Bolzano
Ristorante Loewengrube	Bolzano
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Ristorante In Viaggio	Bolzano
Lady Maria Hotel	Fondo
Hotel Stella Delle Alpi	Ronzone/Borgo D'anaunia
Montresor Hotel Tower	Bussolengo
Hotel Ideal Park	Laives
Ristorante La Pòsa	Livigno
Ristorante Cibus Food and White	Bolzano
Hotel Salegg ***	Siusi
Hotel Josef Mountain Resort	Avelengo
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Lady Maria Hotel	Fondo
Stellalpina	Bolzano
Boutique & Gourmet Hotel Orso Grigio	San Candido

Hotel Panorama Royal	Bad Häring
Hotel Klosterbräu	Seefeld
Hotel Schwarzbrunn	Stans
Hotel Das Sieben	Bad Häring
Hotel Vivea	Bad Häring
Star G Hotel	München
Hotel Lärchenhof	Seefeld
Miravalhotel	Predaia fra. Coredò
Hotel Caesius Terme & Spa Resort	Bardolino
Ansitz Plantitscherhof	Merano
Hotel Bel Soggiorno	Borgo D'Anaunia
Villa Eden – The Private Retreat	Merano
Le Terrazze Sul Lago – Hotel & Residence **** By Cobarco Smiling Hospitality	Padenghe sul Garda
Hotel Castello Lake Front	Malcesine
Hotel Palazzo Della Scala	Lazise
Ravelli Sporting	Marilleva
Hotel Ravelli	Mezzana
Adler Dolomiti	Ortisei
Prinz Rudolf Smarthotel	Merano
Hotel Angelo Engel	Ortisei
Hotel Chrys	Bolzano
Stadt Hotel Città	Bolzano
Hotel Europa	Malcesine
Hotel Seiser Alm Urthaler	Seiser Alm
Hotel Capri	Malcesine
Parkhotel Laurin	Bolzano
Royal Hotel Sanremo	Sanremo
Parc Hotel S.Pietro E Cristina	Limone sul Garda
Parc Hotel Leonardo	Limone sul Garda
Parc Hotel Gritti	Bardolino
Parc Hotel Castelnuovo Del Garda	Peschiera
Parc Hotel Leonardo	Limone sul Garda
Santre Dolomythic Home	Sant Andrea/ Bressanone
Dolomites Living Hotel Tirler	Alpe di Siusi
Hotel Ocelle	Sirmione
Hotel Muchele	Postal
Hotel Hohenwart	Scena
Hotel Adler Balance	Ortisei

Grand Hotel Trento	Trento
Hotel Du Lac Et Bellevue	Bardolino
Hotel La Perla	Garda
Hotel Nettuno	Bardolino
Hotel Europa	Merano
Hotel Rotwand	Pineta di Laives
Hotel Al Cervo	Senale- San Felice
Quellenhof Luxury Resort Passeier	San Martino in Passiria
Beach Hotel Du Lac	Malcesine
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Hotel Palace Merano	Merano
Villa Irma	Merano
Hotel Burggraeflerhof	Merano

LE SCELTE DIDATTICHE

Tutoraggio

Quella della scuola alberghiera è una realtà particolare e complessa: la presenza di molti ragazzi, costretti a vivere lontani dalla famiglia durante il periodo scolastico, necessita di attenzione e sensibilità da parte di tutti gli operatori nel cogliere cambiamenti significativi nei loro comportamenti ed atteggiamenti.

Per questo motivo negli ultimi anni si è andata potenziando la figura del tutor.

All'interno di ciascun consiglio di classe è individuato un insegnante, al quale viene affidata la responsabilità di tutor, con il compito di monitorare costantemente l'apprendimento ed il comportamento degli allievi. Il tutor è il principale interlocutore della famiglia e il punto di riferimento per gli insegnanti della classe e gli educatori, con i quali individuare strategie ed interventi a favore degli allievi.

In tutte le classi il tutor, in collaborazione con gli insegnanti, coinvolge le allieve e gli allievi in attività finalizzate a favorire la comprensione dell'organizzazione scolastica, del contesto in cui opera, delle regole della deontologia professionale, delle relazioni tra aspettative e finalità del percorso formativo.

Codocenza

L'apprendimento all'interno della formazione professionale si focalizza prevalentemente su ambiti lavorativi, sia per quanto riguarda la trasmissione di contenuti di rilevanza professionale, sia per il lavoro pratico in laboratorio.

Nel laboratorio, si crea un ambiente di apprendimento cooperativo e collaborativo, dove vengono applicati ed esercitati i contenuti teorici appresi in aula, dove si fronteggiano difficoltà e si trovano soluzioni. È un ambito nel quale si acquisiscono competenze sociali e si esercitano capacità trasversali.

Il laboratorio è un ambiente didattico, dove le allieve e gli allievi si sentono meno "a scuola", dove imparano facendo ed agendo.

Sulla base di queste convinzioni sono state introdotte alcune ore di lezione in codocenza, nel biennio di base e nel terzo anno, per quanto riguarda le lingue, nei settori di sala e ricevimento, e scienze dell'alimentazione in cucina.

Plurilinguismo

Lo sviluppo e la formazione in due o più lingue-culture sono un'opportunità preziosa. Apprendere una lingua vuol dire innanzitutto imparare a interagire con una cultura diversa, saper interpretare e adoperare i segni e i simboli di questa cultura, così da partecipare alla vita quotidiana.

L'apprendimento della L2 trae spunto anche dal contatto diretto con l'altro gruppo linguistico. Consapevoli del ruolo che il plurilinguismo riveste nella formazione dello studente, la scuola, oltre alla codocenza, ha intrapreso le seguenti azioni:

- progetti di incontro e gemellaggio con classi di scuole in lingua tedesca della nostra provincia ed estere (Erasmus+) su tematiche di settore. Dall'a.f. 2023/2024 riprendono i progetti con Portogallo e Germania;
- sportelli di aiuto allo studio, in orario extrascolastico, per il potenziamento del tedesco ed inglese;
- certificazioni internazionali di tedesco (Goethe Institut) e di inglese (Trinity), secondo i parametri del Quadro Comune Europeo di Riferimento;
- stage in aziende locali o estere in area germanica e anglosassone.

Preparazione al patentino D in L2 per allievi in alternanza scuola-lavoro

Il percorso è rivolto agli alunni e alle alunne della formazione individuale, che seguono percorsi in alternanza scuola-lavoro. È finalizzato a raggiungere le competenze utili a sostenere l'esame di patentino livello D. Prevede alcune esercitazioni in itinere scritte e orali, svolte in classe.

Promozione linguistica e laboratori linguistici

Per gli studenti stranieri che non hanno una competenza in L1 (italiano) tale da consentire loro la comprensione e la partecipazione attiva alle attività didattiche e l'integrazione alla vita scolastica, si riservano attività di alfabetizzazione, di promozione e di sviluppo specifiche.

Gli alunni stranieri vengono inseriti nelle classi di riferimento e l'incentivazione linguistica avviene in modo progettuale, tenendo conto delle differenti situazioni di partenza. Il laboratorio linguistico è una misura specifica per alunni con background migratorio, organizzato dalla nostra Scuola, in collaborazione con il Centro Linguistico Merano, ed è parte integrante del piano formativo individuale del singolo alunno.

I laboratori linguistici e le procedure di collaborazione fra Scuola e Centro Linguistico sono regolamentati dall'accordo distrettuale per la Comunità Comprensoriale Burgraviato (punto 7.3).

Inclusione

La Scuola alberghiera favorisce l'inclusione scolastica di tutti gli allievi in modo da offrire le migliori opportunità di apprendimento e formazione. Particolare cura e attenzione viene dedicata agli allievi con Bisogni Educativi Speciali (BES), ossia:

- allievi tutelati dalla L.104/92;
- allievi tutelati con L.104 scolastica secondo l'Accordo di programma specifico della Provincia Autonoma di Bolzano;
- allievi tutelati della L. 170/2010;
- allievi con disturbi evolutivi specifici - ai sensi dell'D.M. del 27.12.2012;
- studenti con svantaggio socioeconomico-linguistico-culturale ai sensi della C.M. 08.03.2013.

Per gli allievi tutelati dalla L. 104/92 e dalla L. 104 scolastica è prevista la figura dell'insegnante di insegnamento individualizzato che viene assegnato alla classe in co-titolarità con gli altri insegnanti curricolari; inoltre, per determinate diagnosi funzionali, è contemplata anche la figura del collaboratore all'integrazione.

Per i suddetti allievi, dopo un periodo di osservazione, viene elaborato il PEI (Piano Educativo Individualizzato) attraverso l'utilizzo della piattaforma Futura secondo quanto stabilito dall'intendenza scolastica. Sono possibili due tipologie di PEI:

- P.E.I. con obiettivi minimi o della classe, che prevede che gli allievi seguano la programmazione della classe o una programmazione per obiettivi minimi e mantiene la medesima valenza formativa e il raggiungimento degli obiettivi prefissati per l'indirizzo di studi. In tal caso gli allievi conseguono il diploma di qualifica o il diploma di maturità.
- P.E.I. con obiettivi differenziati, che prevede, per gli allievi contenuti anche diversi dalla programmazione della classe, attività personalizzate e una valutazione riferita unicamente agli obiettivi del P.E.I. e non a quelli previsti per l'indirizzo di studi e tiene in considerazione il processo di apprendimento, di crescita dell'allievo rispetto ai livelli iniziali e alle sue potenzialità. In tal caso gli allievi conseguono la qualifica parziale (D.G.P 1027 del 09/10/2018) o la certificazione delle competenze acquisite.

I vari percorsi si articolano in parte a scuola, e in parte, eventualmente, presso aziende esterne che offrono la loro disponibilità per lo svolgimento di stage formativi aziendali (alternanze scuola-lavoro).

Nel caso di allievi tutelati dalla L. 170/2010 o con disturbi evolutivi specifici, la normativa prevede l'elaborazione del P.D.P. (Piano Didattico Personalizzato), mediante l'utilizzo della piattaforma Futura con l'adozione di strumenti compensativi e misure dispensative e adeguate modalità di verifica e di valutazione.

Per gli allievi che, in un determinato periodo del loro percorso scolastico, si trovano in una situazione di svantaggio di natura economico-sociale, affettivo/relazionale e/o linguistico culturale, il consiglio di classe analizza i loro bisogni specifici e procede eventualmente alla stesura di un P.D.P., in modo da consentire all'allievo il raggiungimento almeno degli obiettivi minimi della classe.

Le allieve e gli allievi seguono percorsi formativi personalizzati secondo la loro situazione di svantaggio e le loro caratteristiche di personalità e apprendimento. Le azioni formative che caratterizzano l'intervento degli insegnanti della formazione individuale mirano a favorire l'integrazione. I percorsi seguiti da queste/i allieve/i, anche se in alcuni casi non finalizzati al conseguimento della qualifica, consentono di far proseguire l'esperienza di integrazione in aula e di avvicinarli al mondo del lavoro in modo graduale anche attraverso alternanze in azienda.

Compito della formazione individuale è quello di verificare, attraverso un costante monitoraggio, il raggiungimento, da parte delle/gli allieve/i in difficoltà, della soglia minima di

competenze trasversali necessarie ad affrontare con successo una formazione in situazione reale presso enti e aziende pubbliche o private.

CRITERI DI VALUTAZIONE E VERIFICHE

Criteri di valutazione comuni

La valutazione degli allievi nelle singole materie e nei moduli formativi è eseguita dall'insegnante sulla base delle conoscenze, delle abilità e competenze dell'allievo.

Per “**conoscenza (sapere)**” si intende l'apprendimento di una nozione o di un dato, studiati senza alcuna ulteriore elaborazione.

Per “**abilità (saper fare)**” si intende l'applicazione della conoscenza nel contesto di riferimento per cui è stata appresa.

Per “**competenza (saper essere)**” si intende la capacità di applicare le conoscenze acquisite per la soluzione di problemi in contesti diversi da quello in cui è avvenuto lo studio. Nella valutazione del profitto viene utilizzata la scala di valori prevista dalla D.G.P 1027 del 9/10/2018.

I criteri di valutazione sono declinati dai docenti per coordinamenti di materia, secondo descrittori di livello esplicitati agli allievi all'inizio dell'anno formativo.

I risultati delle prove sono comunicati agli allievi dopo la prova orale ed entro la settimana successiva allo svolgimento delle prove scritte o pratiche (quindici giorni per i temi d'italiano). Gli elaborati delle prove scritte vengono dati in visione agli alunni, debitamente corretti e valutati e gli esercenti la patria potestà sui medesimi, hanno il diritto, su richiesta formale, di prenderne visione.

Nel caso in cui, in seguito alle assenze dalle lezioni, l'allievo non raggiunga il numero minimo di prove scritte o pratiche in una materia, deve recuperare le prove mancanti, eventualmente anche al di fuori dell'orario scolastico. Se un allievo vi si sottrae sarà applicata la relativa normativa provinciale.

Come da normativa vigente, il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente e alla determinazione della media dei voti ai fini dell'ammissione agli esami e dell'attribuzione del credito scolastico. La valutazione negativa (voto 5) comporta automaticamente la non promozione.

Voto di condotta

Se i comportamenti relativi ai descrittori sono presenti:

- con un livello di eccellenza in ogni circostanza ed il voto viene deliberato all'unanimità dei docenti del consiglio di classe si assegna ottimo (10);
- ad un livello molto elevato ed in ogni circostanza si assegna distinto (9);
- ad un buon livello e con regolarità si assegna buono (8);
- ad un livello soddisfacente ma non sempre regolare si assegna soddisfacente (7);
- ad un livello sufficiente ed in modo irregolare si assegna sufficiente (6);

- ad un livello inadeguato ed in modo decisamente irregolare, in presenza di episodi di particolare gravità o di comportamenti scorretti e di reiterati richiami riportati e documentati all'interno del consiglio di classe ed almeno un provvedimento disciplinare si può assegnare insufficiente (5).

Verifica degli apprendimenti

Le tipologie di verifica utilizzate comprendono: colloqui individuali, lavori di gruppo, produzioni scritte, questionari, prove strutturate, prove pratiche, relazioni e verifiche online. A tali prove si aggiunge lo svolgimento dei compiti assegnati per casa che, comunque, rientrano nella tipologia delle prove suddette e sono utili soprattutto per quanto concerne le valutazioni formative.

Verifiche formative

Ogni insegnante, durante lo svolgimento delle singole unità didattiche e al termine delle stesse effettua verifiche in forma di test, esercizi eseguiti in classe, controllo dei compiti assegnati e domande orali. Le valutazioni delle suddette verifiche indicheranno se e come procedere al recupero delle eventuali lacune dimostrate dalla classe.

Verifiche sommative

Ogni insegnante è tenuto, stante l'attuale divisione dell'anno formativo in trimestre e pentamestre, a valutare su di un numero congruo di prove. La tipologia ed il numero minimo di prove sono stabilite dai coordinamenti di materia all'inizio dell'anno formativo e, orientativamente, sono in funzione delle attività svolte dalla classe, del numero di ore a disposizione e del numero degli alunni presenti nella classe. La calendarizzazione delle prove e i risultati sono consultabili nel canale ufficiale della scuola, ossia nel Registro Elettronico Spaggiari-Classroom Viva.

Nella valutazione del profitto viene utilizzata la seguente scala di valori.

Ottimo	10
Distinto	9
Buono	8
Soddisfacente	7
Sufficiente	6
Insufficiente	5
Gravemente insufficiente	4

PROGETTI

Accoglienza

Le attività di accoglienza sono rivolte a tutte le classi della Scuola con la finalità di condividere informazioni e regole sulla vita nella comunità scolastica, sulle norme di sicurezza e sulla deontologia professionale tipica del settore alberghiero.

Il tutor, in collaborazione con gli insegnanti della classe, coinvolge gli allievi in attività finalizzate a favorire la comprensione dell'organizzazione scolastica, del contesto in cui opera, delle regole della deontologia professionale, delle relazioni tra aspettative e finalità del percorso formativo.

Il programma delle attività di accoglienza è diversificato per ciascuna classe. Anche per gli ospiti del convitto, il personale educativo intraprende attività a sostegno di una convivenza positiva e una comunicazione costante e costruttiva con le famiglie.

Corsi di recupero

Nel primo Periodo didattico vengono organizzati corsi di recupero/potenziamento in matematica e tedesco.

Nel secondo Periodo didattico e dopo il termine delle lezioni: i corsi vengono organizzati con almeno 7 allievi di classi parallele con il debito nella stessa disciplina. I corsi hanno durata di 8 ore.

Sportello di aiuto allo studio

Durante l'anno formativo viene attivato uno sportello per lo studio e l'approfondimento delle proposte curricolari, aperto a tutti gli studenti della scuola.

Orientamento

Agli allievi del secondo anno sarà dedicata particolare attenzione durante le attività didattiche, al fine di facilitare la scelta del percorso di formazione più adeguato alle aspettative ed attitudini professionali.

Potranno essere organizzati incontri con le famiglie allo scopo di offrire informazioni circa:

- le opportunità di studio offerte dalla scuola;
- i prerequisiti necessari per accedere alle diverse specializzazioni;
- gli sbocchi professionali;
- la possibilità di carriera;
- lo stage.

Per gli allievi delle 4° e 5° classi sono previsti incontri con rappresentanti di enti pubblici (Università, Camera di Commercio) e aziende del territorio al fine di favorire l'inserimento lavorativo e/o la prosecuzione degli studi a livello universitario.

Sportello di consulenza psicologica "Parliamone"

È attivo un servizio di consulenza psicologica a disposizione degli allievi, insegnanti e genitori. Il progetto si pone l'obiettivo di affrontare con immediatezza i primi segnali di disagio e di malessere, che si manifestano negli allievi e di affiancare alla figura dell'insegnante quella di un consulente con competenze professionali diverse e specifiche in ambito giovanile. Lo/la psicologo/a dello sportello, oltre ad essere contattato per consulenze a livello individuale da genitori, docenti e alunni, può essere coinvolto/a in percorsi di approfondimento di tematiche educative e/o relazionali, richiesti da gruppi di genitori e/o insegnanti.

Uscite, visite e viaggi d'istruzione

Ad integrazione dei singoli programmi didattici, gli insegnanti, nei rispettivi consigli di classe, propongono visite guidate e uscite didattiche presso luoghi di interesse artistico culturale, istituzioni e aziende locali, nazionali ed estere.

Organizzazione e gestione di banchetti ed eventi

Allo scopo di stimolare nelle allieve e negli allievi il confronto con il territorio, la Scuola gestisce l'organizzazione e la gestione di banchetti ed eventi in accordo con le Istituzioni locali. Sono solitamente esperienze di grande impegno e soddisfazione per gli studenti coinvolti che vedono riconosciute le loro competenze anche da professionisti esterni alla scuola. Queste attività rappresentano una significativa opportunità di valutazione delle competenze trasversali:

- partecipazione e impegno;
- deontologia professionale;
- organizzazione ed autonomia del lavoro; - capacità collaborativa;
- gestione delle situazioni problematiche; - tolleranza allo stress;
- capacità di trasporre in modo creativo contenuti teorici;
- competenza comunicativa.

Valorizzazione delle eccellenze

Per gli allievi che si contraddistinguono per impegno e risultati raggiunti (eccellenze) sono attivati percorsi di crescita professionale e personale attraverso esperienze formative laboratoriali in un contesto extrascolastico.

Alle "eccellenze" delle classi 2° e 4° viene offerta la possibilità di partecipare ad un viaggio d'istruzione premio presso le istituzioni: a Roma per le 2° e a Strasburgo per le 4°.

A scuola del gusto

Allievi di tutte le classi (dal primo al quinto anno), selezionati dai tutor e dagli insegnanti di laboratorio in base ai risultati ottenuti, l'impegno, l'interesse, l'affidabilità e la serietà

dimostrati, svolgono laboratori di cucina, sala e accoglienza a stretto contatto con i migliori professionisti del settore.

I laboratori di "A Scuola del gusto" sono condotti da chef e personaggi autorevoli dell'enogastronomia e da insegnanti della scuola con l'obiettivo di produrre alcuni piatti e abbinarli ai vini più adeguati, che saranno poi degustati da ospiti, che con la loro offerta hanno aderito all'iniziativa. Il contributo viene devoluto in beneficenza.

Partecipazione a concorsi

La scuola favorisce la partecipazione a concorsi di settore rivolti alle scuole, in cui gli allievi hanno la possibilità di confrontarsi con i propri pari su abilità e competenze tecniche e che offrono l'opportunità di frequentare master in enti formativi di eccellenza.

Animazione ed attività serale

Agli studenti ospiti in convitto è rivolto un programma di attività ludico-ricreative coordinate dal personale educativo interno.

Negli ultimi anni scolastici sono state realizzate alcune importanti attività quali:

- Uno spettacolo teatrale per riflettere sul fenomeno del femminicidio attraverso la lettura, da parte delle nostre ragazze, dei monologhi tratti da **"Ferite a morte"** di Serena Dandini, che ci parlano dei delitti annunciati, degli omicidi di donne da parte di uomini che avrebbero dovuto amarle e proteggerle.

Centro aperto

Nell'ambito delle attività di orientamento proposte dalla scuola secondaria di primo grado ai ragazzi delle classi terze, il Servizio Orientamento del Dipartimento Istruzione e Formazione Italiana - Area Formazione Professionale, in collaborazione con la Scuola, organizza degli stage nei laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento, guidati da insegnanti tecnico-pratici.

Attraverso un'esperienza concreta, che porta alla realizzazione di un "prodotto finito", si intende sollecitare nei partecipanti abilità e conoscenze solitamente poco indagate, da sottoporre poi a verifica orientativa.

Durante gli stage i ragazzi, oltre a conoscere meglio le proprie potenzialità, vengono stimolati nello sviluppo di autostima, di auto valutazione, di capacità di tenuta, di attenzione, di rispetto dei tempi e di organizzazione. Le attività si sviluppano in 3 periodi della durata di 15 ore, da novembre a marzo.

Progetto formativo individuale

Il PFI è uno strumento personalizzato per tutti gli studenti, ne individua i bisogni formativi, il riconoscimento dei crediti, definisce i traguardi individuali da perseguire, formalizza il Curricolo dello studente con relativa raccolta della documentazione del percorso di studi e degli elementi valutativi.

Viene compilato per ogni studente entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza nella nostra Scuola dal tutor e dal Consiglio di classe.

Formazione individualizzata

Corso "Azioni di orientamento e formazione al lavoro".

È destinato ad allievi con certificazione ai sensi della L. 104/1992, che abbiano compiuto 15 anni di età e che necessitano di sostegno e orientamento al lavoro. L'obiettivo è quello di far acquisire agli allievi le competenze professionalizzanti e trasversali che permettano loro di inserirsi nel mondo lavorativo. La durata del corso è generalmente di uno o due anni. Al termine del percorso formativo viene rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

RELAZIONE SUL PERCORSO FORMATIVO
Classe V^A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

Materia	Insegnante
Lingua e letteratura italiana - Storia	Angeletti Marzia
Tedesco L 2	Porceddu Danja
Inglese	Rinaldi Daniela
Matematica	Mancini Angelo
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Corgi Giuseppe
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Accattato Antonio Alfano Marcello Fabbris Gianluca Malfatti Davide Masiero Marco
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Calcabrina Alessandro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vitale Renato
Religione	Di Stefano Giuseppe Maria
Scienze motorie e sportive	Greco Filippo

Profilo della classe

La classe quinta Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol, è composta da 14 alunni: 7 ragazze e 7 ragazzi. Due allievi sono in possesso di certificazione L. 170/2010. Due hanno un background migratorio, con arrivo in Italia durante il primo ciclo scolastico. Un'allieva ha iniziato la frequenza nella scuola italiana, secondo ciclo, solo nell'ultimo anno, svolgendo i precedenti quattro anni in una scuola alberghiera tedesca. Diversi allievi sono pendolari, alcuni viaggiano da Bolzano e dintorni, gli altri sono domiciliati presso convitti di Merano.

