ESAMI DI MATURITÀ
ANNO FORMATIVO 2025 – 2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V Sez.A

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

CARATTERIZZAZIONE ENOGASTRONOMIA DELL'ALTO ADIGE/SÜDTIROL

Merano, 15 maggio 2026

Dott.ssa Coretta Ceretta
Dirigente scolastico

SOMMARIO

Informazioni generali	Pag.	2
Presentazione della scuola	Pag.	3
Competenze	Pag.	6
Offerta formativa	Pag.	4
Curricolo	Pag.	10
Struttura dei percorsi e profilo professionale	Pag.	11
Stage	Pag.	14
Le scelte didattiche	Pag.	18
Criteri di verifica e valutazione	Pag.	21
Progetti	Pag.	24
Relazione sul percorso formativo	Pag.	28
Elenco candidate/candidati	Pag.	28
Percorso formativo degli allievi in dettaglio	Pag.	28
Composizione del Consiglio di classe	Pag.	31
Profilo della classe	Pag.	32
Attività integrative	Pag.	36
Curricolo trasversale per l'insegnamento dell'educazione civica	Pag.	50
UDA	Pag.	60
Elementi e criteri per la valutazione finale	Pag.	65
Modalità di lavoro	Pag.	65
Nodi concettuali e aree tematiche interdisciplinari	Pag.	65
Calendario simulazioni d'esame	Pag.	61
Relazioni finali e programmi svolti	Pag.	66
Griglie di valutazione	Pag.	136
Simulazioni scritte: Italiano, Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera-settore Cucina, Tedesco II lingua	Pag.	145

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 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 e 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

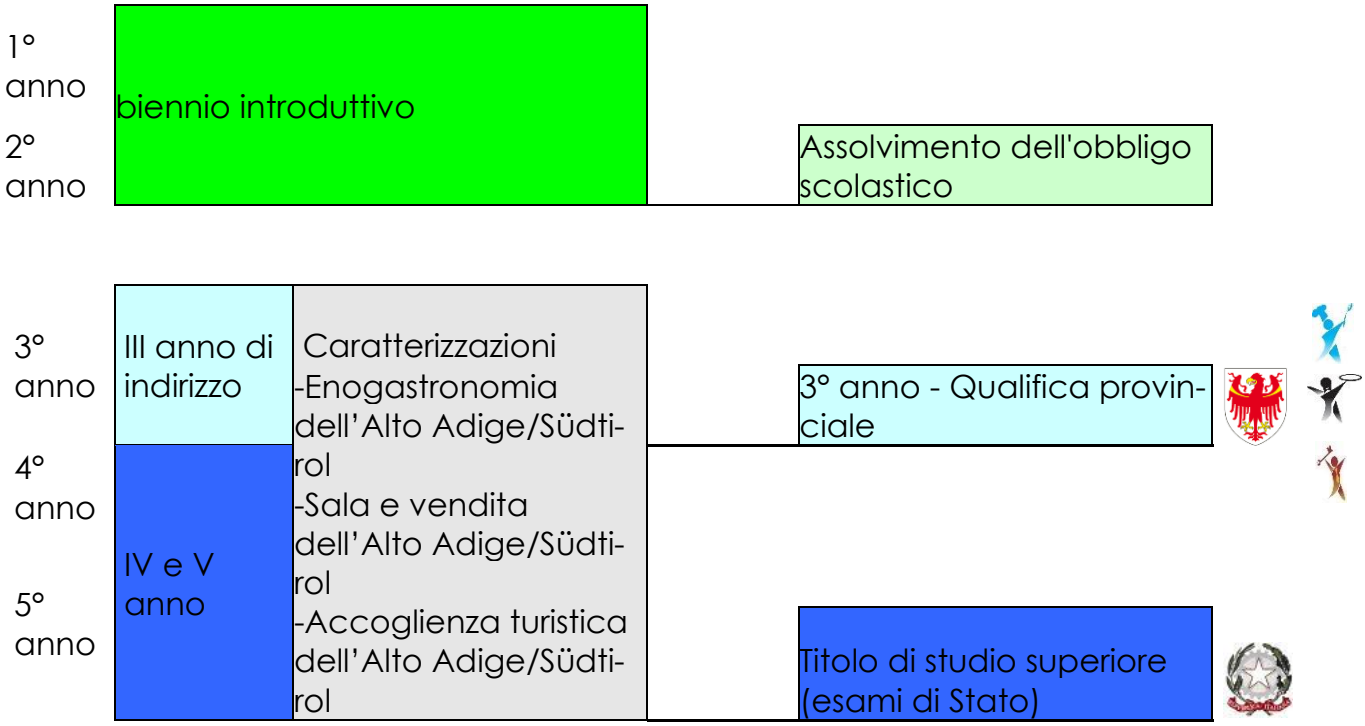
La Scuola organizza e gestisce direttamente corsi destinati ai lavoratori che vogliono aggiornarsi ma anche interventi mirati e concordati con gli imprenditori e le parti sociali a favore di lavoratori a rischio, in mobilità o in cassa integrazione, da riqualificare con progetti ad hoc, finanziati dalla 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"