La classe ha dimostrato sin dal primo anno del triennio grande coesione ed affiatamento, contribuendo a definire un clima d'aula positivo sia nel rapporto tra pari che in quello alunno-insegnante, tanto da contare, in riferimento alla sua totalità, appena un paio di annotazioni disciplinari nel corso dell'intero triennio. La maturità e l'estrema correttezza mostrate da parte degli allievi hanno sicuramente agevolato il compito della maggior parte degli insegnanti nel proporre i contenuti della propria disciplina e traendo riscontri sempre più che positivi. La sinergia tra gli allievi stessi ha poi fatto sì che lavorare in team divenisse per tutti loro un valore aggiunto, da poter facilmente spendere, oltre che nelle attività laboratoriali e di stage, nel mondo del lavoro, cui si affacceranno a breve. Anche la competizione, in realtà quasi mai percepita, è stata sempre sana e costruttiva e volta unicamente ad un miglioramento personale e ad un altrettanto personale raggiungimento di obiettivi sempre più alti. Ciò si è tradotto in un certo grado di omogeneizzazione dei livelli, ma al rialzo.

Ottimizzare il lavoro svolto in aula piuttosto che nei laboratori, si è rivelato essere oltre che una risorsa per gli insegnanti, una necessità per gli allievi, che in diversi casi hanno dovuto, riuscendovi positivamente, coniugare i propri impegni scolastici, con quelli lavorativi o sportivi, questi ultimi praticati, per alcuni, anche a livello agonistico.

Qualifica provinciale:

Al termine del terzo anno, dopo aver sostenuto il relativo esame, gli allievi hanno conseguito la qualifica provinciale di "Operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina".

Per quanto riguarda il Biennio di Base e il terzo Anno per il conseguimento della qualifica di "Operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina" si potrà consultare la documentazione disponibile presso la Segreteria della scuola.

Attività integrative

Nel corso del triennio, le occasioni extra scolastiche sono state molteplici. Lo scopo di tali interventi è quello di mettere in pratica ciò che è stato appreso durante le lezioni d'aula e le esercitazioni pratiche di laboratorio e di arricchire competenze e conoscenze a partire dal fare.

Grazie a queste esperienze gli allievi sono riusciti ad apprezzare il valore del team-work, acquisire la consapevolezza del rispetto dei tempi, orientarsi nel proprio ruolo e svolgere i compiti assegnati, dimostrare capacità di interazione, approntare strumenti, attrezzature e macchine necessarie alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso, riconoscere ed eseguire fasi/successioni di operazioni da compiere, per perseguire un obiettivo comune.

Sono da ricordare i seguenti eventi ed attività:

Anno scolastico 2022-2023

Settembre 2022

Gran Premio di Merano – Ippodromo

Organizzazione e gestione di un servizio banqueting per un rinfresco a contorno della manifestazione sportiva.

Ottobre 2022

Südtirol Lounge Fiera BZ

La classe ha realizzato un allestimento della sala "Südtirol Lounge fier", ed eseguito il servizio di un pranzo, prodotto da una classe di cucina con tema principale "le eccellenze altoatesine".

Dicembre 2023

Pranzo degli anziani al Kursaal

Servizio in sala durante il tradizionale pranzo di Natale per gli anziani, organizzato dal Comune al Kursaal di Merano,

Aprile 2023

Visita di istruzione a Napoli

Obiettivi

- favorire la socializzazione tra alunni/e ed insegnanti;
- conoscere nuove realtà territoriali, culturali e naturalistiche, e tradizioni enogastronomiche:
- Visita sul gran cono del Vesuvio
- Visita di Napoli sotterranea e del centro città
- Visita agli scavi di Pompei

Anno scolastico 2023-2024

Ottobre 2023

Fiera Hotel Bolzano

La fiera Hotel di Bolzano rappresenta l'evento principale della nostra scuola in quanto le nostre alunne e i nostri alunni prestano il proprio servizio di sala e di bar presso *lo stand della scuola Ritz* a contatto diretto con gli operatori dell'enogastronomia del nord est durante la fiera di settore più importante dell'Alto Adige a Bolzano.

La classe si è adoperata nella organizzazione e nella gestione dell'evento per i quattro giorni. Proponendo e servendo piatti tipici in abbinamento a vini del territorio e proponendo cocktails innovativi affianco alla caffetteria classica.

Ottobre 2023 Südtirol Lounge Fiera BZ

La classe ha realizzato un allestimento della sala "Südtirol Lounge fiera", ed eseguito il servizio di un pranzo, prodotto da una classe di cucina.

Novembre 2023 Progetti

Produzione Colombe

Il progetto ha coinvolto la classe quarta cucina A con la finalità di sviluppare, attraverso un'esperienza diretta, conoscenze relative alla produzione di colombe pasquali, ripercorrendo le tradizionali ricette, che oltre ad una ricerca sugli ingredienti di qualità hanno posto l'accento sull'importanza dei tempi di lievitazione al fine di garantire una maggiore qualità e digeribilità del prodotto.

I ragazzi coinvolti hanno avuto inoltre, modo di sviluppare ed affinare le capacità di team working.

Novembre 2023

Job Orienta (VR)

Visita al salone di orientamento scuola formazione lavoro, per offrire una panoramica delle proposte e delle opportunità di sviluppo formativo post-diploma.

Dicembre 2023

Porte aperte della scuola Professionale Alberghiera "Cesare Ritz"

Le porte aperte sono da sempre una vetrina dedicata all'incontro con le famiglie dei futuri iscritti, agli alunni delle scuole medie, al pubblico interessato e alle autorità, per la presentazione delle attività e delle opportunità di formazione della scuola.

I nostri allievi, coordinati dagli insegnanti, ricevono gli ospiti organizzando attività in ambito culturale ed enogastronomico.

I ragazzi si sono cimentati nella produzione di delizie culinarie, rivolgendo l'attenzione allo spreco alimentare, per evitare il quale, l'approccio alla soddisfazione dei fabbisogni, in questo caso alimentari, deve essere volto alla sostenibilità.

Aprile 2024

Visita di istruzione a Trieste

Obiettivi

- favorire la socializzazione tra alunni/e ed insegnanti;
- conoscere nuove realtà territoriali, culturali e naturalistiche, e tradizioni enogastronomiche:
- primo giorno visita del centro storico e della piazza Unità d'Italia
- secondo giorno visita "Castello e giardini di Miramare" e a una cantina di produzione vino
- terzo giorno visita ad un salumificio specializzato nella produzione del famoso Prosciutto triestino. Visita al campo di sterminio di San Sabba.

Anno scolastico 2024-2025

Ottobre 2024

Corso di tedesco Goethe per alcuni allievi, interessati a conseguire la certificazione linguistica.

Ottobre-dicembre 2024

Allievi Tutor

Progetto che ha visto il coinvolgimento di alcuni allievi della classe nelle vesti di tutor, per la promozione della scuola verso gli allievi del I ciclo in visita come ospiti.

Novembre 2024

Porte aperte della scuola Professionale Alberghiera "Cesare Ritz"

Le porte aperte sono da sempre una vetrina dedicata all'incontro con le famiglie dei futuri iscritti, agli alunni delle scuole medie, al pubblico interessato e alle autorità, per la presentazione delle attività e delle opportunità di formazione della scuola.

I nostri allievi, coordinati dagli insegnanti, ricevono gli ospiti organizzando attività in ambito culturale ed enogastronomico.

Dicembre 2024

Pranzo degli anziani al Kursaal

Servizio in cucina durante il tradizionale pranzo di Natale per gli anziani delle case di riposo del burgraviato, organizzato dal Comune al Kursaal di Merano,

Dicembre 2024

Evento al Commissariato del Governo

Il Palazzo Ducale di Bolzano, oggi sede del Commissariato del Governo, è una residenza prestigiosa che si presta ad attività di tipo Banqueting in outdoor. Ogni anno le classi finali

hanno il privilegio di progettare, pianificare, allestire e gestire un servizio di alto livello in occasione degli scambi di auguri natalizi del Commissario del Governo alle più alte cariche istituzionali della Provincia.

L'obiettivo di questa attività è quello di applicare le conoscenze acquisite in un contesto reale. In particolare:

- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere a principi estetici
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio
- Applicazione del sistema HACCP e i principi di sicurezza sul lavoro

Gennaio 2025

Teatro Bolzano

Partecipazione ad uno spettacolo interamente in lingua inglese, al fine di promuovere la conoscenza della stessa fuori dall'ordinario contesto scolastico.

Febbraio 2025

Eccellenze

La scuola incentiva ogni anno i propri allievi ad essere profittevoli nel rendimento scolastico, offrendo ai più meritevoli una visita di istruzione in città importanti, in quanto sedi di istituzioni di organismi economici, giuridici, legislativi della comunità Europea, al fine di promuoverne senso di appartenenza.

Febbraio 2025

Teatro di Bolzano

Partecipazione allo spettacolo: *Se dicessimo la verità*.

Lo spettacolo promuove l'adesione alla legalità in opposizione ai soprusi che la criminalità organizzata impone ai cittadini che sono vittima della stessa.

Marzo 2025

Würzburg Progetto Erasmus

Alcuni allievi della classe sono stati ospiti di una scuola alberghiera austriaca per uno scambio culturale, confrontandosi con il sistema educativo di un Paese diverso e cogliendo anche l'occasione per potenziare la lingua tedesca.

Aprile 2025

Visita di Istruzione a Berlino

Percorso storico e artistico della città, con approfondimento dei luoghi e delle testimonianze del periodo bellico e della guerra fredda (Il Muro, il bunker di Berlino, museo ebraico). Tour

gastronomico alla manifestazione "beach and street food Festival" e dei locali con cucina internazionale presenti in città.

Curricolo trasversale per l'insegnamento dell'educazione civica ed attività interdisciplinari

EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 20/08/2019 ha reintrodotto, a partire dal 2020, l'insegnamento dell'Educazione civica nella scuola italiana con la primaria finalità di contribuire *"a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri"* (art. 1).

A seguito delle attività realizzate dalle scuole dal 2020 e tenendo conto delle novità normative intervenute (D.M. n°183 del 07/09/2024), a partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale.

Tra le tematiche recentemente richiamate dalla normativa nazionale si sottolinea una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente, all'educazione stradale e alla promozione dell'educazione finanziaria.

Lo scopo di questo curricolo, che vede coinvolti in maniera trasversale tutti i docenti, è quello di informare e sensibilizzare i nostri allievi in merito a tematiche sociali. I laboratori ed i focus di apprendimento hanno lo scopo di formare cittadini responsabili e attivi, promuovere una partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale, promuovere il rispetto delle regole e la conoscenza dei propri diritti e doveri.

I tre nuclei concettuali sui quali i docenti orientano la propria attività didattica sono:

1. Costituzione

- Conoscenza, riflessione e pratica quotidiana del dettato costituzionale quale fondamento della convivenza civile del Paese.
- Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.
- Conoscenza della Bandiera e dell'Inno nazionale, conoscenza dell'Inno e della Bandiera europei come appartenenza ad una civiltà comune con i popoli europei, conoscenza della Bandiera della regione e dello Stemma del comune, come appartenenza ad una comunità.
- Concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni negli ambienti di convivenza (Codice della strada, regolamenti scolastici, circoli ricreativi, Associazioni, ecc.)

2. Sviluppo economico e sostenibilità

- Concetti di sviluppo e di crescita, cultura d'impresa e autoimprenditorialità; il lavoro come principio cardine della nostra società e dell'iniziativa economica privata.

- Tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone, della natura, con riguardo alle specie animali e alla biodiversità e, più in generale, alla protezione dell'ambiente e degli ecosistemi.
- Concetto di bene pubblico: tutela del decoro urbano, conoscenza e valorizzazione del patrimonio culturale, artistico e monumentale dell'Italia.
- Educazione alimentare: conoscenza del corretto rapporto tra alimentazione, attività sportiva e benessere psicofisico. Conoscenza dei percorsi educativi per il contrasto alle dipendenze (droghe, fumo, alcool, doping, uso patologico del web, gaming e gioco d'azzardo).
- Educazione finanziaria e assicurativa, pianificazione previdenziale: tutela del risparmio e del patrimonio privato.

3. Cittadinanza Digitale

- Capacità della persona di interagire consapevolmente e responsabilmente con gli sviluppi tecnologici in campo digitale.
- Capacità di valutare criticamente dati e notizie in rete.
- Concetto di privacy, tutela dei propri dati e identità personale, cyberbullismo e Intelligenza Artificiale; rischi concreti per un utilizzo improprio della rete.

Il Collegio dei docenti ha stabilito che:

- tutte le materie concorrono al percorso interdisciplinare; ogni coordinamento di materia sviluppa specifiche aree tematiche nella prospettiva di un curriculum verticale e stabilisce le modalità di documentazione e valutazione delle iniziative svolte: elaborato finale (elaborato scritto, video, power point, ecc.), prove di verifica volte ad accertare il livello di conoscenze maturate.
- il coordinamento del percorso interdisciplinare di Educazione civica viene affidato all'insegnante di discipline giuridico-economiche.

La valutazione del percorso interdisciplinare deve essere coerente con il quadro di conoscenze, abilità, competenze indicate dal curriculum di educazione civica. A tale scopo sono stati condivisi vari strumenti quali rubriche e griglie di osservazione.

Come previsto dalla normativa provinciale vigente, il Collegio Docenti ha previsto che in tutte le classi, dal 1° al 5° anno, la valutazione venga espressa con voto unico in cifre, in sede di scrutinio finale al termine dell'anno scolastico. Concorre all'ammissione alla classe successiva e all'Esame di Stato. Nelle classi terza, quarta e quinta concorre, inoltre, all'attribuzione del credito scolastico.

In sede di scrutinio finale il docente coordinatore del percorso interdisciplinare di educazione civica formula la proposta di valutazione sulla base delle valutazioni acquisite dagli altri docenti del Consiglio di classe

Ciascun Consiglio di classe ha approvato il percorso di educazione civica elaborato per aree disciplinari e per classi parallele.

Argomenti di Educazione Civica svolti nel triennio nelle singole discipline

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia			
Angeletti Marzia Italiano e Storia	Riflessione, approfondimenti e parallelismi sulla libertà di religione oggi	Sfruttamento del lavoro femminile e minorile ai tempi della I Rivoluzione industriale: lettura di articoli, parallelismi con la situazione contemporanea, riflessioni	Legami tra la storia e la nascita della mafia: "donne contro la mafia"

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia			

Porceddu Danja Tedesco	Europass-Plattform "Mein Lebenslauf" · Informationen über die die Europass-Plattform und ihre Angebote geben; · ihren Lebenslauf auf Europass schreiben und präsentieren; · über ihre Stärken und Schwächen sprechen · Projekte zur Verbesserung ihrer Kompetenzen machen.	EU-Programme für Jugendliche · die sozio-politischen Werte der EU beschreiben; · Informationen über die EU und ihre Geschichte suchen und geben; · Informationen über ausgewählte EU-Programme für junge Leute suchen und geben.	- Reputation-Management · Den Einfluss von Online-Rezensionen auf Gastronomiebetriebe bewerten; · Die Aufgaben des Reputation-Managements beschreiben · Positive und negative Kunden-Bewertungen im Internet beantworten.
--------------------------------------	--	---	--

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia			
Rinaldi Daniela Inglese	Nel terzo anno è stato affrontato l'argomento di "Slow Food" con l'obiettivo di promuovere la consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione buona, pulita e giusta, nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori della filiera agroalimentare e sviluppare senso critico verso le scelte di consumo, sostenendo produzioni locali e stagionali.	Nel quarto anno è stato affrontato l'argomento degli Organismi Internazionali. Gli obiettivi principali sono stati: conoscere il ruolo e le funzioni principali degli organismi internazionali (ONU, UE, OMS, FAO, ecc.) nella promozione della pace, della cooperazione tra Stati e dello sviluppo sostenibile.	Nel quinto anno è stato affrontato l'argomento relativo alla Comunità Europea. Gli obiettivi principali sono stati: comprendere la storia, la struttura e le istituzioni principali dell'Unione Europea (UE) e analizzare i principi fondamentali dell'integrazione europea, tra cui la cooperazione economica, politica e sociale; sviluppare la consapevolezza riguardo ai diritti e doveri dei cittadini europei e alle opportunità offerte dalla cittadinanza europea.

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia			
Vitale Renato Scienze e cultura dell'alimentazione	Agricoltura sostenibile. Guida ad una spesa consapevole. Progetto sostenibilità: le nostre scelte che possono salvare il pianeta.	Educazione alla sostenibilità: cibo e clima. Incontro con esperto dell'Agenzia Provinciale per l'Ambiente sull'argomento: "La bussola del consumo".	Il concetto di impronta ecologica delle produzioni alimentari, cambiamenti climatici ed agricoltura sostenibile, cattive abitudini e buone pratiche per una dieta amica del clima.

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia			
Corghi Giuseppe Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Adesione al progetto "Seminare legalità" promosso dall'Agenzia delle Entrate e dall'Agenzia delle Entrate-Riscossione. L'art. 2 della Costituzione ed i doveri di solidarietà. L'art. 53 della Costituzione, la capacità contributiva e la progressività dell'imposta. L'elusione e l'evasione fiscale e le conseguenze per la collettività. Rispetto delle regole e concorrenza sleale.	Progetto sul diritto del lavoro, la nascita e lo sviluppo dei sindacati, le funzioni delle associazioni di rappresentanza dei lavoratori dipendenti, i diritti e doveri che discendono da un rapporto di lavoro subordinato. Il progetto ha visto la partecipazione del sindacato SGB CISL.	Progetto di educazione finanziaria avente ad oggetto la comprensione dell'importanza della gestione del denaro e della pianificazione finanziaria, la conoscenza delle diverse forme di investimento e la loro funzione. La distinzione tra azioni e obbligazioni. La comprensione del ruolo della pensione complementare per il futuro finanziario.

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia			
Accattato Antonio	Riconoscere e	Impatto dello	Impatto dello spreco

Alfano Marcello Fabbris Gianluca Malfatti Davide Masiero Marco Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - settore cucina	rilevare l'importanza dello spreco alimentare attraverso la raccolta e la quantificazione degli alimenti non consumati. Sviluppare consapevolezza e sensibilità in riferimento allo spreco di alimenti.	spreco alimentare sui cambiamenti climatici. Impatto dei diversi generi alimentari sui cambiamenti climatici. Sensibilità verso i consumi energetici e idrici nelle pratiche di lavoro. Quantificare e considerare lo scarto alimentare giornaliero accumulato. Ricerca e utilizzo di generi alimentari alternativi, meno impattanti in termini di sostenibilità ambientale. Utilizzo consapevole delle fonti energetiche e idriche durante le lavorazioni.	alimentare sui cambiamenti climatici. Impatto dei diversi generi alimentari sui cambiamenti climatici. Sensibilità verso i consumi energetici e idrici nelle pratiche di lavoro. Quantificare e considerare lo scarto alimentare giornaliero accumulato. Ricerca e utilizzo di generi alimentari alternativi, meno impattanti in termini di sostenibilità ambientale. Utilizzo consapevole delle fonti energetiche e idriche durante le lavorazioni.
---	---	---	--

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Calcabrina Alessandro Sala e vendita			Lo spreco alimentare al bar. La Mixology: Definizione e creazione di nuovi cocktail in abbinamento a un finger food evitando lo spreco alimentare

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
---------	-----------	-----------	-----------

Materia			
Mancini Angelo Matematica	Frodi informatiche: un focus su phishing, spoofing, frodi bancarie e catfishing. Sono state illustrate alcune delle frodi informatiche più diffuse, finalizzate alla sottrazione di informazioni personali e finanziarie per ottenere illeciti vantaggi economici o per l'utilizzo fraudolento dell'identità online.	Intelligenza artificiale in cucina. Decodifica di una ricetta proposta dall'IA sulla base di alcuni ingredienti, apparentemente non amalgamabili tra loro, proposti dagli allievi quali input. Riflessioni sull'utilizzo dell'A.I.	Probabilità e gioco d'azzardo. I rischi connessi alle ludopatie.

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia Greco Filippo Scienze motorie e sportive	Raccolta erbe aromatiche. Gli alunni hanno raggiunto a piedi i Masi della Muta da Tirolo, cercando in gruppo alcune erbe aromatiche ed officinali segnate su apposite schede descrittive, al fine di conoscere quali risorse può offrire la natura intorno a noi. (CONTENUTI: educazione ambientale ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).	Nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, è stata prodotta dagli allievi in ambiente naturale una camminata lungo il Waalweg di Marlengo e Lagundo e visita al bunker di Tel visita ambientale finalizzata a portare gli studenti ad una coscienza civica di responsabilità, sia nei confronti dell'ambiente, sia nei propri, suggerendo uno stile di vita sano e attivo, ma anche sostenibile.	Nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, è stato organizzato un torneo di beachvolley in uno spazio ricreativo a Lagundo, per le classi quinte finalizzato a rimarcare la rilevanza della sostenibilità dello sport in ambiente naturale. (CONTENUTI: turismo sostenibile e tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

		(CONTENUTI: tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).	
--	--	--	--

Docente	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Materia			
Di Stefano Giuseppe Maria	Il Cantico delle creature. La natura descritta con amore e gratitudine riflette l'immagine del Creatore. Il tema della fratellanza e del rispetto percepibile tra l'uomo e tutti gli elementi e le creature dell'universo.	Cristianesimo e illuminismo Uguaglianza e libertà intesi come valori naturali e universali.	Gaudium et Spes. Costituzione pastorale sull'impegno comune per la pace, la giustizia, le libertà fondamentali.
Religione			

Aree tematiche interdisciplinari e nodi concettuali

Le aree tematiche interdisciplinari, individuate dal consiglio di classe, sono le seguenti:

1. Sana alimentazione: stili e abitudini alimentari
2. Pianificazione e gestione di prodotti e servizi.
3. Efficienza aziendale e sostenibilità
4. Igiene, sicurezza, qualità e privacy
5. Territorialità, cultura della qualità e sue certificazioni
6. Promozione del territorio Alto Adige/Südtirol
7. Comunicazione e marketing
8. Digitalizzazione e utilizzo delle nuove tecnologie
9. Nuove tendenze del turismo
10. "Customer care" e fidelizzazione della clientela

UDA

L'**unità didattica di apprendimento** (UDA) per competenze rappresenta un percorso formativo interdisciplinare, articolato intorno ad un tema ed organizzato in fasi di sviluppo temporale.

Ha la finalità di favorire l'acquisizione/mobilitazione delle conoscenze e delle abilità necessarie a promuovere le competenze culturali e sociali utili ad affrontare e risolvere una situazione-problema (compito di realtà), e prevede la creazione di un elaborato o prodotto finale.

Le competenze identificate possono essere generiche, vale a dire legate al macro-tema su cui andrà a delinearsi il progetto, o maggiormente specifiche, legate cioè alla singola materia o disciplina che va a comporre l'asse formativo scelto.

Di seguito le schede di progettazione delle due Uda affrontate quest'anno:

UdA: Produzioni alimentari sostenibili ed economia circolare			
Classe:	5 Cuc A	Enogastronomia – settore cucina	a.f.:24-25
Titolo	Produzioni alimentari sostenibili ed economia circolare		
Nucleo/i fondante/i di indirizzo correlati alle competenze (tenere solo quello/i interessati tra gli 8 e cancellare i rimanenti)	- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. - Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.		
Monte ore complessivo	30 Ore		
Obiettivi di Apprendimento (elencare gli obiettivi specifici della UdA utilizzando la descrizione di abilità e/conoscenze collegate ai codici in allegato)	Scienza e cultura dell'alimentazione - Conoscere i principi dell'economia circolare nel settore alimentare (gestione degli scarti, riciclo, riduzione del consumo di risorse). - Analizzare le etichette dei prodotti e valutare l'impatto ecologico.		
	IP.CI.E.04 Laboratorio di cucina Proporre e realizzare ricette con ingredienti a basso impatto ambientale o con l'uso di prodotti riciclati.		
	<u>Inglese</u> - Saper descrivere le pratiche sostenibili nel settore alimentare in lingua inglese. - Redigere brevi report o presentazioni in inglese su tematiche legate alla sostenibilità alimentare.		

	Utilizzare vocaboli tecnici relativi all'economia circolare e all'alimentazione.
	<u>Tedesco</u> - Comprendere e utilizzare il lessico specifico legato all'economia circolare e al settore alimentare. - Redigere testi descrittivi e argomentativi in tedesco relativi a processi sostenibili nella cucina e nel settore alberghiero. - Sviluppare abilità di comprensione orale e scritta tramite l'analisi di video e articoli autentici in tedesco.
Strumenti	Testi, Internet, Google Suite, Pacchetto Office
Insegnamenti coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione.: Piras Giovanni Luca – Vitale Renato Tedesco L2: Porceddu Danja Inglese L3: Rinaldi Daniela Laboratorio di enogastronomia-cucina: Malfatti Davide – Masiero Marco
Assi culturali collegati	- Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia) - Asse dei linguaggi (Italiano, TED L2, ING L3)
Metodologie didattiche	- Lezione frontale partecipata - Attività di brainstorming - Lavoro individuale - Lavoro cooperativo - Attività di laboratorio
Prodotti	realizzare ricette con ingredienti a basso impatto ambientale o con l'uso di sottoprodotti.
Valutazione	Valutazione del processo (autovalutazione degli studenti in ingresso e uscita o solo in uscita, diario attività svolte, griglia di osservazione docente sul livello raggiunto nelle competenze e nell'apprendimento disciplinare)

		- Valutazione del prodotto (funzionalità e rispondenza alle consegne e allo scopo, completezza e pertinenza della documentazione) - Valutazione sommativa/disciplinare - Valutazione delle competenze		
Fase	Contenuti	Materie	Tempi	Competenze/Abilità/Conoscenze
Definizione dei contenuti fondanti	- L'economia circolare nel settore alimentare (gestione degli scarti, riciclo, riduzione del consumo di risorse). - le etichette dei prodotti alimentari e l'impatto ecologico.	<u>Scienza e cultura dell'alimentazione</u>	3 ore	IP.CI.E.04.A1 Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. IP.CI.E.04.A4 Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
Analisi (Esercitazione)	Contestualizzazione delle conoscenze acquisite e valutazione.	Scienza e cultura dell'alimentazione.	1 ora	
Definizione dei contenuti fondanti	Proporre e realizzare ricette con ingredienti a basso impatto ambientale o con l'uso di prodotti riciclati.	Laboratorio di cucina	2 ore	
Analisi (Esercitazione)	Contestualizzazione delle conoscenze acquisite e valutazione	Laboratorio di cucina	1 ora	
Compito di realtà	Elaborazione di un ricettario sostenibile	Laboratorio di cucina	5 ore	
Definizione dei contenuti fondanti	Food waste, circular economy, sustainability in	Inglese	3 ore	

	the food industry; writing short reports.			IP.CI.E.04.A1 Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale IP.CI.E.06. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in L2 e lingua straniera IP.CI.E.06. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in L2 e lingua straniera
Analisi (Esercitazione)		Inglese	2 ore	
Definizione dei contenuti fondanti	Lessico tecnico (Kreislaufwirtschaft, Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung); produzione scritta e comprensione orale.	Tedesco	3 ore	
Analisi (Esercitazione)	Presentazione del concetto di "Kreislaufwirtschaft" con lettura ed analisi di articoli in lingua.	Tedesco	2 ore	
Compito di realtà				
Totale			30 ore	

COMPITO DI REALTA'

(si indichino tutte le parti utili al compito di realtà, ossia alla realizzazione del prodotto)

1. Visione dei materiali/siti web suggeriti
2. Svolgimento esercizi assegnati per strutturare il prodotto
3. Selezionare le informazioni utili al progetto
4. Esecuzione
5. Presentazione (valutazione competenze)

6. Autovalutazione

7. Verifica sommativa (valutazione conoscenze e abilità)

Classe:	5A	Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol	a.f.:24-25
Titolo	UdA: Dieta per malattia metabolica e renale cronica con Flavis		
Nucleo/i fondante/i di indirizzo correlati alle competenze	1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.		
Monte ore complessivo	24 ore totali (Alf, Lab. Enog. Cucina e Sala-Bar) + 4 H incontro con Flavis e visita stabilimento Dr Schar		
Obiettivi di Apprendimento	● Realizzare un menù adatto a persone affette da malattia renale cronica ● Realizzazione e promozione di prodotti/servizi, formulando proposte adatte alle diete speciali ● Calcolare quantità e valutare la qualità delle proteine disponibili del menù ● Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate ● Comprendere quanto sia importante per le imprese ristorative scegliere correttamente i mercati da servire e come avviene il processo di segmentazione della domanda e di scelta del/dei target/s di riferimento e della strategia di marketing correlata. ● Analizzare l'offerta dei prodotti delle aziende ristorative ed ampliarne la proposta basandosi sulle richieste di personalizzazione in un'ottica di fidelizzazione della clientela.		
Strumenti	Testi, Internet, Google Suite, Pacchetto Office		
Insegnamenti coinvolti	Prof. Giovanni Luca Piras - <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> Prof. Renato Vitale - <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> Prof. Masiero, Malfatti, Alfano - <i>Enogastronomia Lab. Cucina</i>		

Assi culturali collegati	• Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e vendita)
Metodologie didattiche	• Lezione frontale partecipata • Attività di brainstorming • Lavoro individuale • Lavoro cooperativo • Attività di laboratorio
Prodotti	Progettare, organizzare e realizzare un menù adatto alle necessità dietologiche di persone affette da malattia renale cronica.
Valutazione	• Valutazione del processo • Valutazione del prodotto • Valutazione sommativa/disciplinare

Fase	Contenuti	Materie	Tempi	Competenze/Abilità/Conoscenze
Ricerca e progettazione (presso sede Dr. Schar, Postal)	1. Comprensione di una presentazione sulla rilevanza della Malattia Renale cronica nella popolazione 2. Assaggio e valutazione di prodotti a basso apporto proteico 3. Valutazione degli impatti tecnologici del ridotto conte di proteine nei prodotti e nei piatti 4. Calcoli del contenuto di proteine 5. La scelta del/i prodotto/i da offrire con particolare attenzione agli stili di vita e alle esigenze nutrizionali della clientela. 6. Creazioni di prototipi menù	Scienza e cult. dell'alim. Enogastromonia Lab. Cucina	7h	IP.CI.E.04 IP.CI.E.04.A2: Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. IP.CI.E.04.C4: Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. IP.CI.E.04.A1: Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista

Compito di realtà realizzazione del pranzo per Flavis (presso sede Bohler)	Realizzazione dei prototipi del piatto con redazione di ricette.	Enogast ronomia Lab. Cucina	7h	nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. IP.CI.E.06 IP.CI.E.06.A1: Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. IP.CI.E.06.A3: Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. IP.CI.E.01 IP.CI.E.01.A1: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
	Valutazione e miglioramento delle ricette con feedback da parte della Nutrizionista di Flavis sulla composizione del menù.	Enogast ronomia Lab. Sala	7h	
	Assegnazione di responsabilità operative ai diversi membri della classe con chiari ruoli e scadenze.			
	Seconda prova dei piatti e definitiva scrittura delle ricette di un menù bilanciato.			
	Presentazione e descrizione delle ricette preparate per il pranzo.			
	Accoglienza degli ospiti Flavis, realizzazione e somministrazione del menù.			
Totale			28	

COMPITO DI REALTA'

Il compito di realtà è svolto a più step, simulando una interdipendenza di ruoli e responsabilità orizzontali nella "struttura ristorativa". Le proposte dei menù sono ulteriormente valutate nutrizionalmente dagli esperti di Flavis, per poi essere corrette e affinate in cucina su due giornate di prova.

Il menù definitivo sarà poi fotografato professionalmente il giorno del pranzo e le ricette saranno rilegate in un piccolo volume per Flavis da condividere con gli studenti.

Elementi e criteri per la valutazione finale

Nel processo di valutazione di ogni alunno sono stati presi in considerazione i seguenti fattori interagenti:

- Il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- I risultati delle prove e i lavori prodotti,
- Le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe e in DDI,
- L'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

La valutazione degli allievi con BES avviene secondo quanto definito dal singolo docente nei relativi PDP e PEI.

Modalità di lavoro

Le modalità di lavoro complessivamente utilizzate dal Consiglio di classe sono state le seguenti:

- lezione frontale
- problem solving
- lavoro di gruppo
- lavoro individuale
- role playing e simulazioni
- lezione partecipata con l'ausilio di strumenti audiovisivi ed immagini
- tutoring tra pari

Nodi concettuali e aree tematiche interdisciplinari

- Territorialità;
- Ambiente e Sostenibilità;
- Lavoro e Globalizzazione;
- Comunicazione e Marketing
- Igiene e Salute

Simulazioni d'esame

Simulazioni scritte

Nel percorso di preparazione all'esame, agli allievi sono state proposte alcune simulazioni scritte, delle quali se ne riporta il contenuto.

Italiano

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO
PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda
sabbia lieve per entro il
cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno
era più breve.

E un'ansia repentina il cor
m'assalse per l'appressar
dell'umido equinozio² che
offusca l'oro delle piagge
salse.

Alla sabbia del Tempo urna
la mano era, clessidra il cor
mio palpitante, l'ombra
crescente d'ogni stelo
vano³ quasi ombra d'ago in
tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

¹ *Come*: mentre

² *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

³ *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia. «Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E

Cosima, come costretta da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...] Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare⁵ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di

⁵ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie

di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella Prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Produzione

Le modalità di svolgimento della Prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un

discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante...* a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.

3. L'autore sostiene che in Italia *'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale'*: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro⁶. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*⁷ e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi,

⁶ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

⁷ Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).

che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa

proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla. Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera

critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957/1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia

connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wislawa Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono '*passione e fantasia*': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Tedesco: Prima simulazione

**Prüfung der Zweitsprache Deutsch (L2)
im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung der Oberschule**

Schuljahr 2022-2023

1. Simulation

HÖREN: „Müll in der Mode - Der Gumshoe“

LESEN: „Müllkippe Meer“

Sachtext

Hörverstehen 2,5/10 _____

Leseverstehen 2,5/10 _____

Schreiben – Aufgabe 1 2,0/10 _____

Schreiben – Aufgabe 2 3,0/10 _____

Gesamtpunktzahl/Bewertung: _____/10

Name und Vorname: _____

Klasse: _____

Datum: _____

	KOMPETENZ	AUFGABE	Bewertungskriterien	Punkte	Mögliche Punkte	Erreichte Punkte
15 Minuten	Hörverstehen	5 Aufgaben Multiple Choice Richtig/Falsch Stichwort-Items	je richtige Antwort je richtige Antwort pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig)	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	2,5	
30 Minuten	Leseverstehen	5 Aufgaben Multiple Choice Richtig/Falsch Stichwort-Items Matching	je richtige Antwort je richtige Antwort pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig) je richtige Antwort	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	2,5	
16 5 Minuten	Schreiben	Aufgabe 1-textverarbeitend	Aufgabenerfüllung Kohärenz/Aufbau Ausführlichkeit/Aussagekraft	1 Punkt	2	
			Ausdrucksfähigkeit - Wortschatz - Kompensationsstrategien	0,5 Punkte		

			• Korrektheit • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung	0,5 Punkte		
Schreiben	Aufgabe 2-argumentativ	• Aufgabenerfüllung • Kohärenz/Aufbau • Ausführlichkeit/Aussagekraft	2 Punkte			
		• Ausdrucksfähigkeit • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte			
		• Korrektheit • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung	0,5 Punkte			

Die Prüfung ist positiv, wenn mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %) erreicht werden.

/10

Name und Vorname: _____

Richtig/Falsch

Zeit: 15 Minuten

1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN

Hilfsmittel: keine

Guten Tag, aus unserer Sendereihe *Neues aus Kultur und Gesellschaft* hören Sie heute den Beitrag „Müll in der Mode - Der Gumshoe“.

Lesen Sie die Aussagen 1-15. Sie haben dafür 2 Minuten Zeit.

Hören Sie dann den Text. Sie hören den Text zweimal.

Überlegen Sie während des Hörens, welche Aussagen richtig und welche falsch sind. Fünf Aussagen sind richtig und zehn Aussagen sind falsch.

Übertragen Sie die richtigen Aussagen in die Tabelle unten.

1.	Die Studentin Soraya Menara ist ein Fan des Gumshoe.
2.	Auf den Sohlen des Gumshoe kann man die Straßen Amsterdams sehen.
3.	Für 500 Paare des Gumshoe braucht man 1.500 Kilogramm Kaugummi.
4.	Der Gumshoe besteht aus schnell abbaubarem Material.
5.	Ausgespuckte Kaugummis sind bei der Reinigung der Stadt eine große Herausforderung.
6.	Der Gumshoe wird von Puma hergestellt.
7.	Die Hersteller waren sich von Anfang an sicher, dass ihr Produkt Erfolg haben wird.
8.	Der Gumshoe ist der erste Schuh, der aus einem alternativen Material besteht.
9.	Adidas stellt T-Shirts aus Abfall her, der aus den Ozeanen stammt.
10.	Eine Werbekampagne hätte dieselbe Wirkung gehabt wie der Gumshoe.
11.	Die Macher des Gumshoe wollen auf das Kaugummi-Problem auf den Straßen aufmerksam machen.
12.	Nachhaltige Turnschuhe liegen bei jugendlichen Großstädtern im Trend.
13.	Der Gumshoe hat innerhalb von wenigen Stunden zahlreiche Likes bekommen.
14.	Der Gumshoe ist preiswert.
15.	Durch das Projekt werden vor allem Erwachsene für das Müllproblem sensibilisiert.

Richtig sind folgende Aussagen: (z. B. Nr. 3 oder 3)

					____/2,5
--	--	--	--	--	----------

Name und Vorname: _____

**AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN**

Nicole Scherschun / Helle Jeppesen

Müllkippe Meer



Seit Jahrtausenden ist das Meer für Menschen eine Quelle für Nahrung und einer der wichtigsten Transportwege. Doch die Meere werden auch als Müllkippe missbraucht: Der Abfall der Zivilisationen landet erst einmal in den Flüssen, dann im Meer, wird von der Strömung fortgetragen und, wie das Sprichwort es will: „Aus den Augen, aus dem Sinn.“ Zumindest war es früher so, als Müll aus organischem Material bestand, das auch im Meer abgebaut werden konnte.

Die Zeiten haben sich aber geändert, erklärt der Meeresbiologe Thilo Maack von der Umweltorganisation Greenpeace: "Es gibt fünf große Meeresstrudel in den Weltmeeren und dort konzentriert sich der Müll, den wir Menschen vor allem in Form von Plastikprodukten produzieren." In den allermeisten Fällen geschieht das durch den Müll, der an Land entsteht. "Man schätzt, dass etwa 80 Prozent durch die Flüsse und durch den Wind ins Meer transportiert werden. Die restlichen 20 Prozent kommen von dem weltweiten Schiffsverkehr." Der Meeresbiologe hat 2006 an einer Expedition mit dem Greenpeace-Schiff "Esperanza" teilgenommen, um die schwimmenden Müllhalden zu messen und zu analysieren. Vor allem der Plastikmüll macht den Meeren und ihren Bewohnern zu schaffen. Er ist überall, erzählt Thilo Maack. "Obwohl man sich das nicht vorstellen kann, dass es so ist wie eine Müllkippe an Land, wo Möwen drüberkreisen und Ratten sich drin tummeln, ist es doch so. Wir haben Tauchgänge gemacht und man kann im Gegenlicht der Sonne immer diese kleinen, grünen, blauen und roten, gelben Sprengel sehen, die von Plastikprodukten herrühren."

Unzählige Meerestiere und Seevögel sterben qualvoll, weil sie sich in verlorenen Kunststoffnetzen, ins Meer geworfenen Plastiktüten und Nylonseilen verheddern. Oder weil sie den immer kleiner werdenden Müll fressen: "Es gibt viele Tierarten und Seevogelarten, die sich ausschließlich von dem ernähren, was sie an der Wasseroberfläche treibend finden können oder was sie sich in wenigen Metern Wassertiefe ertauchen können. Und das sind sehr oft Plastikprodukte: alte Feuerzeuge, Reste von Zahnbürsten, Verschlüsse von Plastikflaschen und so weiter." Die Tiere füllten sich den Magen - aber nicht mit echter Nahrung, sondern mit Plastik. So verhungern oder verdursten sie sehr oft.

Doch auch die Mikroplastik ist gefährlich. Zu Mikroplastik zählen alle Teilchen, die kleiner als fünf Millimeter und größer als 0,1 Mikrometer sind. Zum Vergleich: Ein menschliches Haar ist bis zu 100 Mikrometer dünn. In der Vergangenheit haben Forscher solch winzigen Plastikteilchen in Fischen, Muscheln, Krebsen und Speisesalz nachgewiesen. Doch auch im

Menschen findet man dieses Mikroplastik, das Tumore oder Hormonstörungen verursachen kann.

Wir Menschen stehen eben am Ende der Nahrungskette, wie der österreichische Filmemacher Werner Boote in seinen Recherchen für den Dokumentar-Film "Plastic Planet" feststellen musste. Er ließ sein eigenes Blut an einer Universität im US-Staat Missouri auf Schadstoffe testen. "Ich wusste von Studien schon vorher, dass jeder von uns Plastik im Blut hat, aber dass es dann so viel war, da war ich schockiert. Wir haben dann zwei Jahre später das Blut des ganzen Teams getestet, und es hat sich herausgestellt, dass jeder eine Menge von Substanzen im Blut hatte, die vom Plastik kommen."

Thilo Maack fordert politische Konsequenzen: "Wir wissen viel zu wenig über die Auswirkungen von diesen endokrin wirksamen Substanzen und da fordern wir als Umweltschützer und ich als Greenpeace-Meeresbiologe auch, dass es da zu einer Verbesserung der Kontrollen kommen muss. Diejenigen, die diese Stoffe produzieren, müssen nachweisen, dass diese Substanzen ungiftig sind."

Vor allem aber, so der Meeresbiologe von Greenpeace, muss die Produktion von Plastik reduziert werden. "Wir müssen sehen, dass Plastik nur erlaubt sein darf, wenn es recycelt werden kann. Das ist, glaube ich, eines der größten Probleme."

Quelle: Deutsche Welle www.dw.com
Anzahl der Wörter 589

2. PRÜFUNGSTEIL - LESEN	Zeit: 30 Minuten Hilfsmittel: keine
--------------------------------	---

Lesen Sie bitte den Text genau durch und listen Sie die Informationen zu folgenden Punkten stichwortartig im Raster auf.

<i>Welche Bedeutung hat das Meer für die Menschen? (2 Infos)</i>	1) 2)	____/0,5
<i>Wie gelangt der Müll ins Meer? (2 Infos)</i>	1) 2)	____/0,5
<i>Warum ist der Müll für Meerestiere gefährlich?</i> (2 Infos)	1) 2)	____/0.5

<i>Was ist Mikroplastik?</i> <i>Wo wurde es nachgewiesen?</i>	1) 2)	____/0.5
<i>Welche politischen Konsequenzen fordert Thilo Maack? (2 Infos)</i>	1) 2)	____/0,5
		____ / 2,5

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN Schreibaufgabe 1 - textverarbeitend	Zeit: 165 Minuten
Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch	

Situation:

Ihre Klasse organisiert einen Projekttag zum Thema Plastikmüll. Dazu wollen Sie den Meeresbiologen Thilo Maack einladen, damit er von seiner Arbeit bei Green Peace berichtet.

Schreiben Sie eine Einladung an Herrn Dr.Maack!

- Erklären Sie ihm, warum Sie den Projekttag organisieren.
- Welche Ratschläge könnte er den Schülern geben?
- Schreiben Sie eine E-Mail von 120 bis 180 Wörtern.

- Verwenden Sie dabei die Informationen aus dem Text, schreiben Sie aber möglichst mit eigenen Worten.
- Achten Sie auf einen logischen Textaufbau und verbinden Sie Ihre Sätze durch Konnektoren.

· Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z.B. auf einen geeigneten Wortschatz, eine korrekte Satzstellung und die Orthografie.

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN
Schreibaufgabe 2 - argumentativ

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Plastik spielt eine wichtige Rolle in allen Bereichen unseres Lebens, auch in der Gastronomie.

Welche Vor- und Nachteile bietet dieses Material? Wo könnten wir auf Plastik verzichten?

Schreiben Sie zu diesem Thema einen Blog-Beitrag von mindestens 200 Wörtern!

- Achten Sie auf einen logischen Textaufbau und verbinden Sie Ihre Sätze durch Konnektoren.
- Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z.B. auf einen geeigneten Wortschatz, eine korrekte Satzstellung und die Orthografie.

Tedesco: Seconda simulazione

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO –



ALTO ADIGE Landesdirektion italienischsprachige

Grund-,Mittel- und Oberschulen

Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen

**Direzione provinciale Scuole primarie e secondarie
di primo e secondo grado in lingua italiana**

Servizio tedesco seconda lingua e lingue straniere

Prüfung der Zweitsprache Deutsch (L2) im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung der

Oberschule Schuljahr 2024-2025

**2. Simulation
26.02.2025**

HÖREN: „Coworking: modernes Arbeiten“

LESEN: „Traumberuf Influencer“

Sachtext

Hörverstehen 2,5/10 _____

Leseverstehen 2,5/10 _____

Schreiben – Aufgabe 1 2,0/10 _____

Schreiben – Aufgabe 2 3,0/10 _____

Gesamtpunktzahl/Bewertung: ____ 10

Name und Vorname: _____

Klasse: _____

Datum: _____

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen Berufsfachschulen und Berufsbildung_23.06.2023
Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

Testformat - Schriftliche Prüfung

	KOMPETENZ	AUFGABE	Bewertungskriterien	Punkte	Mögliche Punkte	Erreichte Punkte
15 Minute n	Hörverstehen	5 Aufgaben Multiple Choice Richtig/Falsch Stichwort-Items	je richtige Antwort je richtige Antwort pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig)	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	2,5	
30 Minute n	Leseverstehen	5 Aufgaben Multiple Choice Richtig/Falsch Stichwort-Items Matching	je richtige Antwort je richtige Antwort pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig) je richtige Antwort	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	2,5	
165 Minute n	Schreiben	Aufgabe 1- textverarbeitend	• Aufgabenerfüllung • Kohärenz/Aufbau • Ausführlichkeit/Aussagekraft	1 Punkt	2	
			• Ausdrucksfähigkeit • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte		
			• Korrektheit • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung	0,5 Punkte		

	Schreiben	Aufgabe 2- argumentativ	• Aufgabenerfüllung • Kohärenz/Aufbau • Ausführlichkeit/Aussagekraft	2 Punkte	3	
			• Ausdrucksfähigkeit • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte		
			• Korrektheit • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung	0,5 Punkte		

Die Prüfung ist positiv, wenn mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %) erreicht werden. /10

Zusatzpunkte: Es können 0,1-max.0,3 Zusatzpunkte vergeben werden.

+

Begründung der Prüfungskommission für die Zuweisung der Zusatzpunkte:

Definitive Punktzahl mit Zusatzpunkten (max. 10) /10

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen Berufsfachschulen und Berufsbildung_23.06.2023
Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

Name und Vorname: _____

Richtig/Falsch

Zeit: 15 Minuten 1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN

Hilfsmittel: keine

**Lesen Sie die Aussagen 1-15. Sie haben dafür 2 Minuten Zeit.
Hören Sie dann den Text. Sie hören den Text zweimal.
Überlegen Sie während des Hörens, welche Aussagen richtig und welche falsch sind. Fünf Aussagen sind richtig und zehn Aussagen sind falsch.
Übertragen Sie die richtigen Aussagen in die Tabelle unten.**

Guten Tag, aus unserer Sendereihe Neues aus Wirtschaft und Gesellschaft hören Sie heute den Beitrag „Coworking: modernes Arbeiten“.

1.	Junge Leute ziehen nach Berlin, um einen festen Job zu finden.
2.	Im Betahaus in Berlin arbeiten verschiedene Berufsgruppen unter einem Dach.