INFORMAZIONI GENERALI

STRUTTURA DEI PERCORSI E QUADRO ORARIO

BIENNIO INTRODUTTIVO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI	
	1° anno	**2° 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 co-docenza 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		
	3° anno	**4° anno**	**5° anno**
Italiano e letteratura italiana (Italiano**)	2,5	2,5	2,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco 2° 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 co-docenza 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

Almar Jesolo Resort & SPA	Jesolo	VE
Adler Lodge Ritten	Soprabolzano /Renon	BZ
Art & Design Hotel Napura	Settequerce (Terlano)	BZ
Blaue Traube	Lagundo	BZ
BOUTIQUE & GOURMET HOTEL ORSO GRIGIO	San Candido	BZ
Castel Fragsburg	Merano	BZ
Castel Hörtenberg	Bolzano	BZ
Corte Bistro	Bolzano	BZ
Ristorante Hidalgo	Postal	BZ
Hotel City	Merano	BZ
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano	BZ
Hotel Ideal Park	Laives	BZ
HOTEL IMPERIALART	Merano	BZ
HOTEL JOSEF Mountain Resort	Avelengo	BZ
Miramonti Boutique Hotel	Hafling	BZ
Hotel Montis Riscone	Riscone	BZ
Hotel Post Gries	Bolzano	BZ
Hotel Restaurant Kirchsteiger	Foiana	BZ
IDM Südtirol - Alto Adige	Bolzano	BZ
Ristorante Pizzeria La Smorfia	Merano	BZ
RISTORANTE CIBUS FOOD AND WHITE	Bolzano	BZ
Ristorante Loewengrube	Bolzano	BZ
Alpenroyal	Selva Val Gardena	BZ
Hotel Terme Merano	Merano	BZ
Ristorante Miil	Cermes	BZ
Santre Dolomythic Home	Sant Andrea/ Bressanone	BZ
Schenna Resort	Scena	BZ
SPORTHOTEL KURZRAS	Val Senales	BZ
Ristorante Stellalpina	Bolzano	BZ
Vigilius Mountain Resort	Lana	BZ
Ristorante Walther's	Bolzano	BZ
Parkhotel Laurin	Bolzano	BZ
Hotel Città	Bolzano	BZ
Hotel Terme Merano	Merano	BZ
Lectus Muenchen	München	Deutschland
Star G Hotel	München	Deutschland
Hotel Avalon	Bad Reichenhall	Deutschland
ÓSTÁN OILEÁ ACLA	Co. Mayo	Irlanda

Sheedy's Hotel Restaurant	Dublin	Irlanda
Hotel Hermitage	Portoferraio	LI
Hotel Napoleon	Lucca	LU
Hotel Terme della Versilia	Cinquale	MS
Hotel Trieste & Victoria	Abano Terme	PD
Bellettini Hotel	Milano Marittima	RA
Grand Hotel Gallia	Milano Marittima	Ra
Hotel Bellevue	Milano Marittima	RA
BV Oly Hotel	Roma	Roma
Agenzia Viaggi Erika Tours	Fondo - Borgo d'Aunania	TN
HOTEL STELLA DELLE ALPI	Ronzone / Bordo D'Anaunia	TN
La Filanda Relax & Gourmet	Denno	TN
Lady Maria Hotel	Fondo	TN
Hotel Monroc	Commezzadura	TN
Olympic SPA Hotel	San Giovanni di Fassa	TN
Ristorante al Golf	Sarnonico (Seio)	TN
Montresor Hotel Tower	Bussolengo	VR
Ristorante Scrigno del Duomo	Trento	TN
Hotel Villa Orso Grigio Suite & Gourmet	Ronzone	TN
Hotel Veronza	Ville di Fiemme	TN
Hotel Casa Bianca al Mare	Jesolo	VE
Hotel Mediterraneo	Jesolo Pineta	VE
Hotel Nettuno	Bardolino	VR
Hotel Sportsman	Bardolino	VR
Tevini Dolomites Charming Hotel	Commezzadura	TN
TH Marilleva	Mezzana	TN
TH San Martino di Castrozza	San Martino di Castrozza	TN
TH Madonna Di Campiglio - Golf Hotel	Madonna di Campiglio	TN
Hotel Das Sieben	Bad Häring	Österreich
Hotel Klosterbräu	Seefeld	Österreich
HOTEL PANORAMA ROYAL	Bad Häring	Österreich
Hotel Schwarzbrunn	Stans	Österreich
Hotel Vivea	Bad Häring	Österreich
Hotel Avalon	Bad Reichenhall	Deutschland
Hotel Der Reschenhof	Mils	Österreich
Hotel Andreas Hofer	Kufstein/Tirol	Österreich

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 individua 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- IELTS), 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 cotitolarità 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-Classe 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 1° Periodo didattico vengono organizzati corsi di recupero/potenziamento in matematica e tedesco.
Nel 2° 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.