3.	Daiana Bassi arbeitet in Berlin für eine italienische Firma.
4.	Daiana macht die letzte Generation für die aktuelle schwierige Situation verantwortlich.
5.	Emma Marttel will nach zwei Jahren wieder zurück nach England.
6.	Die Miete für den Arbeitsplatz beträgt im Betahaus monatlich 50 Euro pro Person.
7.	Christoph Fahle hat das Betahaus allein aufgebaut.
8.	Wer in einem Coworking-Büro arbeitet, spart Zeit.
9.	In den letzten Jahren machte das Betahaus einen Gewinn von einer Million Euro.
10.	Vassilios Bartzokas ist wegen der finanziellen Probleme in Griechenland nach Berlin gekommen.
11.	Vassilios Bartzokas verkauft asiatische Produkte in Europa.
12.	Betahäuser sind in Barcelona und Sofia geplant.
13.	Heutzutage ist es schwierig, im Beruf erfolgreich zu sein.
14.	Für eine Firmengründung braucht man heute viel Geld.
15.	Das Coworking-Modell hat keine Zukunft.

Richtig sind folgende Aussagen: (z. B. Nr. 3 oder 3)

					<u> </u> /2,5
--	--	--	--	--	--------------------

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen Berufsfachschulen und Berufsbildung_23.06.2023
Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

Name und Vorname: _____

AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN

Traumberuf Influencer

Jugendliche haben einen neuen Berufswunsch: Influencer. Instagram, YouTube und Snapchat – die „Digital Natives“ nutzen die Apps jeden Tag und wollen damit in Zukunft ein schönes Leben haben.

Früher wollten Kinder noch Astronaut, Sängerin oder Polizist werden. Fragt man heute nach, fallen die Antworten in manchen Fällen exotischer aus: Influencer, YouTuber oder Gamer – Hauptsache, etwas in den sozialen Medien. „Die Nachfrage ist tatsächlich da, immer mehr Jugendliche wollen Influencer werden und sich über diesen Trendberuf informieren“, sagt Berufs-, Studien- und Laufbahnberater Adrian Wollschlegel. Das liege an den Geschenken, den vielen Reisen und vor allen Dingen am Geld, sagt die 13-jährige Marie aus Aarau. „Man sieht, dass sie viel Geld kriegen. Sie machen immer Werbung für etwas und können sich alles leisten.“ Auch ihre Freundin, die 14-jährige Lisa, zählt die Vorteile der Influencer auf: „Sie kennen alle Prominenten und haben einen abwechslungsreichen Alltag.“

An der Schweizer „Digital Influencer Academy“ kann man seit Oktober 2018 für 4.999 Franken am Diplomlehrgang „Digital Influencer/Influencerin“ teilnehmen. Die Ausbildung wird an den Standorten in Luzern, Bern und Zürich angeboten und besteht aus 40 Unterrichtstagen mit insgesamt 400 Lektionen – nach spätestens einem Jahr kann man sich dann „Digital Influencer oder Influencerin“ nennen. Die Ausbildung umfasst unter anderem professionelles Schreiben von Texten, Bildbearbeitung, Videoproduktion, Marketing und Medienrecht. Doch ist Influencer wirklich ein Job? „Das ist eine schwierige Frage“, sagt Wollschlegel. „Ich würde sagen, es ist ein Hobby, das zum Beruf wird“, erklärt er.

Tolle Produkte, viele Reisen, schöne Hotels – tatsächlich sieht man all das auf den Instagram-Profilen der Influencer. Genauso sieht es auch bei der Schweizer Bloggerin und Instagrammerin Michèle Krüsi – bekannt unter dem Namen The Fashion Fraction – aus. Die 27-Jährige hat ihre Leidenschaft, die sie vor neun Jahren entdeckte, zum Beruf gemacht. Sie arbeitet mit diversen Marken zusammen und ist dank ihrer 407.000 Follower so weit, dass sie für ihre Bilder und Textbeiträge Geld von Sponsoren bekommt. Sie gehört zu den wenigen wirklich erfolgreichen Schweizer Influencern, die von dem, was sie machen, leben.

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen Berufsfachschulen und Berufsbildung_23.06.2023
Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

können. Für sie machen diese Diplomlehrgänge zum Influencer keinen Sinn. „Man kann schlicht und einfach nicht zum Influencer ausgebildet werden“, sagt die gelernte Grafikerin. Man könne sich zum Beispiel Wissen über Social-Media und Trendforschung aneignen, aber das heiße noch lange nicht, dass man später als Influencer Geld verdienen könne. „Als ich mit dem Bloggen anfang, wusste ich nicht, dass ich Produkte zugeschickt bekomme oder gar damit Geld verdienen kann. Ich habe es aus purer Leidenschaft gemacht“, sagt sie. „Ich denke, genau das ist der große Unterschied zwischen damals und heute“, so Krüsi weiter. Heute stünde nicht mehr die Leidenschaft im Fokus, sondern die Berühmtheit und das Geld.

Bei den jungen Mädchen Marie und Lisa stechen genau diese Punkte heraus. Sie sehen das, was die Influencer zeigen wollen, jedoch nicht das, was sich hinter den perfekten Bildern versteckt. „Man darf sich das nicht zu einfach vorstellen. Mein Arbeitstag dauert wie die meisten anderen mindestens neun Stunden und die Arbeit zieht sich

teilweise auch über das Wochenende durch“, sagt Krüsi. Auch Ferien gebe es nur begrenzt, da der Content immer online gehen muss, egal ob es ein Montag oder Sonntag ist. Der Alltag ist ein weiterer Punkt, den die Jugendlichen nennen. „Jeder Tag ist anders, sie können aufstehen, wann sie wollen, ziehen sich schön an und machen Fotos – meistens auch noch in einem anderen Land“, sagt Marie. Dass jeder Tag aber am PC beginnt und genauso endet, wissen die zwei Mädchen nicht. Zudem muss man sich stets bewusst sein: „Es gibt keine Sicherheit und man muss stets dranbleiben und sich selber anspornen – denn genauso schnell, wie es angefangen hat, kann es auch wieder aufhören“, sagt Krüsi.

Aus diesem Grund würde die Bloggerin all den Jugendlichen, die den Berufswunsch Influencer haben, das Gleiche raten wie Laufbahn- und Berufsberater Wollschlegel: eine klassische Ausbildung. „Die Branche ist extrem schnelllebig. Ich würde definitiv raten, erst einmal ein festes Standbein zu haben und nebenbei Social-Media machen – so haben das schließlich alle großen und auch kleinen Influencer gemacht, ich inbegriffen.“

Quelle: Luzerner Zeitung digital,
07.02.2019, <https://www.luzernerzeitung.ch/international/tra-um-beruf-influencer-jetzt-gibt-es-sogar-lehrgaenge-in-der-schweiz-ld.1091722>, gekürzt und adaptiert für Testzwecke
Autorin: Deborah Gonzalez
Anzahl der Zeichen (mit Leerzeichen): 4.564

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen Berufsfachschulen und Berufsbildung_23.06.2023
Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

Name und Vorname: _____

Stichwort-Items

Zeit: 30 Minuten 2. PRÜFUNGSTEIL – LESEN

Hilfsmittel: keine

Lesen Sie den Text und beantworten Sie die Fragen in Stichworten!

1. Womit begründen junge Leute den Berufswunsch Influencer? (2 Informationen)		___/0,5
---	--	----------------

2. Was lernen die Teilnehmer*innen im Schweizer Diplomlehrgang? (2 Informationen)		___/0,5
3. Wie schafft es Michèle Krüsi, ihren Lebensunterhalt als Influencerin zu verdienen? (2 Informationen)		___/0,5
4. Wonach sucht der heutige Blogger?		___/0,5
5. Warum schlägt Krüsi vor, den Influencer-Beruf nicht zum einzigen Ziel zu machen?		___/0,5
		<u> </u> / 2,5

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen Berufsfachschulen und Berufsbildung_23.06.2023
Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

Name und Vorname: _____

Zeit: 165 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN
Schreibaufgabe 1 - textverarbeitend

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Sie sind eine erfolgreiche Influencerin/ein erfolgreicher Influencer.

In einem **Blogbeitrag** berichten Sie über Ihren beruflichen Alltag als Influencer*in.

- Achten Sie dabei auf die Merkmale dieser Textsorte.
- Schreiben Sie eine kurze Einleitung.
- Überlegen Sie, auf welche inhaltlichen Aspekte Sie hinweisen wollen.
- Schreiben Sie auch einen Schluss.
- **Verwenden Sie dabei die Informationen aus dem Lesetext, schreiben Sie aber mit eigenen Worten.**
- Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z. B. auf einen geeigneten Wortschatz, den Gebrauch von Konnektoren, die Satzstellung und die Orthografie.
- Schreiben Sie einen Text zwischen 120 und 180 Wörtern.

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen Berufsfachschulen und Berufsbildung_23.06.2023

Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Schreibaufgabe 2 - argumentativ

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Auch Sie stehen vor der Entscheidung, was Sie in Zukunft machen wollen. Arbeiten oder lieber studieren oder...? Was ist das Richtige für Sie?

Nehmen Sie zu diesem Thema **Stellung** und begründen Sie Ihre Meinung.

- Achten Sie dabei auf die Merkmale der Textsorte.
- Überlegen Sie, wie Sie Ihren Text einleiten und wie Sie Ihre Argumentation aufbauen.
- Schreiben Sie einen Schluss.
- Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z. B. auf einen geeigneten Wortschatz, den Gebrauch von Konnektoren, die Satzstellung und die Orthografie.

- Schreiben Sie einen Text von mindestens 200 Wörtern.

Cucina, Scienze dell'alimentazione, DTAAE: Prima simulazione

1° SIMULAZIONE

SECONDA PROVA ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NOME: _____ CLASSE: _____ DATA _____

Ora d'inizio: _____ tempo a disp. _____ Consegna ore: _____

Tipologia C: individuare, predisporre o descrivere le fasi e le modalità di realizzazione di un servizio

con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

Nucleo fondamentale 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Documento introduttivo:

Il connubio tra Sistema HACCP e i prodotti a marchio di qualità, quali DOP, IGP e STG, rappresenta un binomio di valore per le imprese italiane che operano nel settore alimentare.

Il Sistema HACCP, acronimo di Hazard Analysis and Critical Control Points, costituisce un pilastro fondamentale per garantire la sicurezza alimentare e la conformità normativa.

Attraverso l'implementazione di procedure e controlli, le aziende assicurano la produzione di alimenti sicuri per i consumatori, costruendo fiducia e reputazione.

Le certificazioni di qualità come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) svolgono un ruolo essenziale nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane.

Questi marchi garantiscono l'origine, la qualità e la tradizione dei prodotti, tutelandoli da imitazioni e contraffazioni.

L'integrazione tra HACCP e i marchi di qualità consente quindi alle imprese di garantire standard elevati di sicurezza alimentare e autenticità. La trasparenza nei processi produttivi e il rispetto dei disciplinari di produzione contribuiscono a differenziare i prodotti certificati sul mercato globale, rafforzando la loro riconoscibilità e offrendo un vantaggio competitivo sostenibile e a lungo termine.

A) Con riferimento alla **comprensione del documento introduttivo**, rispondi alle seguenti questioni:

- Qual è l'obiettivo principale dell'HACCP e come contribuisce a garantire la sicurezza alimentare nelle aziende del settore alimentare?
- Perché il connubio tra HACCP e marchi di qualità rappresenta un binomio di valore per le imprese italiane che operano nel settore alimentare?

B) Individuare, predisporre o descrivere le fasi e le modalità di realizzazione di un servizio:

Durante l'evento Fiera Hotel 2025, che si tiene come da tradizione a metà del mese di ottobre, l'azienda per cui lavori ti affida l'allestimento di alcune proposte gastronomiche che mirino a valorizzare i prodotti della regione. Sei chiamato così a predisporre un servizio di promozione dei principali prodotti a marchio di qualità regionali attraverso la realizzazione di proposte gastronomiche capaci di unire tradizione e innovazione. Nell'allestimento della proposta vanno tuttavia rispettate le normative di sicurezza alimentare dettate dal sistema di autocontrollo HACCP, al fine di ridurre i rischi di contaminazione e garantire pietanze salubri e sicure.

Utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le tue esperienze;

- a) disponi una proposta di almeno cinque finger food da presentare nello stand della fiera.

La proposta da avanzare deve ottemperare ai seguenti vincoli:

- Ogni finger food proposto deve contenere almeno un prodotto a marchio di qualità della regione Trentino - Alto Adige;
- La proposta deve spaziare dal dolce al salato, senza particolari vincoli di temperature di servizio;
- Ogni pietanza proposta deve impiegare maggiormente materie prime di stagione e locali.

- b) analizza, solo per una proposta di finger food a tua scelta, tutti i rischi di contaminazione presenti dalla fase di produzione fino al servizio. Ricorda che le pietanze dovranno essere preparate presso la cucina centrale dell'azienda per cui lavori, trasportate seguendo le corrette prassi igieniche presso la fiera e ultimate all'interno dello stand a disposizione.

Per ogni rischio individuato determina:

- Le misure preventive per limitarne il pericolo;
- I limiti critici da rispettare;
- Eventuali misure correttive da attuare nel caso di mancato controllo del limite.

- c) descrivi brevemente le malattie di origine batterica (categorie principali);

- d) descrivi, con alcuni esempi, le procedure da applicare durante il servizio che consentono la prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
- e) riporta il concetto di pericolo e di rischio riferito alla sicurezza alimentare.

Cucina, Scienze dell'alimentazione, DTAAE: Seconda simulazione

IP 17 ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NOME: _____ CLASSE: _____ DATA: _____

Tipologia D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo con riferimento al seguente nucleo tematico fondamentale di indirizzo correlato alle competenze:

NUCLEO TEMATICO N. 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Prodotti Alimentari Tutelati: un patrimonio culturale da salvaguardare

I prodotti alimentari tutelati sono un elemento fondamentale della cultura gastronomica italiana e rappresentano un legame profondo tra tradizione, territorio e identità. Queste specialità alimentari, riconosciute a livello nazionale ed europeo, sono protette da marchi di qualità che garantiscono la loro autenticità e il rispetto di metodi di produzione tradizionali.

In Italia, esistono diversi tipi di prodotti alimentari tutelati, tra cui i marchi IGP (Indicazione Geografica Protetta), DOP (Denominazione di Origine Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). Ogni marchio ha specifici requisiti di produzione e origine, che devono essere rispettati per garantire il mantenimento degli standard qualitativi.

La registrazione di un prodotto sotto uno di questi marchi avviene attraverso un processo rigoroso, che include la verifica delle pratiche agricole, delle tecniche di lavorazione e la tracciabilità della filiera produttiva. Ad esempio, il Parmigiano Reggiano DOP è prodotto esclusivamente in alcune province dell'Emilia-Romagna e della Lombardia, seguendo regole precise che ne garantiscono il sapore unico e la qualità.

Il riconoscimento di un prodotto alimentare come tutelato non solo aiuta a preservare le tradizioni locali, ma rappresenta anche un vantaggio economico per i produttori. I marchi di qualità aumentano la visibilità dei prodotti sui mercati nazionali e internazionali, attirando consumatori interessati a scoprire gusti autentici e storie affascinanti legate alla loro produzione.

Inoltre, la tutela dei prodotti alimentari ha un impatto significativo sulla sostenibilità. Promuovendo pratiche agricole tradizionali e rispettose dell'ambiente, si contribuisce alla salvaguardia della biodiversità e alla conservazione dei paesaggi rurali. I prodotti alimentari tutelati rappresentano, quindi, non solo una questione di qualità e tradizione, ma anche un passo importante verso un futuro più sostenibile.

In conclusione, i prodotti alimentari tutelati non sono semplicemente cibi di alta qualità, ma un patrimonio culturale che merita di essere conosciuto e apprezzato. La loro tutela è fondamentale per garantire la continuità delle tradizioni gastronomiche e per sostenere le comunità locali che vi sono legate. Consumare e valorizzare questi prodotti significa anche partecipare a una storia più ampia, che unisce passato e presente, cultura e identità.

Caso pratico: Evento di gala

Il Ristorante "La Gondola" di Venezia ospiterà sabato 7 settembre 2025 una serata di gala finale per il festival del cinema di Venezia. Gli invitati da tutto il mondo potranno così assaporare un piccolo menu degustazione di cucina classica italiana. Lo Chef del ristorante, dopo aver condiviso le ricette ed indicato ingredienti impiegati e quantità utilizzate, descrive nel dettaglio le quantità di scarto emerse dalla lavorazione delle materie prime grezze. Dopodiché, desideroso conoscere l'entità dei costi del piccolo menu degustazione, condivide i prezzi delle materie prime concordati con il fornitore, affinché venga sviluppato il corretto calcolo del Food Cost Preventivo di tutte le ricette e, per estensione, del menu intero.

MENÙ DEGUSTAZIONE "BELPAESE"	
Antipasto	Carpaccio di chianina con flan di patate viola al rosmarino
Primo piatto	Gnocchi di patate alla sorrentina
Secondo piatto	Filetto d'orata alla mediterranea con giardinetto di verdure croccanti

Il cuoco si appresta a preparare la ricetta e nel farlo pesa gli ingredienti che dovrà lavorare prima e dopo aver rimosso le parti non idonee alla ricetta.

- Il filetto di chianina ha perso 120 gr di scarto dagli 800 gr iniziali.
- Le patate a pasta viola hanno visto uno scarto di 275 gr su un peso lordo di 2275 gr.
- Il rosmarino sfogliato pesava 45 gr rispetto ai 75 gr iniziali.

Carpaccio di chianina con flan di patate viola al rosmarino						Pax 10	
Ingredienti	Q.tà	Acquisto	Prezzo	Prezzo Lordo	% SC	Prezzo Netto	Costo
Filetto di chianina	0,500	KG	34,95 €				
Olio EVO	0,200	Bott. 0,25 l	2,75 €				
Patate viola	1,200	KG	5,00 €				
Uova	5	Conf. 6 pz	1,69 €				
Parmigiano DOP	0,100	KG	16,20 €				
Latte intero	0,050	L	0,99 €				
Rosmarino	0,010	KG	4,70 €				
Sale e pepe	Q.B.	-	-	-			
						COSTO TOTALE	

Il cuoco si appresta a preparare la ricetta e nel farlo pesa gli ingredienti che dovrà lavorare prima e dopo aver rimosso le parti non idonee alla ricetta.

- Le patate a pasta bianca pesavano 2275 gr e dopo averle pelate pesano 2110 gr.
- I pomodorini con raspo e piccioli pesavano 360 gr, rimossi quest'ultimi rimanevano 345 gr di pomodorini.
- L'aglio intero pesava 85 gr, una volta pulito 81 gr.
- Il basilico rimosso dalla busta pesava 225 gr, le sole foglie invece erano 123 gr.

Gnocchi alla sorrentina						Pax 10	
Ingredienti	Q.tà	Acquisto	Prezzo	Prezzo Lordo	% SC	Prezzo Netto	Costo
Patate pasta bianca	1,500	KG	0,80 €				
Tuorlo d'uovo	0,090	KG	4,45 €				
Farina '00'	0,375	KG	0,67 €				
Polpa pomodoro	0,400	Conf. 2,550 Kg	2,23 €				
Pomodorini cirio	0,350	KG	5,10 €				
Aglio	0,010	KG	5,00 €				
Basilico	0,015	Busta 150 gr	4,20 €				
Mozzarella bufala	0,450	Conf. 125 gr	1,35 €				
Olio EVO	0,150	Bott. 0,5 L	3,89 €				
Sale e pepe	Q.B.	-	-	-			
						COSTO TOTALE	

Il cuoco si appresta a preparare la ricetta e nel farlo pesa gli ingredienti che dovrà lavorare prima e dopo aver rimosso le parti non idonee alla ricetta.

- L'orata intera pesava 1400 gr dal quale ha ricavato 910 gr di filetti.
- Le cipolle di tropea pesavano 330 gr, le bucce rimosse invece pesavano 45 gr.
- Le zucchine intere e sporche pesavano 450 gr, una volta mondate e lavate pesano 405 gr.
- Le carote grezze pesavano 600 gr e sono stati rimossi 105 gr di buccia.
- I peperoni interi una volta puliti pesano 680 gr rispetto agli 800 gr iniziali.
- I pomodorini con raspo e piccioli pesavano 360 gr, rimossi quest'ultimi rimanevano 345 gr di pomodorini.
- I broccoli, che inizialmente pesavano 900 gr, dopo la mondatura pesavano 645 gr.
- Il mazzo di prezzemolo pesava 150 gr, le sole foglie invece erano 82 gr.

Pax 10							
Ingredienti	Q.tà	Acquisto	Prezzo	Prezzo Lordo	% SC	Prezzo Netto	Costo
Orata intera	2,100	KG	6,80 €				
Olive taggiasche	0,125	Conf. 950 gr	18,70 €				
Capperi sotto sale	0,075	Conf. 320 gr	3,75 €				
Pinoli	0,050	Conf. 125 gr	5,82 €				
Pomodorini cirio	0,250	KG	5,10 €				
Prezzemolo	0,005	KG	3,50 €				
Olio EVO	0,100	Bott. 0,75 l	5,50 €				
Zucchine	0,200	KG	0,89 €				
Carote	0,200	KG	0,75 €				
Peperoni	0,200	KG	2,00 €				
Broccoli	0,200	KG	2,20 €				
Cipolla Tropea IGP	0,200	KG	1,15 €				
Sale e pepe	Q.B.	-	-	-			
COSTO TOTALE							

COSTO TOTALE MENU	COSTO UNITARIO MENU

Il Ristorante "La Gondola" di Venezia, alla fine del periodo di settembre 2025, vuole determinare il food cost medio della sua azienda durante il mese appena trascorso. In suo possesso il ristoratore ha i seguenti dati:

INVENTARIO 31.08.2025	ACQUISTI A SETTEMBRE	INVENTARIO 30.09.2025	PASTI PERSONALE	PASTI OFFERTI	PIATTI VENDUTI
€ 7.953,00	€ 28.882,00	€ 5.123,00	€ 2.997,00	€ 2.175,00	12.000

TOTALE DEI COSTI LORDI	TOTALE DEI COSTI NETTI	FOOD COST MEDIO UNITARIO

Considerando che gli incassi del ristorante a fine mese equivalgono a € 135.300,00 determina se l'obiettivo di un utile pari al 21% è stato rispettato.

% DI UTILE	
------------	--

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo il candidato descriva:

1. Qual è il significato dei marchi di qualità come IGP, DOP e STG nel contesto della produzione alimentare in Italia, e come contribuiscono alla preservazione delle tradizioni culinarie locali?
2. Discuti l'importanza della tutela dei prodotti alimentari tutelati non solo per la qualità e la tradizione, ma anche per la sostenibilità e il supporto delle comunità locali. Quali sono alcuni dei benefici economici che ne derivano?

B) Con riferimento alle conoscenze maturate durante il proprio percorso di studio il candidato/o risponda ai seguenti quesiti:

1. Descriva quali sono gli elementi che caratterizzano la "qualità" alimentare?
2. Descriva il legame tra qualità, origine e tradizione nell'ambito delle certificazioni dei prodotti agroalimentari, argomentando la risposta con almeno due esempi di prodotti e produzioni trattate durante il percorso di studi.

C) Sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi e del contesto in cui si svolge l'evento, il candidato/a:

1. Sviluppi il calcolo del Food Cost Preventivo per le ricette allegate, individuando le percentuali di scarto ottenute dall'operatore secondo la descrizione fornita e attingendo dal listino prezzi annesso alla ricetta;
2. Calcoli l'entità del costo totale e del costo unitario del menù degustazione riportato;
3. Utilizzando i dati storici dell'azienda, sviluppi il calcolo del Food Cost Consuntivo per individuare i Consumi Lordi, i Consumi Netti e il Food Cost Medio Unitario;
4. Sfrutti i dati in proprio possesso per ricavare la percentuale di guadagno raggiunta attraverso gli incassi registrati.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 2 ore dalla consegna della traccia.

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

Materiali del consiglio di classe

- Programmi svolti fino al 15 maggio 2023 (con previsione di ulteriore svolgimento fino alla fine dell'anno scolastico) e relazioni finali per singola disciplina
- Griglie di valutazione per il 1°, 2° e 3° scritto
- Tabelle di conversione dei punteggi
- Griglia di valutazione per l'esame orale
- Testi delle simulazioni della prima prova; seconda prova; di tedesco seconda lingua

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Lingua italiana e letteratura

Docente: Marzia Angeletti

Classe: V[^] Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. 2024- 2025 n. ore/settimana: 3

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

In questa parte prevarrà l'uso del genere maschile per questione di comodità nell'indicare la classe in modo generico)

La classe 5. Cucina A è composta da 14 studenti: 7 ragazze e 7 ragazzi

1 studentessa è entrata a far parte della classe da quest'anno e fin da subito si è mostrata inclusa nel gruppo.

Nel corso dell'anno il clima all'interno della classe è stato sereno, poiché gli studenti si sono dimostrati interessati ai diversi argomenti, coinvolti dalle tematiche presentate e attenti ai risultati conseguiti. La classe per la maggior parte del tempo ha cercato di seguire con attenzione le spiegazioni e di svolgere al meglio gli esercizi assegnati, sia nel corso delle lezioni che a casa.

Molti degli alunni, nel corso delle discussioni in classe riguardo differenti tematiche, hanno espresso la loro opinione e, quando interpellati, hanno fornito le risposte necessarie.

La classe, attiva, brillante e vivace è stata a volte richiamata perché non attenta, ma si è sempre mostrata disponibile all'ascolto e all'eventuale confronto, non superando mai i limiti. Il clima è pertanto risultato sereno e costruttivo.

Molto buono il rapporto con l'insegnante.

È stato mio obiettivo quello di cercare di mantenere vivo l'interesse per i diversi argomenti proposti e per l'attualità; la maggior parte della classe si è sempre interessata ai contenuti proposti, pur mostrando a tratti qualche fisiologico momento di stanchezza.

Per alleggerire alcuni argomenti sono stati proposti metodi alternativi di apprendimento come ad esempio Kahoot, PADLET, lavori di coppia/gruppo e filmati.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Nel complesso in 5^a Cuc. A è stato possibile lavorare in modo rilassato e aperto al dialogo e ciò ha permesso di potersi concentrare sugli arricchimenti contenutistici, linguistici, culturali e sociali.

È possibile affermare che il lavoro svolto ha permesso alla classe, in base anche agli interessi del singolo, di raggiungere gli obiettivi principali fissati all'inizio dell'anno.

I ragazzi sono riusciti ad instaurare un rapporto di fiducia e collaborazione con l'insegnante.

Dell'italiano sono state curate sia la parte grammaticale che la parte di cultura generale tramite esercizi, letture, conversazioni in classe, progetti di scrittura e coadiuvate da analisi di esperienze di vita extra – scolastica (ES.: politica e attualità/ scelta del proprio futuro).

Tutto il programma è stato strutturato in modo che la classe possa trovare riscontro delle nozioni apprese sia nella vita di tutti i giorni che, in futuro, nel campo lavorativo.

Sono stati studiati anche modi di dire, formule fisse da usare in determinati frangenti e approfondito il linguaggio con nuovi termini specifici.

Particolare cura è stata rivolta al contenuto degli insegnamenti, affinché questi fossero adatti all'età dei discenti, alle loro esigenze nonché alle loro aspettative; si è cercato di far emergere costantemente le loro conoscenze e tentato di rendere le lezioni, quando possibile, attive, coinvolgenti ed interessanti.

Gli studenti si sono mostrati per lo più costanti, presenti, partecipi e puntuali sia nel corso delle lezioni che nella consegna dei compiti assegnati.

La classe ha mostrato serietà riguardo la scuola ed è stato anche possibile creare un rapporto positivo classe - insegnante.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

È stato spesso richiesto alla classe di lavorare in gruppo, di trovare metodi di condivisione e di confronto tra pari.

Quando possibile, si sono sottolineate le interdisciplinarietà degli argomenti.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% lezione frontale

30% lezione dialogata, discussione in aula, letture di articoli e testi, lavori di gruppo

20% ricerche multimediali e visione filmati

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Nel corso dell'anno non sono emersi particolari problemi se non, in alcuni casi, la necessità di rallentare di tanto in tanto la spiegazione a causa di alcuni periodi scolastici più impegnativi o di frequenza meno costante.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedi punto 5)

Come insegnante ho spesso cercato di coinvolgere gli studenti e di far capire loro l'importanza anche futura di ciò che dovevano apprendere quest'anno.

Si è cercato di individuare il modo migliore affinché la classe riuscisse seguire le lezioni e fosse interessata all'apprendimento e al confronto, stimolando eventuali domande o richieste di approfondimento e realizzando alcuni schemi e linee del tempo alla lavagna. Come appoggio per lo studio molto del materiale è stato reso disponibile su Classroom e sono state evidenziati i collegamenti utili contenuti nelle pagine dei libri di testo.

Obiettivo ritenuto importante è stato anche quello di far sentire gli studenti a loro agio nel corso delle lezioni, accrescendone la curiosità, l'interesse e l'autonomia.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnate

Marzia Angeletti

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia **Lingua e letteratura italiana**

Docente **Marzia Angeletti**

Classe: **5^ACuc. A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: **Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol**

Anno formativo 2024 - 2025 n. ore/settimana 3

Finalità generali

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.
2. Aiutare a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali, europee ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
3. Costruire un patrimonio di conoscenze utili per operare scelte motivate, per maturare capacità critiche e per sviluppare un giudizio autonomo.

Obiettivi formativi/competenze trasversali

4. Condurre alla riflessione autonoma aiutando a sviluppare un metodo per la soluzione di un problema.
5. Educare al rispetto delle fondamentali regole della convivenza sia all'interno della scuola che nell'ambito lavorativo.
6. Sviluppare il senso dell'autovalutazione.

Obiettivi formativi/competenze disciplinari

7. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento anche a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.
8. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici, culturali ed ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
9. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Contenuti svolti

Estratto dal piano di lavoro della classe IV

- **Il Romanticismo**
- Il pensiero e la poetica di Giacomo Leopardi
- Analisi e commento del canto "L'infinito"

Dal piano di lavoro della classe V

- **Realismo: positivismo, naturalismo, verismo**
- **Reazioni al positivismo - cenni a Nietzsche**
- **Il precursore del simbolismo e dei poeti maledetti: Baudelaire –**
Corrispondenze
- **La scapigliatura**

- Un poeta realista: **Carducci** – Pianto antico
- **Il verismo**
- **Matilde Serao** – La mania del lotto
- **Giovanni Verga e la sua produzione letteraria:**
 - la famiglia Malavoglia
 - La prefazione – Malavoglia (parte della classe)
 - La roba (parte della classe)
 - Morte di Mastro-don Gesualdo (parte della classe)
 - La lupa
- **Il decadentismo**
- **Giovanni Pascoli** (il decadentista con tratti simbolisti):
 - Temporale
 - Gelsomino notturno
- **L'esteta – Gabriele D'Annunzio:**
 - Il ritratto di un esteta (da "Il piacere")
 - La pioggia nel Pineto (da "Alcyone" - Le Laudi)
- **Cenni alle avanguardie**
- **Il futurismo – Marinetti (Zang Tumb)**
- **Il manifesto della cucina futurista**
 - Analisi di "Ho sceso un milione di scale" di Montale
 - **Cenni al romanzo della crisi**
 - **Italo Svevo**
 - L'ultima sigaretta da "La coscienza di Zeno"
 - **Cenni alla narrativa italiana tra gli anni Venti e Cinquanta**
 - **Primo Levi:** brano di "Se questo è un uomo"
 - Lettura di un libro a scelta legato agli anni della II guerra mondiale (Es.: "Se questo è un uomo" – Primo Levi, "il sentiero dei nidi di ragno" – Italo Calvino, "La banalità del male" – Hannah Arendt)
- **L'arte nel periodo del simbolismo: art nouveau e Klimt**
- **Analisi di Guernica**
- **Tecniche di scrittura**
 - Tipologia **A** - Traccia di Analisi del testo
 - Tipologia **B** - Traccia del testo argomentativo
 - Tipologia **C** - Traccia del tema di attualità
 - In preparazione al PCTO di 5[^]: relazione stage del tirocinio svolto nel corso dell'estate 2024
 - Relazione di tirocinio
 - Effettuati alcuni approfondimenti grammaticali ed esercizi in vista delle prove **INVALSI** d'italiano.
 - Simulazione prova esame

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Marzia Angeletti

La/il rappresentante degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Storia

Docente: Marzia Angeletti

Classe: V[^] Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. 2024- 2025 n. ore/settimana: 2

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

In questa parte prevarrà l'uso del genere maschile per questione di comodità nell'indicare la classe in modo generico)

La classe 5. Cucina A è composta da 14 studenti: 7 ragazze e 7 ragazzi

1 studentessa è entrata a far parte della classe da quest'anno e fin da subito si è mostrata inclusa nel gruppo.

Nel corso dell'anno il clima all'interno della classe è stato sereno, poiché gli studenti si sono dimostrati interessati ai diversi argomenti, coinvolti dalle tematiche presentate e attenti ai risultati conseguiti. La classe per la maggior parte del tempo ha cercato di seguire con attenzione le spiegazioni e di svolgere al meglio gli esercizi assegnati, sia nel corso delle lezioni che a casa.

Molti degli alunni, nel corso delle discussioni in classe riguardo differenti tematiche, hanno espresso la loro opinione e, quando interpellati, hanno fornito le risposte necessarie.

La classe, attiva, brillante e vivace è stata a volte richiamata perché non attenta, ma si è sempre mostrata disponibile all'ascolto e all'eventuale confronto, non superando mai i limiti. Il clima è pertanto risultato sereno e costruttivo.

Molto buono il rapporto con l'insegnante.

È stato mio obiettivo quello di cercare di mantenere vivo l'interesse per i diversi argomenti proposti e per l'attualità; la maggior parte della classe si è sempre interessata ai contenuti proposti, pur mostrando a tratti qualche fisiologico momento di stanchezza.

Per alleggerire alcuni argomenti sono stati proposti metodi alternativi di apprendimento come ad esempio Kahoot, PADLET, lavori di coppia/gruppo e filmati.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

All'interno della classe è stato possibile lavorare in modo rilassato e aperto al dialogo e ciò ha permesso di potersi concentrare principalmente sugli arricchimenti storico – sociali e culturali richiesti dal programma di quest'anno.

È possibile affermare che gli studenti siano stati in grado di raggiungere gli obiettivi principali fissati, come: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo legato alla storia in base ai diversi contesti, stabilire i collegamenti tra i temi affrontati e il proprio mondo personale, maturare le capacità critiche necessarie e sviluppare ed esprimere un proprio giudizio autonomo.

Diverse sono state le occasioni nelle quali gli studenti hanno trovato collegamenti tra le informazioni apprese e la vita al di fuori dell'ambito scolastico.

La classe ha dunque raggiunto un livello più che soddisfacente rispetto alle conoscenze che si volevano trasmettere.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

È stato spesso richiesto alla classe di lavorare in gruppo, di trovare metodi di condivisione e di confronto tra pari.

Quando possibile, si sono sottolineate le interdisciplinarietà degli argomenti.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% lezione frontale

30% lezione dialogata, discussione in aula, letture di articoli e testi, lavori di gruppo

20% ricerche multimediali e visione filmati

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Nel corso dell'anno non sono emersi particolari problemi se non, in alcuni casi, la necessità di rallentare di tanto in tanto la spiegazione a causa di alcuni periodi scolastici più impegnativi o di frequenza meno costante.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedi punto 5)

Come insegnante ho cercato di coinvolgere gli studenti e di far comprendere loro l'importanza anche futura dei collegamenti tra "ieri, oggi e domani". Si è cercato di individuare il modo migliore affinché la classe fosse interessata alle lezioni, all'apprendimento e al confronto, stimolando eventuali domande o richieste di approfondimento e realizzando alcuni schemi e linee del tempo alla lavagna. Come appoggio allo studio molto del materiale è stato reso disponibile su Classroom e sono stati evidenziati i collegamenti utili contenuti nelle pagine dei libri di testo.

Obiettivo ritenuto importante è stato anche quello di far sentire gli studenti a loro agio nel corso delle lezioni, accrescendone la curiosità, l'interesse e l'autonomia.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante
Marzia Angeletti

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Classe: 5^A Cuc. A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

Materia Storia

Docente Marzia Angeletti

Anno formativo 2024-2025 n. ore/settimana 2

Finalità generali

1. Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte internazionali dei diritti umani.
2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali nell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
3. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitaria.

Obiettivi formativi/competenze trasversali

4. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici percorsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

Obiettivi formativi/competenze disciplinari

5. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
6. Approfondire i nessi fra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
7. Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.

Contenuti svolti

(Estratti dal programma della 4^a classe e ritenuti importanti per il proseguimento delle spiegazioni)

- I problemi post – unità d'Italia
- La sinistra e la destra storica
- Cenni a Giolitti e Crispi
- La II rivoluzione industriale
- La II rivoluzione industriale e la Belle Époque
- La società di massa
- Nascita di nazionalismo e imperialismo
- L'Europa all'alba della I guerra mondiale
- Le cause della I guerra mondiale
- La I guerra mondiale: avvenimenti principali
- Parole chiave legate alla I guerra mondiale (guerra lampo, guerra di trincea, piano Schlieffen, ecc.)

- Il fronte interno
- La propaganda della I guerra mondiale
- La fine della I guerra mondiale (da Cadorna a Diaz – i 14 punti di Wilson)
- Il trattato di Versailles e le sue conseguenze
- La Rivoluzione russa
- Anni ruggenti, grande depressione e New Deal
- I totalitarismi
- L'Italia tra le due guerre – L'Alto Adige dopo la I guerra mondiale / il biennio rosso
- La nascita del fascismo
- Cenni a:
 - Il terzo Reich, il nazismo e le persecuzioni degli ebrei
 - Svolte principali della II guerra mondiale e la sua conclusione

Sono inoltre state effettuate delle letture di approfondimento per riflettere e confrontarsi sia sugli argomenti svolti che sull'attualità, riguardo ad esempio l'Italia dopo la II guerra mondiale o i referendum previsti per giugno 2025.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Marzia Angeletti

La/il rappresentante degli studenti

**RELAZIONE DIDATTICA FINALE
ATTIVITA' INTEGRATIVE
E PERCORSI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Materia: Lingua e letteratura italiane/ Storia

Docente Marzia Angeletti

Classe: 5^a Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

(Argomenti svolti sul triennio)

- **Letteratura e Storia: educazione alla cittadinanza 2022 – 2023**
- Riflessione, approfondimenti e parallelismi sulla libertà di religione oggi
- **Letteratura e Storia: educazione alla cittadinanza 2023 - 2024**
- Sfruttamento del lavoro femminile e minorile ai tempi della I Rivoluzione industriale: lettura di articoli, parallelismi con la situazione contemporanea, riflessioni
- **Letteratura e Storia: educazione alla cittadinanza 2024 – 2025**
- Legami tra la storia e la nascita della mafia: "donne contro la mafia"

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnate

Marzia Angeletti

La/il rappresentante degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Tedesco / Deutsch L2

Docente: **Danja Porceddu**

Classe: **V Sezione A- Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione Enogastronomia

a.f. **2024 - 2025** n.ore/settimana **3**

1.SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Die Klasse besteht aus insgesamt 14 SchülerInnen, die im vergangenen Jahr die Klasse 4 Küche a (7 Schülerinnen und 7 Schüler) besucht haben. In diesem Schuljahr hat sich eine neue Schülerin dieser Klasse angeschlossen.

Die Motivation der SchülerInnen zum Lernen war unterschiedlich. Die meisten Schüler sind von der Wichtigkeit des Erlernens der Zweitsprache überzeugt und das Lernklima in der Klasse war immer positiv.

Die Schüler zeigten zwar Interesse an Klassendiskussionen teilzunehmen, sind aber nicht immer in der Lage, auf einander einzugehen oder sich ernsthaft zu konzentrieren.

Die meisten verfügen über geeignete Lernstrategien und einige sind nicht bereit, das in der Klasse Erlernte in ihrer Freizeit durch Selbststudium zu festigen. Die Vorbereitung auf Leistungskontrollen war bei manchen Schülern nicht ausreichend.

Die Deutschkompetenz der Klasse ist durch Niveauunterschiede charakterisiert. Zwei Schüler verfügen über sehr gute Sprachkompetenzen, zehn SchülerInnen der Klasse beherrschen die Sprache auf fast B1-Niveau. Die anderen SchülerInnen verfügen nur über einen geringen Wortschatz, beherrschen nicht die geeigneten Strategien und fühlen sich gehemmt.

Die Fähigkeit sowohl gesprochene als auch geschriebene Äußerungen zu verstehen, ist teilweise ausreichend entwickelt.

Die Grammatikkompetenz ist bei den meisten SchülerInnen genügend entwickelt. Ein Schüler, der spezifische Lernstörungen aufweist, hat im mündlichen Ausdruck trotz erheblicher Hemmungen eine positive Leistung erbracht.

Während des gesamten Schuljahres wurde den Schülern ein Vorbereitungskurs B1 (PNRR) im Fach Deutsch von einer Stunde angeboten, der von zehn Schülern in Anspruch genommen wurde.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Die im Arbeitsplan für dieses Schuljahr vorgesehenen Lernziele wurden im Laufe des Jahres teilweise vereinfacht und dem Klassenniveau angepasst. Besondere Aufmerksamkeit wurde auf die schriftliche Vorbereitung auf die Staatsprüfung im Fach Deutsch als Zweitsprache gewidmet. Ein weiterer Schwerpunkt war die Wiederholung von grundlegenden Grammatikstrukturen und eine Erweiterung des Wortschatzes, oft ohne erhofften Erfolg.

Fünf Schüler haben die Lernziele mit gutem Ergebnis erreicht, zwei Schüler mit befriedigenden Noten, die anderen SchülerInnen mit fast genügenden bis genügenden Leistungen.

3. COMPETENZE TRASVERSALI COGNITIVE E FORMATIVE EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Kommunikative Kompetenz, soziale Kompetenz, allgemeine grammatische Kompetenz, Analyse- und Synthesefähigkeit, Fähigkeit zum Vergleich, Problemlösungs-Kompetenz

1. METODI E STRUMENTI DIDATTICI:

- 20 % Frontalunterricht
- 25 % Klassengespräch
- 25 % Fallstudien
- 15 % Role playing e Simulationen
- 15 % Coatching

Es wurden auch weiterhin folgende Plattformen genutzt: Google Classroom, Google Meet, Kalender des elektronischen Registers Classeviva.

Die Unterrichtssprache war Deutsch. In bestimmten Situationen war jedoch der Gebrauch des Italienischen zielführender.

Im Sinn einer integrierten Sprachdidaktik wurde die Zusammenarbeit mit den Lehrern der Muttersprache gesucht, zum Beispiel beim Vertiefen der Lebensmittelkunde.

Bei der Auswahl der Inhalte, Methoden und Lehrmittel wurden die Interessen und Bedürfnisse der Schüler soweit wie möglich berücksichtigt. Sie sollten die Möglichkeit haben, ihre Persönlichkeit, Erfahrungen und Meinungen in den Unterricht einzubringen.

- Der persönlichen Wertschätzung, der Motivation und einem freundlich-höflichen Umgangston wurde besondere Bedeutung zugemessen.
- Hausaufgaben dienten dazu, das Gelernte zu sichern und zu festigen, aber auch um zu neuen Informationen zu gelangen. Sie wurden so gestellt, dass sie von Durchschnittsschülern ohne fremde Hilfe bewältigt werden konnten.
 - Bei der Umsetzung und Entwicklung von Themen und Aktivitäten des Programms wurden die Möglichkeiten der traditionellen didaktischen Methodik durch eine integrierte Methode voll ausgeschöpft :
- Die funktional-kommunikative Methode
- Die kontrastive Methode
- Die deskriptive Methode
- Die deduktive Methode
- Die hermeneutische Sprachdidaktik

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA , RELATIVE CAUSE E AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE

Die größten Probleme waren folgende:

- In der vorgesehenen Stundenzahl von 3 Unterrichtsstunden pro Woche ist es kaum möglich, das von der Staatsprüfung angestrebte Sprachniveau B2 zu erreichen.
- Kompetenzunterschiede
- nicht effiziente Lernstrategien

Außerdem griffen wir immer wieder Lerninhalte auf und wiederholten.

2. Modalità di valutazione

Regelmäßige Lernkontrollen dienen dem Lehrer zur Information über den Leistungsstand der Schüler.

Mündliche und schriftliche Lernkontrollen, aber auch die Ergebnisse von Gruppenarbeiten sowie Mitarbeit und Bereitschaft der Schüler bilden die Grundlage für die Bewertung am Ende des 1. Trimesters und am Ende des Schuljahres.

Die mündlichen und schriftlichen Lernkontrollen überprüfen sowohl einzelne Schwerpunkte als auch die Bewältigung komplexerer Aufgaben, die Gegenstand des Unterrichts sind. Sie umfassen sowohl gelenkte als auch freie Aufgabenstellungen und überprüfen rezeptive wie auch produktive Fähigkeiten.

Dabei wird das vorrangige Ziel, die Kommunikationsfähigkeit, im Auge behalten.

Mündliche Lernkontrollen : Kurze Erzählungen, Paraphrasieren, Lesen, Dialoge, Rollenspiele, Vokabeltests in der Fachsprache

Schriftliche Lernkontrollen: Ergänzungsaufgaben, Multiple Choice Aufgaben, Dialoge, Erstellen von Texten

Meran, 15 Mai 2025

Die Lehrkraft

Danja Porceddu

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Danja Porceddu**

Classe: **V B Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
articolazione Enogastronomia**

a.f. **2024 - 2025** n. ore/settimana **3**

Finalità generali

Das Fach Deutsch als Zweitsprache verfolgt gemeinsam mit dem Italienischunterricht und dem Fremdsprachenunterricht das Ziel der Spracherziehung. Wie jedes andere Sprachsystem hilft es dem Schüler, die Wirklichkeit zu organisieren, Empfindungen, Kenntnisse und Erfahrungen mitzuteilen. Der Deutschunterricht fördert den Aufbau einer altersgemäßen und auf wichtige Bedürfnisse ausgerichteten Kommunikationsfähigkeit, die es dem Schüler ermöglicht, sowohl alltägliche als auch berufliche Situationen in Hotel oder Restaurant sprachlich angemessen zu bewältigen. Der Kontakt mit der Realität Südtirols und des deutschsprachigen Raums erschließt den Schülern eine neue Lebenswirklichkeit und trägt zur Persönlichkeitsentwicklung und Identitätsfindung bei. Landeskundliche Kenntnisse öffnen den Blick für Unterschiede zwischen den Kulturen, aber auch für gemeinsame Traditionen und tragen dazu bei, Vorurteile abzubauen, Toleranz und Gesprächsbereitschaft zu fördern und das Selbst- und Weltverständnis zu erweitern. Im mehrsprachigen Südtirol kommt dem Zweitsprachenunterricht eine besondere Aufgabe zu. Die Auseinandersetzung mit einer fremden Realität stärkt die eigene kulturelle Identität und schafft Voraussetzungen für ein Leben in einer interkulturellen Gesellschaft, die gemeinsam an einer verantwortlichen Zukunft wirkt.

Die Schüler gewinnen Einsichten in Struktur und Gesetzmäßigkeiten der deutschen Sprache und nützen diese auch dazu, mit der Muttersprache und den Fremdsprachen bewusster umzugehen. Die Schüler werden sich ihrer Mitverantwortung für den eigenen Lernfortschritt bewusst, erkennen ihre Fähigkeiten und Neigungen und werden zu einem autonomen Lernen geführt. Dadurch wird auch die Bereitschaft gefördert, die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten nach Abschluss der Berufsausbildung selbständig anzuwenden und weiterzuentwickeln.

Der Zweitsprachenunterricht ermöglicht in besonderer Weise fächerübergreifendes Lernen und kann so die Schüler zu vernetztem Denken führen. Die Schüler erfahren im Deutschunterricht Lernen als einen ganzheitlichen Vorgang.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari/ contenuti

Die Schüler haben eine gewissermaßen autonome Sprachfertigkeit im allgemeinen sowie im berufsspezifischen Bereich auf einem mittleren Niveau im Einklang mit dem Sprachniveau B1-B2.1 des Europäischen Referenzrahmens erworben.

Hörverstehen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten Themen verstehen;
- im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen verstehen;
- im Fernsehen die meisten Nachrichtensendungen verstehen;
- Argumentation folgen, wenn ihnen das Thema einigermaßen vertraut ist;
- ohne allzu große Mühe Fernsehsendungen und Spielfilme verstehen;
- nicht explizit formulierte Informationen erkennen und verstehen.

Lesen

Die Schüler sind in der Lage:

- Artikel und Berichte über gesellschaftliche oder zwischenmenschliche Probleme der Gegenwart lesen und verstehen;
- Fachartikel verstehen;

Besondere Berücksichtigung fanden dabei fachspezifische und authentische Textsorten.

An Gesprächen teilnehmen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- sich so verständigen, dass ein normales Gespräch mit einem Muttersprachler recht gut möglich ist;
- sich in vertrauten Situationen aktiv an einer Diskussion beteiligen und ihre Ansichten begründen und verteidigen.

Zusammenhängendes Sprechen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- zu vielen Themen aus ihren Interessengebieten eine Darstellung geben;
- einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben;
- eine Geschichte erzählen oder die Handlung eines Films wiedergeben;
- Kurzpräsentationen und Speedinputs zu vertrauten Themen vorbereiten und durchführen;
- Einigermaßen fließend lesen und die eigene Stimme und Aussprache dem Sinn entsprechend variieren.

Schreiben

Die Schüler können:

- über eine Vielzahl von Themen, die sie interessieren, Texte schreiben;
- in einem Aufsatz oder Bericht Informationen wiedergeben oder Argumente und Gegenargumente für oder gegen einen bestimmten Standpunkt darlegen;
- E-Mails schreiben;
- mit Hilfe von Nachschlagewerken treffende Formulierungen finden;
- den eigenen Wortschatz variieren;

Grammatikkompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- die wichtigsten Formen zu den Verben richtig bilden;
- Tempus, Modus, Handlungsrichtung relativ korrekt anwenden;
- Aussagen im Konjunktiv machen;
- Substantive richtig deklinieren;
- Komposita und oft gebrauchte Fremdwörter erklären;
- Präpositionen sinnrichtig verwenden;
- Personal-, Demonstrativ-, Possessiv- und Interrogativpronomen sinnrichtig verwenden;
- Aussagen verneinen;
- dass-, Kausal-, Temporal-, Final-, Infinitiv-, Relativ- und Konditionalsätze mit der geeigneten Konjunktion bilden.

Landeskunde

Am Ende des Schuljahres sind die Schüler in der Lage:

- geographische, geschichtliche, gesellschaftliche, wirtschaftliche und kulturelle Aspekte der Kultur von Deutschland und Südtirol erläutern;
- die wichtigsten geschichtlichen Ereignisse des 20. Jahrhunderts in Deutschland und Südtirol erläutern;
- Südtiroler Qualitätsprodukte

Berufsbezogene Kompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- Die Aufgabe des Reputation-Managements erläutern
- Reklamationen und Feedbacks der Gäste konstruktiv beantworten;
- Informationen über einen gastronomischen Betrieb geben;
- über eine praktische Arbeitserfahrung berichten und positive und negative Aspekte des Praktikums bewerten;
- über die eigenen Zukunftspläne sprechen;
- über die Organisation eines Banketts berichten;
- Die Grundsätze zur Erstellung einer Speisefolge erklären;
- über regionale Slow Food Produkte sprechen;
- Definition und Bedeutung der HACCP für die Gastronomie
- die Konservierung der Lebensmittel im Gastronomiebetrieb
- Grundkenntnisse der Ernährungslehre und die verschiedenen Diätformen in der Fremdsprache wiedergeben;
- das Konzept der Nachhaltigkeit am Beispiel von Gastronomie und Tourismus erklären;
- die Konsequenzen eines übermäßigen Fleischkonsums für Gesundheit und Umwelt darlegen;
- Kreislaufwirtschaft;
- Die EU für Jugendliche (Erasmus+)

Bürgerkunde

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- Den Einfluss von Online-Rezensionen auf Gastronomiebetriebe bewerten;
- Die Aufgaben des Reputation-Managements beschreiben
- Positive und negative Kunden-Bewertungen im Internet beantworten;

Meran, 15. Mai 2025

die Lehrkraft

Danja Porceddu

I rappresentanti degli/le studenti/esse

ARGOMENTI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI NEL TRIENNIO

Disciplina tedesco

- A.F. 2024-2025- Reputation-Management
 - Den Einfluss von Online-Rezensionen auf Gastronomiebetriebe bewerten;
 - Die Aufgaben des Reputation-Managements beschreiben
 - Positive und negative Kunden-Bewertungen im Internet beantworten;

- A.F. 2023-2024- EU-Programme für Jugendliche
 - die sozio-politischen Werte der EU beschreiben;
 - Informationen über die EU und ihre Geschichte suchen und geben;
 - Informationen über ausgewählte EU-Programme für junge Leute suchen und geben.

- A.F. 2022-2023 – Europass- Plattform "Mein Lebenslauf"
 - Informationen über die die Europass-Plattform und ihre Angebote geben;
 - ihren Lebenslauf auf Europass schreiben und präsentieren;
 - über ihre Stärken und Schwächen sprechen
 - Projekte zur Verbesserung ihrer Kompetenzen machen.

Meran, 15 Mai 2025

Die Lehrkraft

Danja Porceddu

La/il rappresentante degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Inglese

Docente **Daniela Rinaldi**

Classe: **V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024- 2025** n. ore/settimana: **2**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 14 studenti, equamente suddivisi tra ragazze e ragazzi. Dal punto di vista comportamentale, si è sempre dimostrata rispettosa delle regole e, nel complesso, partecipe alle attività proposte, sia in modo individuale che collaborativo. Per quanto riguarda il profitto, il gruppo classe risulta eterogeneo. Alcuni studenti hanno raggiunto un buon livello di padronanza in tutte e quattro le competenze linguistiche – ascolto, lettura, scrittura e produzione orale – dimostrando autonomia, precisione e capacità comunicative efficaci. Un secondo gruppo ha ottenuto risultati soddisfacenti, in particolare nella produzione orale, grazie a un impegno costante e a una partecipazione attiva.

Un numero più limitato di studenti ha invece conseguito risultati nel complesso sufficienti. In questi casi si evidenzia un impegno discontinuo, che ha influito negativamente sul consolidamento delle competenze, soprattutto in ambito scritto e lessicale.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Nel complesso più che soddisfacenti.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Nel corso del percorso didattico, la classe ha avuto modo di sviluppare diverse competenze trasversali. In particolare, si sono evidenziate buone capacità di collaborazione e lavoro di gruppo.

Molti studenti hanno dimostrato senso di responsabilità e puntualità nel rispetto delle scadenze, così come una discreta autonomia nell'organizzazione dello studio e nella gestione dei compiti assegnati. Le attività di riflessione, autovalutazione e presentazione orale hanno inoltre favorito il potenziamento delle competenze comunicative, dell'autoefficacia e del pensiero critico.

In generale, si è osservata una progressiva maturazione nel modo di affrontare i compiti, soprattutto da parte degli studenti più coinvolti e partecipi, che hanno saputo

trarre beneficio dal metodo proposto e dalle occasioni di apprendimento cooperativo.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Nel corso delle attività didattiche sono stati adottati principalmente il metodo situazionale e quello nozionale-funzionale, con l'obiettivo di sviluppare le abilità linguistiche attraverso un approccio di tipo comunicativo. La lingua è stata presentata come strumento vivo e veicolo di comunicazione: l'accento è stato posto più sull'efficacia comunicativa che sulla sola correttezza formale.

Tra gli strumenti utilizzati figurano il libro di testo *Mastering – Cooking and Service*, il quaderno dell'allievo e materiali autentici selezionati dalla rete, sia per l'approfondimento di aspetti grammaticali e di attualità, sia per l'esposizione degli studenti a situazioni reali in lingua, sia in ambito professionale che culturale.

Tutti i materiali didattici, inclusi appunti, presentazioni, schede e link di approfondimento, sono stati costantemente condivisi sulla piattaforma Google Classroom, al fine di garantire un accesso semplice e continuo alle risorse e favorire l'apprendimento autonomo.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Nel complesso, non si sono presentate particolari criticità nello svolgimento del programma. La classe ha mostrato un buon livello di collaborazione e partecipazione, creando un clima positivo e favorevole all'apprendimento.

Tuttavia, in alcuni momenti si è rilevato un impegno non sempre costante da parte di alcuni studenti, il che ha comportato lievi rallentamenti nel lavoro di gruppo o nella progressione individuale di determinati contenuti. Queste difficoltà sono state affrontate con attività di rinforzo e momenti di recupero mirati.

Nel complesso, il percorso didattico si è svolto regolarmente, e gli obiettivi previsti sono stati raggiunti dalla maggior parte degli studenti.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedi punto 5)

Per rispondere alle occasionali difficoltà emerse, legate principalmente a uno scarso impegno da parte di alcuni studenti, sono state adottate diverse strategie. In particolare, sono stati proposti momenti di recupero e consolidamento, sia individuali che collettivi, volti a rafforzare le competenze linguistiche di base.

Inoltre, si è cercato di stimolare la motivazione degli studenti meno partecipi attraverso attività più coinvolgenti, come esercitazioni pratiche, lavori a coppie o in piccoli gruppi, e l'utilizzo di materiali autentici e multimediali.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Daniela Rinaldi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: Inglese

Docente: **Daniela Rinaldi**

Classe: **V° B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024 - 2025** n. ore/settimana 2

Finalità generali

Alla fine del quinto anno gli studenti hanno conseguito una soddisfacente autonomia operativa dal punto di vista comunicativo, che consente loro di muoversi ad un livello di competenza di base in alcune situazioni comunicative, servendosi della lingua in modo adeguato al contesto. Anche gli aspetti professionali sono stati trattati con una certa facilità e correttezza. La cultura generale dei paesi anglofoni è stata affrontata in modo generale.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Comprensione ascolto: Riuscire a capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti che riguardano la famiglia, il lavoro, la scuola e il tempo libero.

Comprensione Lettura: Riuscire a leggere articoli e relazioni su questioni d'attualità.

Interazione: Riuscire a comunicare con un grado di spontaneità e scioltezza per interagire in modo normale con parlanti nativi; riuscire a partecipare attivamente a una discussione in contesti familiari, esponendo e sostenendo le proprie opinioni

Produzione orale: Esprimersi in modo semplice su una vasta gamma di argomenti che interessano l'allievo;

Produzione scritta: scrivere testi semplici e coerenti su argomenti che interessano l'allievo. Sapere scrivere semplici e-mail commerciali.

La interdisciplinarietà con alimenti e alimentazione e tecnica di cucina è stata sempre presente nel corso della trattazione degli argomenti.

Contenuti svolti

Sono state svolte nel trimestre e nel pentamestre complessivamente 52 ore di lezione.

Grammar (10 ore complessive trasversali a tutti i moduli sottostanti)

Revisione e consolidamento di alcune strutture grammaticali affrontate negli anni precedenti (uso corretto dei diversi tipi di passato, costruzioni passive e frasi ipotetiche di tipo 0, 1,2 e 3. Sono state utilizzate alcune ore per esercitazione sui test Invalsi e sulle varie tipologie di esercizi seguendo le simulazioni proposte dal ministero.

Considerando il quadro di riferimento linguistico europeo, un paio di allievi hanno raggiunto il livello B2, alcuni allievi il B1, molti l'A2

Sitografia per grammatica e materiale di letture e video relativi agli argomenti affrontati:

<https://learnenglish.britishcouncil.org/grammar/english-grammar-reference/past-simple>

https://elt.oup.com/student/solutions/preint/grammar/grammar_02_012e?cc=it&sellLanguage=it

<https://english.lingolia.com/it/grammatica/tempi/simple-past/esercizi>

https://www.engblocks.com/grammar/exercises/past-tenses/past-tenses-exercise-1/?utm_content=cmp-true

<https://www.bing.com/search?q=conditional+speech+exercises&pc=COS2&ptag=D110322-N0340A366DD6953C8B49FCA5F&form=CONBDF&conlogo=CT3331975>

<https://www.bbc.co.uk/learningenglish/english/features/6-minute-english>

<https://breakingnewsenglish.com/2211/221107-hygiene-poverty.html>

<https://online.scuola.zanichelli.it/invalsi/quinta-superiore/quinta-superiore-inglese/>

<https://breakingnewsenglish.com/2212/221229-frozen-food.html>

<https://classroom.google.com/w/MTkxNDU0NjcxNzc2/t/all>

Dal libro di testo: Catrin Elen Morris with Alison Smith- Mastering, Cooking and Service- Eli Publishing

1. MENUS (10 ore complessive)

- What is in a menu
- Menu formats
- Types of menu
- Buffet menus
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Understanding and designing menus
- Tips for writing a good menu
- Explaining menus to customers

2. Hygiene and safety (2)

- HACCP in the restaurants where I worked

3. DIET AND NUTRITION (12 ore complessive)

- Healthy eating
- the Eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Other types of diet: Japanese Diet; Nordic Diet; West African Diet; French Diet
- Alternative Diets: Vegetarian Diet; Vegan Diet; Macrobiotic Diet; Raw Food Diet
- Religious dietary choices
- Sports diets
- The globalization and sustainability in the hospitality industry
- Future cuisine

4. ENGLISH CULTURE (3 ore complessive)

Presentazione di un English speaking country a scelta fra i seguenti: the UK, the

Republic of Ireland, the USA, Canada, Australia, New Zealand. Del paese scelto gli allievi hanno analizzato l'aspetto geografico, la storia, la cucina e una personalità di rilievo nell'ambito della gastronomia.

6. History in a nutshell (8 ore)

The war poets

The k ration

1984 di George Orwell (lettura e analisi di una versione semplificata del romanzo e inquadramento nel periodo storico in cui è stato scritto)

7.MY TRAINING PERIOD (4 ORE COMPLESSIVE)

Relazione sullo stage aziendale effettuato alla fine del quarto anno: descrizione dell'albergo, della cucina, della sala, dei compiti assegnati, della brigata di cucina, delle ricette preparate.

8. EDUCAZIONE CIVICA: (3 ORE COMPLESSIVE)

L'attività di educazione civica è stata concordata con gli insegnanti del gruppo di materia ed è stata adattata alla situazione attuale. L'argomento è stato l'Unione Europea.

Inglese

A.S 2022-23- Nel terzo anno è stato affrontato l'argomento di "Slow Food" con l'obiettivo di promuovere la consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione buona, pulita e giusta, nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori della filiera agroalimentare e sviluppare senso critico verso le scelte di consumo, sostenendo produzioni locali e stagionali.

A.S 2023-24 - Nel quarto anno è stato affrontato l'argomento degli Organismi Internazionali. Gli obiettivi principali sono stati: conoscere il ruolo e le funzioni principali degli organismi internazionali (ONU, UE, OMS, FAO, ecc.) nella promozione della pace, della cooperazione tra Stati e dello sviluppo sostenibile.

A.S 2024-25 - Nel quinto anno è stato affrontato l'argomento relativo alla Comunità Europea. Gli obiettivi principali sono stati: comprendere la storia, la struttura e le istituzioni principali dell'Unione Europea (UE) e analizzare i principi fondamentali dell'integrazione europea, tra cui la cooperazione economica, politica e sociale; sviluppare la consapevolezza riguardo ai diritti e doveri dei cittadini europei e alle opportunità offerte dalla cittadinanza europea.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

La/il rappresentante degli studenti

Daniela Rinaldi

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente **Renato Vitale**

Classe: V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera caratterizzazione: enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. 2024- 2025 n.ore/settimana 2+1 (codocenza)

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe composta da 7 allieve e 7 allievi, ha mostrato verso gli argomenti proposti, un interesse complessivamente adeguato. Un'allieva proviene da un'altra Scuola Alberghiera Provinciale.

Nel corso dell'anno formativo all'interno del gruppo si sono instaurate relazioni sostanzialmente positive. Si rilevava qualche differenza nelle capacità di perseguire gli obiettivi didattici in piena autonomia. Buona parte del gruppo classe infatti, evidenziava un discreto metodo di studio e tendenza all'approfondimento degli argomenti trattati. Qualche allievo, invece necessitava di maggiori stimoli o supporto nello studio e nell'applicazione degli strumenti didattici.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

I livelli di raggiungimento degli obiettivi disciplinari sono un po' disomogenei. Alcuni allievi hanno ottenuto buoni risultati dimostrando responsabilità, qualità nell'impegno, nella partecipazione e nella trattazione degli argomenti nel corso degli studi. Una parte della classe ha conseguito una preparazione soddisfacente nel raggiungimento degli obiettivi essenziali della disciplina, in alcuni casi grazie ad impegno e costanza maggiori così da compensare in parte le pregresse lacune e difficoltà. In altri casi il profitto rimane solo sufficiente a causa di una certa discontinuità nello studio che si somma alle difficoltà di partenza.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Si è lavorato favorendo il confronto e il dibattito nel rapporto docente/allievo e tra gli stessi allievi, suggerendo l'utilizzo delle conoscenze come possibile chiave di lettura critica della realtà. Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato autoconsapevolezza dei loro obiettivi scolastici e delle strategie e modalità necessarie al raggiungimento degli stessi.

La maggior parte del gruppo classe ha dimostrato di lavorare con impegno e interesse, gestendo il tempo e le informazioni in autonomia e mostrando un buon grado di collaborazione.

4.METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Circa 50% Lezione frontale.

Circa 30% Studio di casi (piattaforma Google Classroom e Google moduli).

Circa 20% Progettazione e ricerca.

5.PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Non sono stati rilevati particolari problemi nello svolgimento del programma se non qualche necessità iniziale di recupero di conoscenze e competenze disciplinari degli anni precedenti. Qualche alunno nel corso dell'anno ha avuto necessità occasionali di consolidare conoscenze non sempre sufficienti.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedasi punto 5)

Come anticipato al punto 5, in qualche occasione sono stati ripresi alcuni argomenti svolti negli anni precedenti, per i quali gli obiettivi didattici non erano stati raggiunti sempre con la stessa efficacia. Tutto ciò è stato svolto facendo leva sul buon interesse dimostrato dagli allievi per i contenuti disciplinari e la loro determinazione a perseguire gli obiettivi didattici prefissati.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Renato Vitale

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Scienze e cultura dell'alimentazione**

Docente: **Renato Vitale**

Classe: **V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera caratterizzazione: enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol**

a.f. **2024 - 2025** n. ore/settimana **2+1 (codocenza)**

Finalità generali.

Lo studio della scienza e cultura dell'alimentazione si propone di sviluppare ed approfondire le competenze professionali necessarie agli allievi per essere artefici di un miglioramento qualitativo nelle varie tipologie ristorative.

I contenuti riprendono principalmente quelli degli anni precedenti ma finalizzati allo sviluppo di una pratica operativa consapevole e razionale, volta all'organizzazione dei reparti produttivi dell'azienda ristorativo-alberghiera, nel pieno rispetto degli standard igienici e qualitativi, con riferimento al contesto agro-alimentare nazionale e internazionale.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari.

Individuare gli aspetti chimici e biologici fondamentali collegati con la nutrizione;
Definire il destino metabolico dei nutrienti con particolare riferimento ai loro processi biochimici;
Applicare i principi della dieta equilibrata secondo le indicazioni dei LARN, le linee guida per una sana alimentazione e la piramide alimentare;
Distinguere i fabbisogni alimentari e valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano;
Riconoscere le cause di contaminazione degli alimenti e prevenirle attraverso una adeguata gestione del piano di autocontrollo e un corretto *modus operandi*;
Individuare le caratteristiche qualitative delle varie tipologie merceologiche di prodotti alimentari;
Valutare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti;
Riconoscere le varie certificazioni di qualità e le principali frodi del settore alimentare;
Capire in che misura il sistema agroalimentare determini e subisca i cambiamenti climatici;
Capire come, a partire dai comportamenti individuali e dalle scelte alimentari quotidiane, ognuno possa incidere in maniera positiva o negativa sull'ambiente;
Indicare come modificare le abitudini a tavola dalla spesa alla cucina, individuando alcuni consigli per contribuire a mitigare i cambiamenti climatici in atto.

Contenuti svolti (in parte anche dopo la stesura del presente documento).

1. Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari:

Sistemi produttivi in agricoltura (agricoltura convenzionale, integrata, biologica).
Filiera agroalimentare, tracciabilità e rintracciabilità.

Nuovi prodotti alimentari.

La qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, organolettica, di origine.

I marchi legati alla qualità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., Presìdi Slow Food).

Le frodi alimentari.

2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione.

Le contaminazioni chimiche (metalli pesanti, IPA, PCB, fitofarmaci, da pratiche veterinarie e zootecniche).

Le contaminazioni biologiche (microrganismi e parassiti, proliferazione microbica e metodi di conservazione).

Le tossinfezioni alimentari.

L'igiene nella produzione e nella distribuzione degli alimenti.

Piano di autocontrollo e sistema HACCP.

3. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche.

Concetto di peso ideale e sua determinazione.

Alimentazione equilibrata e LARN.

Linee guida per una sana alimentazione.

La ripartizione calorica dei pasti e dei nutrienti.

L'alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche: infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età.

La dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

4. Dieta in particolari condizioni patologiche.

Le malnutrizioni da eccesso e da difetto.

Indicazioni dietetiche per diabete, obesità, ipertensione arteriosa, aterosclerosi;

Alimentazione e tumori.

Concetto di intolleranze e allergie alimentari.

5. Educazione civica: sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari: buone pratiche per una dieta amica del clima.

- A.F. 2022-2023

Agricoltura sostenibile. Guida ad una spesa consapevole. Progetto sostenibilità: le nostre scelte che possono salvare il pianeta.

- A.F. 2023-2024

Educazione alla sostenibilità: cibo e clima. Incontro con esperto dell'Agenzia Provinciale per l'Ambiente sull'argomento: "La bussola del consumo".

- A.F. 2024- 2025

Il concetto di impronta ecologica delle produzioni alimentari, cambiamenti climatici ed agricoltura sostenibile, cattive abitudini e buone pratiche per una dieta amica del clima.

6. Moduli svolti nelle attività di codocenza (svolte da un altro docente):

Mod. 1: Introduzione all'analisi sensoriale dell'olio EVO, dieta mediterranea e dieta alpina, caratteristiche e confronto.

Mod.2: Prodotti tutelati: Speck Alto Adige IGP, caratteristiche, fasi di produzione,

Mod. 3: I formaggi, caratteristiche, fasi di produzione, analisi sensoriale.

Mod. 4. Presentazione del prodotto a marchio di tutela e del piatto creato per valorizzarlo.

UDA trimestre: *economia circolare e produzioni alimentari sostenibili.*

Economia circolare in Alto Adige.

Concetti di sostenibilità e certificazione.

UDA pentamestre: l'alimentazione nella malattia renale cronica.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Renato Vitale

La/il rappresentante degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche

Docente **Giuseppe Corghi**

Classe: **V° A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione Enogastronomia

a.f. **2024 - 2025** n.ore/settimana **4**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe si compone di quattordici alunni, sette ragazze e sette ragazzi; nella classe sono presenti due alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) ai sensi della Legge 170/10, che necessitano di particolare attenzione per poter raggiungere gli obiettivi formativi. Per questi studenti sono state adottate le misure compensative e dispensative idonee a facilitare l'apprendimento nella disciplina secondo quanto dichiarato nel Piano didattico personalizzato. Nella classe non è presente l'insegnante di sostegno.

All'inizio dell'anno scolastico la classe mostra interesse verso la disciplina e una discreta motivazione. Gran parte degli alunni possiede un metodo di studio ed un'autonomia nell'organizzazione dello stesso. L'attenzione in aula e lo studio a casa sono adeguati. I rapporti tra alunni e con l'insegnante sono corretti.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Si precisa anzitutto che è stata attivata sino da inizio anno scolastico l'aula virtuale in *Classroom*, piattaforma sulla quale sono stati regolarmente resi disponibili i materiali delle lezioni. Attraverso l'uso di questo strumento sono state inoltre somministrate alcune prove di valutazione dell'apprendimento con *Google-Moduli*.

Si specifica che in riferimento alla programmazione iniziale si è dovuto procedere alla rimodulazione del programma in quanto la classe è stata coinvolta nell'organizzazione di numerosi progetti e ciò ha rallentato la trattazione del programma.

Si riscontra a fine anno qualche disomogeneità di preparazione nella classe, riferibile alla motivazione ed all'impegno profuso nel percorso di apprendimento da parte dei singoli alunni. Gli obiettivi formativi fissati inizialmente sono stati raggiunti parzialmente, il programma è stato ridotto e soprattutto gli argomenti sono stati trattati in maniera più superficiale. Nello specifico è stata tralasciata la trattazione dell'argomento relativo alla pianificazione, programmazione e controllo di gestione.

Permangono alcune lacune in ordine alle capacità critiche e rielaborative possedute dagli alunni, alle capacità di compiere analisi e interpretazioni approfondite dei fenomeni economici trattati, la cui comprensione rimane quindi parziale.

Il livello di preparazione raggiunto è giudicabile complessivamente più che sufficiente.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Sviluppo delle seguenti competenze trasversali:

- capacità relazionali e di collaborazione;
- organizzare il proprio apprendimento;
- individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni;
- acquisire e interpretare in maniera critica delle informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità;

- risolvere problemi, affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% Lezione frontale

40% Esercitazioni

10% Lavori di gruppo

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Non ho riscontrato particolari problemi. Ho sempre cercato di interagire con gli alunni, di proporre lo sviluppo del programma partendo da casi concreti e passando dal pratico al teorico, anche per stimolare curiosità e motivazione.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

Le valutazioni ed i giudizi sono scaturiti da un congruo numero di prove pratiche ed accertamenti orali nonché da una serie di esercitazioni svolte anche mediante l'ausilio delle piattaforme sopracitate e tengono conto dell'applicazione e dell'impegno, dei progressi di ciascuno studente, di fatti che abbiano potuto ostacolare l'applicazione al lavoro, delle assenze arbitrarie ed ingiustificabili. La valutazione ha, infine, tenuto conto dell'atteggiamento dello studente nei confronti della materia insegnata, dell'attenzione prestata e della qualità del lavoro svolto.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Giuseppe Corgni

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche

Docente **Giuseppe Corghi**

Classe: **V^a A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Articolazione Enogastronomia

a.f. **2024 - 2025** n.ore/settimana 4

Finalità generali

Le finalità della disciplina *"Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche"* consistono nel fare acquisire agli allievi una conoscenza dell'azienda alberghiera e/o ristorativa vista in relazione all'ambiente in cui opera, alle sue strutture interne, alle funzioni che svolge ed alle sue esigenze conoscitive. L'Economia Aziendale, infatti, tratta e rappresenta le informazioni:

- per fornire conoscenze sull'andamento della gestione;
- per orientare le scelte;
- per misurare e valutare gli esiti delle decisioni.

Occorre allora impostarne l'insegnamento in modo da far cogliere qual è l'oggetto della disciplina, quali sono i suoi obiettivi, i suoi metodi.

Per garantire agli allievi una preparazione il più possibile aggiornata, la formazione verrà svolta tenendo presente i continui sviluppi di questa disciplina. Sarà, inoltre, opportuno distinguere quanto tende ad essere superato da quanto resta significativamente attuale, dedicando minor tempo agli argomenti del primo tipo ed approfondendo, invece, gli altri.

L'allievo sarà destinatario di una formazione diretta alla conoscenza del fenomeno turistico e della sua evoluzione e alla conoscenza dei fenomeni normativi, organizzativi ed economico – finanziari che interessano la vita delle imprese ristorative e turistiche.

Al termine del percorso sono attesi i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Nell'anno formativo corrente è stato inoltre svolto il Progetto di *Cittadinanza e Costituzione – Educare alla Cittadinanza Attiva*. Le finalità generali del progetto sono le seguenti:

- Riflettere sull'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino e sul radicato bisogno e desiderio di libertà, di giustizia e di armonia nei rapporti sociali, di cui ogni essere umano è portatore.

- Approfondire la consapevolezza dell'esperienza della relazione positiva, adeguata e corrispondente alle varie circostanze e alle diverse comunità (familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica).
- Verificare, mediante modalità didattiche e pedagogiche, quanto le dimensioni sopra indicate siano concretamente riscontrabili nella nostra esperienza italiana ed europea, secondo le loro coordinate storiche, culturali, sociali e politiche.

Obiettivi formativi/competenze trasversali

La disciplina si propone di favorire lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;

Lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.

La disciplina si propone inoltre di sviluppare le seguenti competenze trasversali:

imparare ad imparare, organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro;

progettare, elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti;

comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali);

collaborare e partecipare, interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri;

agire in modo autonomo e responsabile, sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità;

risolvere problemi, affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

individuare collegamenti e relazioni, individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica;

acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Contenuti svolti

Il Bilancio d'esercizio

Caratteristiche e funzioni del bilancio d'esercizio;

I documenti che compongono il bilancio d'esercizio;

Gli allegati del bilancio d'esercizio;

I principi generali e i postulati;

Contenuto schematico dello stato patrimoniale;

Contenuto schematico del conto economico;

Contenuto schematico della nota integrativa;

La relazione sulla gestione e la relazione dei sindaci e del revisore dei conti;

Le formalità relative al bilancio d'esercizio.

Modulo A: Il mercato turistico

Lezione 1 Il mercato turistico internazionale

Quali sono i caratteri del turismo?

Quali fattori influenzano il turismo internazionale?

Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

Lezione 2: Gli organismi e le fonti normative internazionali

Quali sono gli organismi internazionali?

Quali sono gli organi dell'Unione europea?

Quali sono le fonti normative internazionali?

Lezione 3: Il mercato turistico nazionale

Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?

Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

Lezione 4: Gli organismi e le fonti normative interne

Quali sono gli organismi interni?

Quali sono le fonti normative interne?

Lezione 5: Le nuove tendenze del turismo

Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?
Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

Modulo B: Il Marketing

Lezione 1: Il marketing: aspetti generali

Che cos'è il marketing?
Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
Che cos'è il marketing turistico?
Esercitazione

Lezione 2: Il marketing strategico

Quali sono le fasi del marketing strategico?
Quali sono le fonti informative?
Come si effettua l'analisi interna?
Come si effettua l'analisi della concorrenza?
Come si effettua l'analisi della domanda?
Che cos'è la segmentazione?
Che cos'è il target?
Che cos'è il posizionamento?
Come si determinano gli obiettivi strategici?
Esercitazione

Lezione 3: Il marketing operativo

Quali sono le caratteristiche del prodotto?
Come si può utilizzare la leva del prezzo?
Quali sono i canali di distribuzione?
Che cos'è la comunicazione?
Esercitazione

Lezione 4: Il web marketing

Che cos'è il web marketing?
Quali sono gli strumenti del web marketing?
Esercitazione

Lezione 5: Il marketing plan

Che cos'è il marketing plan?
Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?
Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?
Esercitazione

Modulo C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Lezione 3: Il business plan

Che cos'è il business plan?
Qual è il contenuto del business plan?
Esercitazione

Educazione civica

Quinto anno

Progetto di educazione finanziaria avente ad oggetto la comprensione dell'importanza della gestione del denaro e della pianificazione finanziaria, la conoscenza delle diverse forme di investimento e la loro funzione. La distinzione tra azioni e obbligazioni. La comprensione del ruolo della pensione complementare per il futuro finanziario.

Quarto anno

Progetto sul diritto del lavoro, la nascita e lo sviluppo dei sindacati, le funzioni delle associazioni di rappresentanza dei lavoratori dipendenti, i diritti e doveri che discendono da un rapporto di lavoro subordinato.

Il progetto ha visto la partecipazione del sindacato SGB CISL.

Terzo anno

Adesione al progetto "Seminare legalità" promosso dall'Agenzia delle Entrate e dall'Agenzia delle Entrate-Riscossione.

L'art. 2 della Costituzione ed i doveri di solidarietà.

L'art. 53 della Costituzione, la capacità contributiva e la progressività dell'imposta.

L'elusione e l'evasione fiscale e le conseguenze per la collettività.

Rispetto delle regole e concorrenza sleale.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Giuseppe Corghi

La/il rappresentante degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera (settore cucina)

Docenti: **Accattato Antonio, Alfano Marcello, Fabbris Gianluca, Malfatti Davide, Masiero Marco.**

Classe: **V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024- 2025** n. ore/settimana: 7+3

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 14 alunni, equamente suddivisi tra 7 maschi e 7 femmine. Il gruppo si presenta coeso e ben equilibrato, con un clima relazionale sereno e collaborativo. L'interazione tra i componenti della classe e il docente è generalmente positiva e il contesto si è dimostrato favorevole all'apprendimento e allo sviluppo di progettualità condivise. Durante l'anno scolastico la classe ha mantenuto un atteggiamento complessivamente corretto e rispettoso. Sebbene un piccolo gruppo abbia richiesto attenzioni particolari per atteggiamenti talvolta immaturi, non si sono riscontrate problematiche gravi o persistenti. Gli studenti, pur con qualche residua immaturità in alcuni casi, si sono dimostrati determinati e inclini all'apprendimento, con una partecipazione attiva e motivata alle attività proposte.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il livello generale di apprendimento è buono e piuttosto omogeneo. La maggior parte degli studenti ha raggiunto agevolmente la sufficienza, con alcuni casi di eccellenza. Le competenze professionali previste dal percorso sono state acquisite con consapevolezza, sia sul piano teorico che pratico. Le attività laboratoriali hanno favorito un apprendimento operativo e concreto, mentre le attività in aula hanno rafforzato le competenze disciplinari e interdisciplinari.

Gli obiettivi formativi e le competenze raggiunte includono:

- Conoscere la corretta procedura di stesura di un menù equilibrato;
- Valutare la capacità di risposta ai fabbisogni del mercato ristorativo e delle abitudini alimentari in evoluzione;
- Differenziare l'offerta ristorativa in funzione dei diversi contesti socio-economici;
- Adeguare le indicazioni dietetiche alla domanda del mercato;
- Riconoscere e applicare le normative a tutela della salubrità e sicurezza degli alimenti;
- Applicare la normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Calcolare costi e ricavi legati alla produzione di pasti;

- Pianificare eventi ristorativi legati alla cultura del cibo;
- Riconoscere il valore identitario e culturale del cibo.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Le competenze trasversali sono state sviluppate attraverso metodologie didattiche attive e progetti concreti, che hanno stimolato la collaborazione, l'autonomia e la creatività degli studenti. La partecipazione a eventi e uscite ha rafforzato capacità organizzative e comunicative, promuovendo una maggiore consapevolezza del proprio ruolo professionale e relazionale. Durante gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025 la classe ha partecipato a numerosi progetti ed eventi di rilievo, tra cui:

- Gemellaggio con la Fondazione Edmund Mach (Istituto Agrario – Provincia di Trento) per il progetto “Dalla terra alla tavola”;
- Fiera Hotel di Bolzano 2024 – progettazione e allestimento;
- Pranzo di Natale per il Comune di Merano – evento di catering;
- Collaborazione con l'azienda Flavis per la realizzazione di un'unità didattica di apprendimento (UDA) relativa all'alimentazione per persone affette da malattie renali croniche;
- Uscita didattica a Trieste (23-24) e Berlino (24-25) – viaggi di 5 giorni ciascuno a valenza culturale, alimentare e professionale;
- Partecipazione attiva alle “Porte Aperte” della scuola.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

L'attività didattica è stata svolta attraverso un approccio metodologico integrato e coinvolgente, con una distribuzione delle attività approssimativamente così articolata:

- 20% Lezione frontale in aula;
- 30% Lavoro individuale e di gruppo;
- 25% Utilizzo delle tecnologie digitali (aula informatica, software specifici);
- 15% Role-play e simulazioni di contesto operativo;
- 10% Ricerche individuali, analisi di casi e studio autonomo.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Non si segnalano criticità rilevanti. In rari casi, si è reso necessario intervenire su un piccolo gruppo per contenere comportamenti talvolta disturbanti, ma nel complesso l'anno scolastico si è svolto in un clima positivo e produttivo.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedi punto 5)

Merano, 15 maggio 2025

Gli insegnanti:

Alfano Marcello _____
Fabbris Gianluca _____
Malfatti Davide _____
Masiero Marco _____
Accattato Antonio _____

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Laboratorio dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - settore cucina**

Docenti: **Accattato Antonio, Alfano Marcello, Fabbris Gianluca, Malfatti Davide, Masiero Marco.**

Classe: **V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024 - 2025** n. ore/settimana 7+3

Finalità generali

I contenuti del programma si propongono di ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite in ambito enogastronomico negli anni precedenti. Il fine è poter sviluppare una pratica operativa consapevole e razionale, volta all'organizzazione dei reparti produttivi dell'azienda ristorativo-alberghiera, nel pieno rispetto degli standard igienici e qualitativi, con riferimento al contesto enogastronomico nazionale e internazionale.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

1. Leggere e interpretare testi, grafici, tabelle relativi all'Enogastronomia – Cucina.
2. Selezionare, analizzare e decodificare informazioni, esprimendole sotto forma di testo o in forma orale;
3. Raccogliere, ordinare e analizzare informazioni pertinenti, elaborando DFD, tabelle di sintesi e mappe concettuali;
4. Formulare ipotesi di menù confrontarle con le conoscenze già acquisite;
5. Sintetizzare, astrarre dall'informazione al concetto;
6. Mettere in relazione, trasferire le conoscenze in ambiti diversi.

Contenuti svolti

GENERALE (cucina fredda, cucina calda, pasticceria)

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della cucina regionale,
- nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella
- ristorazione commerciale e collettiva.
- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della
- produzione.
- Tecniche di cucina.
- Tecniche di pasticceria.
- Caratteristiche di prodotti del territorio.
- Tecniche di catering e banquetting.
- Tipologie di intolleranze alimentari.
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

- Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro.

MODULO 1 – FIERA HOTEL 2024

- Merceologia dei prodotti a marchio di qualità (IGP-DOP-STG) delle regioni Trentino Alto Adige, Veneto, Campania e Sicilia.
- Principi e applicazione delle analisi sensoriali nel settore agroalimentare.
- Modalità e tecniche di servizio Catering.
- Gestione del servizio di somministrazione pasti in contesti esterni ai laboratori.
- Ricerca e promozione delle preparazioni approntate attraverso esposizione presso stand scolastico.

MODULO 2 – LA CUCINA DEL SUD ITALIA (cucina fredda, cucina calda, pasticceria)

- Struttura e principi della dieta mediterranea.
- Merceologia delle materie prime che compongono la dieta mediterranea.
- Merceologia delle principali materie prime caratteristiche delle cucine regionali del sud Italia e isole.
- Caratteristiche sensoriali e reologiche delle varie consistenze degli alimenti, come ottenerle, valorizzarle ed armonizzarle in una pietanza.
- Merceologia delle principali materie prime caratteristiche della pasticceria regionale del sud Italia e isole.

MODULO 3 – PROGRAMMAZIONE DI UN PIATTO (cucina fredda, cucina calda, pasticceria)

- Ricerca di prodotti peculiari, preparazioni tradizionali e piatti iconici delle regioni del sud Italia e isole.
- Programmazione di una proposta gastronomica legata alla tradizionalità e/o alla territorialità di una specifica regione del sud Italia e isole.
- Analisi sensoriale e dei processi produttivi della ricetta ideata, con conseguente individuazione dei punti critici e di miglioramento della ricetta.
- Riproposizione della ricetta ideata sulla base delle informazioni emerse dalle analisi della prima esecuzione

MODULO 4 – CUCINA INTERNAZIONALE (cucina fredda, cucina calda)

- Merceologia delle principali materie prime caratteristiche delle cucine internazionali.
- Legame fra cibo e cultura nelle cucine etniche.

SELF SERVICE

- Caratteristiche della cucina regionale,
- nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella
- ristorazione commerciale e collettiva.

- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della
- produzione.
- Tecniche di cucina.
- Organizzazione del personale del settore cucina.

TEORIA

- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Organizzazione del personale del settore cucina.
- Programmazione e organizzazione della produzione.
- Software di settore.
- Caratteristiche di prodotti del territorio.
- Tecniche di catering e banqueting.
- Sistema HACCP.
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro.
- Argomenti trattati:
 - 1) La normativa sulla sicurezza e sui luoghi di lavoro – TUSL (Pagg. 48-57 Nuovo chef con MasterLab)
 - 2) Catering e Banqueting (Pagg. 136-157 Nuovo chef con MasterLab) Banchetti e buffet, l'organizzazione di eventi.
 - 3) La sicurezza alimentare – HACCP (Pagg. 16-38 Nuovo chef con MasterLab)
 - 4) Il food cost (Pagg. 123-130 Nuovo chef con MasterLab) + (dispense on-line)

Merano, 15 maggio 2025

Gli insegnanti:

Alfano Marcello _____
Fabbris Gianluca _____
Malfatti Davide _____
Masiero Marco _____
Accattato Antonio _____

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Sala e vendita

Docente **Alessandro Calcabrina**

Classe: V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024 - 2025** n. ore/settimana: **2**

SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Il percorso formativo di sala bar delle classi quinta cucina prevede una giornata di laboratorio, nelle quali le sezioni A e B vengono mescolate e divise in piccoli gruppi da 6 studenti a loro volta suddivisi tra i differenti reparti di cucina e la sala. La classe risulta piuttosto omogenea, con livelli di motivazione allo studio per lo più alti. Il gruppo classe si dimostra coeso e partecipa alle lezioni.

GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Tutti i componenti della classe hanno raggiunto gli obiettivi didattici prefissati. Una parte della classe ha raggiunto un maggior livello di apprendimento grazie ad un impegno più costante e a competenze di partenza più sviluppate. Importante e proficua è stata la pratica di cooperative learning e i lavori in autonomia fatti svolgere agli studenti, grazie ai quali hanno raggiunto un maggior livello di apprendimento.

COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Le competenze trasversali acquisite e implementate riguardano soprattutto l'area relazionale tra compagni ed insegnanti, inoltre nel corso del periodo formativo di sala/bar gli allievi hanno potuto esercitarsi nella pratica di laboratorio e sviluppare alcune competenze professionali quali:

teamwork;
problem-solving;
time management;
la capacità di socializzare e relazionarsi con gli altri rispettando regole e ruoli;
l'importanza della cura della propria persona e del manuale di autocontrollo HACCP;
la promozione di prodotti enogastronomici del territorio; l'importanza delle lingue nel settore enogastronomico; il rispetto della materia prima e lo spreco alimentare.

METODI E STRUMENTI DIDATTICI

20 % Lezione frontale

50 % Role playing e simulazioni di laboratorio

30 % Cooperative learning

Strumenti didattici: programma canva.com per le presentazioni e attrezzature di laboratorio.

PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Il problema più grande è stato il continuo ri-organizzare le rotazioni dei gruppi nei laboratori, dovute ai molti progetti e "fuori modulo" svolti dalla classe, per poter assicurare la partecipazione a tutte le lezioni dei vari moduli a tutti i singoli studenti.

AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedi punto 5)
Per fronteggiare il problema sono state svolte più lezioni di ripetizione, rallentando però il normale svolgimento del programma didattico programmato a inizio anno.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Alessandro Calcabrina

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: Sala e vendita

Docente: Alessandro Calcabrina

Classe: V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. 2024 - 2025 n. ore/settimana 2

Finalità generali

L'insegnamento della disciplina di "laboratorio" si pone nel ruolo di cerniera tra scuola e mondo del lavoro, aiutando lo studente a conseguire una mentalità professionale che colleghi teoria e prassi. Le attività congiunte di laboratorio di sala e cucina intendono perseguire lo sviluppo di argomenti seguendo un filo logico conduttore che stimolino l'alunno ad intraprendere un percorso personale di ricerca motivato e attinente ad una eventuale carriera di indirizzo.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità;

Adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Competenze

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche in L 2 e in lingua inglese;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.

Contenuti svolti

Educazione sensoriale:

- Valorizzare gli alimenti e le pietanze preparate utilizzando i principi di interazione tra i cinque gusti primari e i principi di degustazione
- Lo spreco alimentare al bar L' arte della distillazione:
- La distillazione dalla materia prima al prodotto finale: definizione e processo di distillazione
- I distillati di cereali, piante, e vino: gin, whisky, vodka, tequila, grappa e brandy Le modalità di servizio di sala più adeguate al menù offerto:
- L'allestimento della sala e del bar
- La sicurezza nelle aziende enogastronomiche: Il protocollo HACCP, la sicurezza sul lavoro, il rischio di infortunio

- Comunicare con il cliente
- Utilizzo della comanda

Le caratteristiche della produzione enologica nazionale:

- La coltivazione della vite e l'influenza del terroir sul prodotto finale
- La vinificazione in bianco, in rosso e rosato
- Scheda di degustazione e scheda di abbinamento FIS

Mixology: l'arte del bere miscelato e le diverse tipologie di cocktail:

- I cocktail nozioni introduttive: definizione di cocktail e processo di elaborazione.
- Il piano di lavoro per i cocktails: le attrezzature, shaker, boston, strainer, stirrer, bicchieri.
- I Moktails: gli analcolici.
- Aperitivi analcolici sodati (in bottiglietta) : gingerino, crodino
- **La Mixology**: Definizione e creazione di nuovi cocktail in abbinamento a un finger food evitando lo spreco alimentare.
- Abbinamenti cibo-cocktail secondo le nuove tendenze del settore: food pairing.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Alessandro Calcabrina

La/il rappresentante degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Matematica

Docente **Angelo Mancini**

Classe: **V^a A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024- 2025** n. ore/settimana: **3**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe partiva da un buon grado di preparazione, obiettivo questo raggiunto grazie ad una continuità didattica riscontrata a partire dall'inizio del triennio e ad un impegno costante e continuo mostrato dagli allievi.

• 2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti con un buon livello di preparazione da parte della maggior parte degli allievi.

• 3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Durante il percorso didattico, sono emerse diverse competenze trasversali che hanno contribuito all'esperienza di apprendimento degli studenti:

- Capacità di problem solving: Gli studenti hanno acquisito competenze nel risolvere problemi matematici complessi, utilizzando strategie di analisi e ragionamento logico.
- Collaborazione e comunicazione: Lavorare insieme per risolvere problemi ha favorito lo sviluppo di competenze di comunicazione e collaborazione tra gli studenti, promuovendo un ambiente di apprendimento condiviso e solidale.
- Resilienza e adattamento: Gli studenti hanno dimostrato capacità di adattamento e resilienza di fronte alle sfide nel percorso di apprendimento, persistendo nel raggiungimento degli obiettivi nonostante le difficoltà.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

- Per affrontare le esigenze eterogenee della classe e favorire un apprendimento efficace, sono stati adottati diversi metodi e strumenti didattici:
 - Lezioni frontali: Per presentare i concetti fondamentali e fornire una base solida per lo sviluppo delle competenze matematiche.
 - Attività pratiche: Laboratori, esercizi guidati e problemi da risolvere, per favorire un apprendimento attivo ed un'acquisizione più profonda dei concetti.
 - Utilizzo di risorse digitali: L'utilizzo di software e piattaforme online ha permesso agli studenti di accedere a materiali didattici aggiuntivi e di svolgere esercizi di rinforzo in modo autonomo.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Non sono stati riscontrati particolari problemi nel corso dell'anno scolastico, se non nel mese di aprile, in cui il calendario scolastico, ricco di festività e ponti, ha costretto a ripianificare la didattica.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedi punto 5)

Per ovviare alle difficoltà di cui al punto 5, si è reso necessario ripianificare la seconda verifica del pentamestre, così da concedere agli allievi maggior tempo per prepararsi e rivedere autonomamente alcuni dei concetti affrontati in modo da favorirne la metabolizzazione.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Angelo Mancini

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Matematica**

Docente: **Angelo Mancini**

Classe: **V^a B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024 - 2025** n.ore/settimana **3**

Finalità generali

- Fornire una base solida di conoscenze e competenze matematiche: Consentire agli studenti di sviluppare una comprensione approfondita dei concetti matematici fondamentali e delle loro applicazioni pratiche.
- Promuovere lo sviluppo del pensiero critico e dell'approccio scientifico: Insegnare agli studenti a valutare e risolvere problemi complessi utilizzando il ragionamento logico, la deduzione ed il metodo scientifico.
- Preparare gli studenti per percorsi accademici e professionali successivi: Dotare gli studenti delle competenze necessarie per affrontare sfide matematiche avanzate ed applicazioni pratiche in contesti accademici e professionali.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

- Ragionamento quantitativo: Capacità di analizzare e risolvere problemi matematici complessi utilizzando il ragionamento quantitativo e la logica formale.
- Comunicazione efficace: Abilità di comunicare in modo chiaro e convincente i risultati dell'analisi matematica e le conclusioni derivate dai dati statistici.
- Pensiero critico: Capacità di valutare criticamente informazioni quantitative e di prendere decisioni informate basate sull'analisi dei dati e sulla comprensione dei concetti matematici.
- Integrazione interdisciplinare: Capacità di applicare concetti e metodologie a problemi e situazioni pratiche in contesti interdisciplinari, soprattutto nell'area scientifica.

Contenuti svolti

CALCOLO COMBINATORIO:

- Disposizioni semplici e permutazioni
- Disposizioni con ripetizioni
- Permutazioni con ripetizioni
- Combinazioni semplici
- Binomio di Newton
- Combinazioni con ripetizioni

PROBABILITA':

- Esperimento aleatorio, spazio campionario ed eventi
- Il concetto di probabilità secondo la definizione classica
- Diagrammi ad albero e tabelle a doppia entrata
- Probabilità dell'unione di due eventi
- Probabilità dell'evento contrario
- Probabilità condizionata
- Probabilità composte
- Teorema di Bayes
- Eventi indipendenti

STATISTICA:

- Indici di posizione: moda, mediana, media aritmetica
- Indici di variabilità: varianza, deviazione standard
- Distribuzioni di frequenze: frequenza assoluta, relativa, percentuale, cumulata
- Principali rappresentazioni grafiche
- Tabelle a doppia entrata, distribuzioni congiunte, marginali, condizionate
- Dipendenza ed indipendenza statistica
- La misura del grado di dipendenza
- Indice chi-quadrato
- Correlazione e regressione
- Covarianza, coefficiente di correlazione lineare, retta di regressione lineare

EDUCAZIONE CIVICA:

Classe terza: Frodi informatiche: un focus su phishing, spoofing, frodi bancarie e catfishing. Sono state illustrate alcune delle frodi informatiche più diffuse, finalizzate alla sottrazione di informazioni personali e finanziarie per ottenere illeciti vantaggi economici o per l'utilizzo fraudolento dell'identità online.

Classe quarta: Intelligenza artificiale in cucina. Decodifica di una ricetta proposta dall'IA sulla base di alcuni ingredienti, apparentemente non amalgamabili tra loro, proposti dagli allievi quali input. Riflessioni sull'utilizzo dell'A.I.

Classe quinta: Probabilità e gioco d'azzardo. I rischi connessi alle ludopatie.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

La/il rappresentante degli studenti

Angelo Mancini

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Classe: V^A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

Materia: Scienze motorie e sportive

Docente **Greco Filippo**

Anno formativo **2024-2025** n. ore/settimana **02**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è formata da 14 alunni, sette ragazze sette ragazzi. Gli studenti lavorano in contemporanea alla classe 5Sb, con la quale i rapporti sono distesi e di collaborazione. Dal punto di vista motorio, quasi tutto il gruppo è attivo ed impegnato in ogni attività proposta, con una partecipazione attiva mantenendo un impegno costante; un rapporto rispettoso nei confronti della classe e dell'insegnante. Dalle esercitazioni eseguite la situazione risulta buona, il gruppo ha lavorato si è impegnato attivamente.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

La classe nel complesso ha raggiunto tutti gli obiettivi formativi in programma, dimostrando uguale propensione sia agli sport di squadra e al lavoro in gruppo, che agli sport individuali.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Sono stati raggiunti da gran parte della classe gli obiettivi riguardanti le competenze trasversali, l'insieme dei principi e regole di condotta professionale. Saper lavorare in gruppo, la socializzazione, vincere paure al vissuto motorio, saper vincere la sconfitta, dare il giusto peso alla vittoria, saper riconoscere il proprio corpo.

Tutti gli studenti hanno dimostrato un atteggiamento interessato e propositivo, impegnandosi in tutte le attività proposte e ottenendo valutazioni più che positive.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% lezione frontale

20% flipped

30% lavori in piccoli gruppi

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

La classe ha sempre evidenziato il bisogno di socializzare dopo le restrizioni della pandemia; è stata amplificata la voglia di muoversi per mantenersi attivi, per questo si è cercato di mantenere variato la proposta didattica; pertanto, non ci sono mai stati problemi nello svolgimento del programma.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

Valutazioni: due prove pratiche nel trimestre, tre prove pratiche nel pentamestre.

La valutazione delle attività pratiche tiene conto dei diversi aspetti del gesto motorio: di quello cognitivo (comprensione del gesto, ricerca di soluzioni, tattica e autovalutazione), di quello tecnico (rilevamento metrico e temporale della prestazione e della tecnica del gesto individuale, ma anche conoscenza dei regolamenti dei vari sport affrontati e utilizzo della terminologia specifica), di quello sociale (collaborazione e cooperazione, saper accettare i propri limiti e quelli dei compagni e saper dominare le proprie emozioni) e di quello etico (saper rispettare le regole comportamentali).

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Filippo Greco

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Classe: V^A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

Materia: Scienze motorie e sportive
Docente: Greco Filippo

Anno formativo 2024-2025 n. ore/settimana 02

Finalità generali

Il programma di Scienze motorie e sportive del triennio è la prosecuzione e l'evoluzione del programma del biennio precedente. Il ruolo prioritario è stato dato all'acquisizione del valore della corporeità che, punto nodale dell'intervento educativo, è fattore unificante della persona e quindi di aiuto al superamento dei disagi tipici dell'età giovanile, che possono produrre comportamenti devianti. Le finalità sono state le seguenti:

- l'acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e di relazione, in funzione della formazione di una personalità equilibrata e stabile;
- il consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita, intesa anche come capacità di realizzare attività finalizzate e di valutarne i risultati e di individuarne i nessi pluridisciplinari;
- il raggiungimento del completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro-muscolari;
- l'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio anche alle attitudini e propensioni personali, favorisse l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute);
- l'arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo e dello sport.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Utilizzare il lessico della disciplina, conoscere regole, fondamentali e semplici strategie di alcuni sport di squadra ed individuali, acquisire conoscenze essenziali sulle norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni ed in caso di incidente. Aumentare la padronanza emotiva in funzione di un consolidamento del carattere, abituarsi al rispetto delle persone e delle regole, incrementare la capacità di integrarsi e differenziarsi nel e dal gruppo.

Contenuti svolti

ALLENAMENTO DELLA RESISTENZA	6 ore
PALLAVOLO (visione del gioco)	10 ore
TECNICHE DI RILASSAMENTO	2 ore
ULTIMATE FRISBEE	10 ore
FLOORBALL	10 ore

PENALTY BOX	4 ore
PICKEBALL	4 ore
ATLETICA LEGGERA:	8 ore
getto del peso, salto in alto, salto in lungo, 100 metri piani e 1000 metri	
EDUCAZIONE CIVICA: torneo di beach volley	4 ore

Educazione alla cittadinanza: svolta nell'anno scolastico 2024/25.

Nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, è stato organizzato un torneo di beachvolley in uno spazio ricreativo a Lagundo, per le classi quinte finalizzato a rimarcare la rilevanza della sostenibilità dello sport in ambiente naturale. (CONTENUTI: turismo sostenibile e tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

Educazione alla cittadinanza: svolta nell'anno scolastico 2023/24.

Nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, è stata prodotta dagli allievi in ambiente naturale una camminata lungo il Waalweg di Marlengo e Lagundo e visita al bunker di Tel visita ambientale finalizzata a portare gli studenti ad una coscienza civica di responsabilità, sia nei confronti dell'ambiente, sia nei propri, suggerendo uno stile di vita sano e attivo, ma anche sostenibile. (CONTENUTI: tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

Educazione alla cittadinanza: svolta nell'anno scolastico 2022/23.

Raccolta erbe aromatiche. Gli alunni hanno raggiunto a piedi i Masi della Muta da Tirolo, cercando in gruppo alcune erbe aromatiche ed officinali segnate su apposite schede descrittive, al fine di conoscere quali risorse può offrire la natura intorno a noi. (CONTENUTI: educazione ambientale ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Filippo Greco

La/il rappresentante degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Religione

Docente: Di Stefano Giuseppe Maria

Classe V CA

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe formata da 14 allievi e 8 studenti si avvalgono dell'ora di insegnamento di religione cattolica. Ottimo l'interesse e la partecipazione degli allievi.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il livello di raggiungimento degli obiettivi è stato complessivamente buono. Si è evidenziata una sincera disponibilità ad entrare nel merito delle questioni inerenti la disciplina, mostrando un'autentica curiosità nelle tematiche proposte. Gli interventi, le domande e le riflessioni hanno evidenziato in modo chiaro una grande tendenza degli allievi nel mettersi in gioco sulle tematiche sviluppate durante il corso dell'anno.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Le competenze trasversali sottolineate e sviluppate nel percorso didattico sono state: la capacità di dialogare; la capacità di lavorare insieme; il saper rispettare le diverse opinioni senza rinunciare ad esprimere una profonda riflessione personale. Gli allievi hanno sottolineato la loro disposizione culturale ed esistenziale nel raccontare le loro dimensioni umane in modo empatico. Queste competenze trasversali sono emerse lungo tutto il corso dell'anno scolastico, incrementando in modo progressivo e significativo.

4. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Le poche ore previste (1 ora settimanale).

5. AZIONI ADOTTATE PER OVVIARE ALLE PROBLEMATICHE EMERSE

Prendere atto della situazione.

6. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Lezione frontale; web, slides preparate dall'insegnante.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Giuseppe Maria Di Stefano

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO Anno 2024-2025

Materia: RELIGIONE

Docente: Di Stefano Giuseppe Maria

Classe V CA

Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo

- La laicità dello Stato
- La Chiesa di fronte al dramma delle Guerre Mondiali
- La Chiesa contro tutti i Totalitarismi
- La Chiesa ed il mondo contemporaneo
- Le comunicazioni sociali della Chiesa
- Le prospettive future della Chiesa e la secolarizzazione

La dignità umana nel mondo contemporaneo: lavoro, giustizia ed economia

- Cos'è la Dottrina Sociale della Chiesa. (O.M.)
- Altre idee sul rapporto uomo-società
- I principi della Dottrina Sociale della Chiesa.
- Dentro la Dottrina Sociale della Chiesa.
- Le critiche mosse alla Dottrina Sociale della Chiesa.
- La vita nel mondo globale
- L'equità nell'economia globalizzata
- La proposta cristiana per un mondo nuovo

Inseriti educativi IRC per Cittadinanza e Costituzione

- *Articolo 7/8 della Costituzione*
- *Gaudium et Spes*: Costituzione pastorale per il dialogo della Chiesa con il mondo contemporaneo.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Giuseppe Maria Di Stefano

La/il rappresentante degli studenti

EDUCAZIONE CIVICA

Materia: RELIGIONE

Docente: Di Stefano Giuseppe Maria

Classe V CA

CLASSI TERZE:

Il Cantico delle creature. La natura descritta con amore e gratitudine riflette l'immagine del Creatore.

Il tema della fratellanza e del rispetto percepibile tra l'uomo e tutti gli elementi e le creature dell'universo.

CLASSI QUARTE:

Cristianesimo e illuminismo

Uguaglianza e libertà intesi come valori naturali e universali.

CLASSI QUINTE:

Gaudium et Spes. Costituzione pastorale sull'impegno comune per la pace, la giustizia, le libertà fondamentali.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

- 1. Primo scritto (italiano) + tabella di conversione**
- 2. Secondo scritto**
- 3. Terzo scritto (tedesco)**
- 4. Colloquio**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024		Alunno :		CLASSE:		
TIPOLOGIA	C	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità				
INDICATORI		DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato	
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente.		gravem. <u>insuff.</u>	2-9		
	Elaborato incompleto e poco coeso		insufficiente	10		
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo		sufficiente	11-13		
	Elaborato articolato e complessivamente coerente		discreta/buona	14-17		
	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente		ottima	18-20		
Indicatore generale 2: - Correttezza ortografica, morfosintattica, di punteggiatura - Ricchezza e proprietà lessicale	Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, lessico generico e non appropriato. Assenza del testo.		gravem. <u>insuff.</u>	2-9		
	Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato		insufficiente	10		
	Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo o impreciso		sufficiente	11-13		
	Sporadici errori, esposizione chiara, lessico nel complesso appropriato		discreta/buona	14-17		
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato		ottima	18-20		
Indicatore generale 3: - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose o non presenti; rielaborazione critica inesistente		gravem. <u>insuff.</u>	2-9		
	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale		insufficiente	10		
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice		sufficiente	11-13		
	Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta		discreta/buona	14-17		
	Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica personale e originale		ottima	18-20		
Indicatore specifico 1: - Pertinenza rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell'eventuale titolo e dell'eventuale <u>paragrafo</u>	Testo assente o non pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafo</u> del tutto inadeguati		gravem. <u>insuff.</u>	2-9		
	Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafo</u> non del tutto adeguati		insufficiente	10		
	Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafo</u> nel complesso adeguati		sufficiente	11-13		
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafo</u> appropriati		discreta/buona	14-17		
	Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafo</u> appropriati ed efficaci		ottima	18-20		
Indicatore specifico 2: - Sviluppo ordinato e lineare del testo espositivo-argomentativo	Esposizione/argomentazione assente, scarsa e/o inefficace		gravem. <u>insuff.</u>	1-4		
	Elaborato poco lineare nell'esposizione e sviluppato con argomentazioni superficiali o incongruenti		insufficiente	5		
	Elaborato ordinato nell'esposizione; giudizi e idee semplici ma pertinenti		sufficiente	6		
	Elaborato organico con apporti personali articolati		discreta/buona	7-8		
	Elaborato sviluppato in modo chiaro, ricco di valutazioni critiche e originali		ottima	9-10		
Indicatore specifico 3: - Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati o assenti		gravem. <u>insuff.</u>	1-4		
	Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali generici		insufficiente	5		
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali		sufficiente	6		
	Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali		discreta/buona	7-8		
	Completa e documentata; precisi i riferimenti culturali		ottima	9-10		
Voto: _____/20		Voto: _____/15		TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024		Alunno:		CLASSE:		
TIPOLOGIA		B	Ambito:			
Analisi e produzione di un testo argomentativo						
INDICATORI		DESCRITTORI		LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente					
	Elaborato incompleto e poco coeso					
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo					
	Elaborato articolato e complessivamente coerente					
	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente					
Indicatore generale 2: - Correttezza ortografica, morfosintattica, di punteggiatura - Ricchezza e proprietà lessicale	Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, lessico generico e non appropriato. Assenza del testo					
	Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato					
	Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo o impreciso					
	Sporadici errori, esposizione chiara, lessico nel complesso appropriato					
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato					
Indicatore generale 3: - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose o non presenti; rielaborazione critica inesistente					
	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale					
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice					
	Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta					
	Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica personale e originale					
Indicatore specifico 1: - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Mancata individuazione di tesi e argomentazioni					
	Parziale e/o inadeguata individuazione di tesi e argomentazioni					
	Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni					
	Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni					
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni, anche in relazione ai concetti chiave e agli snodi testuali					
Indicatore specifico 2: - Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico o non presente					
	Elaborato schematico e non sempre lineare					
	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico					
	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva					
	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; parte espositiva corretta e completa, con apporti personali					
Indicatore specifico 3: - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, utilizzati per sostenere l'argomentazione	Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati o assenti					
	Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali generici					
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali					
	Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali					
	Completa e documentata; precisi i riferimenti culturali					
Voto: _____/20		Voto: _____/15		TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024		Alunno:		CLASSE:		
TIPOLOGIA		A	Analisi e interpretazione di un testo letterario			
INDICATORI		DESCRITTORI		LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente			gravem. insuff.	2-9	
	Elaborato incompleto e poco coeso			insufficiente	10	
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo			sufficiente	11-13	
	Elaborato articolato e complessivamente coerente			discreta/buona	14-17	
	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente			ottima	18-20	
Indicatore generale 2: - Correttezza ortografica, morfosintattica, di punteggiatura - Ricchezza e proprietà lessicale	Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, lessico generico e non appropriato. Assenza del testo.			gravem. insuff.	2-9	
	Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato			insufficiente	10	
	Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo o impreciso			sufficiente	11-13	
	Sporadici errori, esposizione chiara, lessico nel complesso appropriato			discreta/buona	14-17	
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato			ottima	18-20	
Indicatore generale 3: - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose o non presenti; rielaborazione critica inesistente.			gravem. insuff.	2-9	
	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale			insufficiente	10	
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice			sufficiente	11-13	
	Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta			discreta/buona	14-17	
	Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica personale e originale			ottima	18-20	
Indicatore specifico 1: - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo	Comprensione nulla o testo non presente			gravem. insuff.	1-4	
	Comprensione superficiale e generica			insufficiente	5	
	Comprensione adeguata, anche se con inferenze non sempre corrette			sufficiente	6	
	Comprensione corretta, con approfondimenti soddisfacenti			discreta/buona	7-8	
	Comprensione piena e approfondita, ricca di inferenze			ottima	9-10	
Indicatore specifico 2: - Analisi del testo nei suoi snodi tematici, stilistici ed eventualmente retorici	Analisi estremamente carente o nulla			gravem. insuff.	1-2	
	Analisi schematica e superficiale			insufficiente	2,5	
	Analisi essenziale e corretta nei suoi snodi fondamentali			sufficiente	3	
	Analisi pertinente, adeguata e abbastanza approfondita			discreta/buona	4	
	Analisi efficace, articolata e approfondita in tutti gli snodi testuali			ottima	5	
Indicatore specifico 3: - Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, forma richiesta per la restituzione del testo,...)	Consegna completamente disattesa			gravem. insuff.	1-4	
	Consegna in parte disattesa			insufficiente	5	
	Consegna rispettata solo per gli aspetti essenziali			sufficiente	6	
	Consegna per la maggior parte rispettata			discreta/buona	7-8	
	Consegna completamente rispettata			ottima	9-10	
Indicatore specifico 4: - Contestualizzazione ed interpretazione del testo ed elaborazione critica personale	Capacità di interpretazione, contestualizzazione ed elaborazione critica gravemente inadeguata o non presente			gravem. insuff.	1-2	
	Capacità di interpretazione non sempre adeguata e insufficiente individuazione dei concetti chiave			insufficiente	2,5	
	Capacità di interpretazione del testo nei suoi aspetti essenziali, sufficienti spunti di riflessione/contextualizzazione			sufficiente	3	
	Capacità di interpretazione e contestualizzazione del testo nella sua completezza con diversi spunti critici			discreta/buona	4	
	Efficaci capacità di interpretazione e riflessione critica, ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali			ottima	5	
Voto: _____/20			Voto: _____/15		TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)	

CALCOLO PUNTEGGI PRIMA PROVA

Arrotondando il risultato per eccesso

Base 15	Base 20	Base 100
1	1	5
2	2	10
2	3	15
3	4	20
4	5	25
5	6	30
5	7	35
6	8	40
7	9	45
8	10	50
8	11	55
9	12	60
10	13	65
10	14	70
11	15	75
12	16	80
13	17	85
13	18	90
14	19	95
15	20	100

	FASCE IN BASE 5		FASCE IN BASE 10		FASCE IN BASE 15		FASCE IN BASE 20		FASCE IN BASE 30		FASCE IN BASE 100	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
Gravemente insufficiente	1	2	1	4	2	7	2	9	3	14	10	45
Insufficiente	2,5	2,5	5	5	8	8	10	10	15	15	46	55
Sufficiente	3	3	6	6	9	9	11	13	16	20	56	65
Discreto/Buono	4	4	7	8	10	12	14	17	21	26	66	85
Ottimo	5	5	9	10	13	15	18	20	27	30	86	100

Allegato 1. Tabella di conversione

Punteggi in ventesimi	Punteggi in quindicesimi
1	1
2	2
3	2
4	3
5	4
6	5
7	5
8	6
9	7
10	8
11	8
12	9
13	10
14	10
15	11
16	12
17	13
18	13
19	14
20	15

I campi in grigio hanno il seguente significato:

nella conversione da ventesimi a quindicesimi assumono il valore superiore (es. 6/20 → 5/15)

nella conversione dai quindicesimi non saranno utilizzati i valori 2-6-10-14-18 ventesimi

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera vers.02

NOME _____ CLASSE _____ DATA _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1	
	II	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	III	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza discretamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni coerenti	4	
	V	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	5	
	VI	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	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 utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	1	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo del tutto inadeguato	2	
	III	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà	3	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	4	
	V	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	VI	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	6	
	VII	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	7	
	VIII	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	II	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	III	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	3	
Punteggio totale della prova				

Bewertungsbogen - Schriftliche Prüfung – Deutsch als Zweitsprache

Schüler:		Klasse				
	KOMPETENZ	AUFGABE	Bewertungskriterien	Punkte	Mögliche Punkte	Erreichte Punkte
15 Minuten	Hörverstehen	5 Aufgaben - Multiple Choice - Richtig/Falsch - Stichwort-Items	- je richtige Antwort - richtige Antwort - pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig)	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	2,5	
30 Minuten	Leseverstehen	5 Aufgaben - Multiple Choice - Richtig/Falsch - Stichwort-Items - Matching	- je richtige Antwort - richtige Antwort - pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig) je richtige Antwort	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	2,5	
165 Minuten	Schreiben	Aufgabe 1- textverarbeiten	Aufgabenerfüllung Kohärenz/Aufbau Ausführlichkeit/Aussagekraft	1 Punkt	2	
			Ausdrucksfähigkeit - Wortschatz - Kompensationsstrategien	0,5 Punkte		
			Korrektheit - Syntax - Morphologie - Rechtschreibung*	0,5 Punkte		
	Schreiben	Aufgabe 2- argumentati	Aufgabenerfüllung Kohärenz/Aufbau Ausführlichkeit/Aussagekraft	2 Punkte		

		v	aft		• • •	
•	•	•	• Ausdrucksfähigkeit • Wortschatz • Kompensationsstrategien	• • • 0,5 Punkte	• 3	•
•	•	•	• Korrektheit • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung*	• • • 0,5 Punkte		•
• Die Prüfung ist positiv, wenn mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %) erreicht werden.						• /10
• Zusatzpunkte: Es können 0,1-max.0,3 Zusatzpunkte vergeben werden. Begründung der Prüfungskommission für die Zuweisung der Zusatzpunkte:						• +
• Definitive Punktzahl mit Zusatzpunkten (max. 10)						• /10

- Bei SchülerInnen mit Zertifizierung 170 oder 104 wird die Rechtschreibung nicht bewertet.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Insegnante	Firma
Lingua e letteratura italiana & Storia	Marzia Angeletti	
Tedesco L 2	Danja Porceddu	
Inglese	Daniela Rinaldi	
Matematica	Angelo Mancini	
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Giuseppe Corgi	
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Antonio Accattato Davide Malfatti Gianluca Fabbris Marco Masiero Marcello Alfano	
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Alessandro Calcabrina	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Renato Vitale	
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano	
Scienze motorie e sportive	Filippo Greco	