Progetti Erasmus+

Il nostro istituto è accreditato Erasmus+ VET, Agenzia Nazionale INAPP e partecipa attivamente a progetti di mobilità internazionale con partner europei a Würzburg (Germania), Villach (Austria) e Sønderborg (Danimarca). 25 alunni delle quinte classi hanno partecipato a queste esperienze rappresentano un'importante opportunità formativa per loro, contribuendo allo sviluppo di competenze linguistiche, professionali e interculturali.
Il progetto si concentra su tematiche fondamentali per la formazione dei nostri studenti, tra cui la realizzazione di piatti sani, locali e sostenibili per la mensa scolastica, ispirati anche ai principi della cucina tradizionale sostenibile (Slow Food), con una particolare attenzione alla riduzione dell'utilizzo della carne e alla valorizzazione di prodotti a base vegetale. Parallelamente, si promuovono l'educazione interculturale, l'inclusione e la comunicazione multilingue, rafforzando il senso di appartenenza europea e i valori condivisi, soprattutto tra i giovani con background migratorio.
Un ulteriore obiettivo centrale è la riduzione degli sprechi alimentari nel biennio del settore enogastronomico. In questo contesto, viene realizzata un'analisi degli sprechi alimentari nella mensa Schaffer, prima e dopo le mobilità, per valutare concretamente l'impatto delle attività e migliorare le pratiche di gestione.
Il progetto rappresenta quindi un'importante occasione di crescita personale e professionale per gli studenti, favorendo al contempo una maggiore consapevolezza verso la sostenibilità, l'inclusione e la cittadinanza europea attiva.

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 1° al 5° 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".

E' 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

ELENCO DELLE/DEI CANDIDATE/I

PERCORSO FORMATIVO DELLE CANDIDATE E DEI CANDIDATI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante
Lingua e letteratura italiana - Storia	Loredana Cipriani
Tedesco L 2	Danja Porceddu
Inglese	Daniela Rinaldi
Matematica	Lina Luppino
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Giuseppe Corghi
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Marcello Alfano Fabio Chini Massimo Galiotta Davide Malfatti Marco Masiero Salvatore Scaldarella
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Alessandro Calcabrina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni Luca Piras
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano
Scienze motorie e sportive	Chiara D'Isep

PROFILO DELLA CLASSE

Presentazione della classe quinta – Indirizzo Enogastronomia

La classe quinta dell'Istituto Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol, è composta da 13 alunni, di cui 4 ragazze e 9 ragazzi. Cinque studenti sono in possesso di certificazione ai sensi della Legge 170/2010. Un alunno, inseritosi in terza nel gruppo classe, proviene da fuori provincia e non ha mai studiato tedesco.

La maggior parte degli studenti è pendolare: alcuni viaggiano quotidianamente da Bolzano e dintorni, solo un paio risiede a Merano, mentre altri alloggiano presso i convitti.

Il gruppo classe si è costituito due anni fa, nell'anno scolastico 2023/24, come III CA, con un totale iniziale di 16 studenti. Al termine di quell'anno, due alunni non sono stati ammessi alla classe successiva. Successivamente, altri due studenti sono stati inseriti nel gruppo classe in quarta. Al termine del quarto anno, tre alunni non sono stati ammessi alla classe quinta. Nel corrente anno scolastico si è inserita una nuova alunna proveniente da un istituto alberghiero della provincia in lingua tedesca.

Nel corso del triennio, la classe si è generalmente distinta per un comportamento corretto e rispettoso. Dal punto di vista didattico, il gruppo presenta tuttavia una certa eterogeneità: si evidenziano due sottogruppi distinti. Il primo, composto da studenti motivati, critici e curiosi, ha raggiunto risultati molto buoni e ha dimostrato un elevato livello di partecipazione e impegno. Il secondo gruppo, meno proattivo e talvolta discontinuo nei risultati, ha raggiunto livelli di profitto più che sufficienti.

Tutti gli studenti hanno svolto esperienze di stage nel secondo, terzo e quarto anno presso strutture alberghiere sia in Italia sia all'estero, riportando in generale valutazioni molto positive. Una parte significativa della classe ha inoltre preso parte con entusiasmo e senso di responsabilità agli eventi organizzati dalla scuola, distinguendosi per professionalità e spirito di collaborazione.

Nel mese di marzo sei studenti e studentesse hanno partecipato a una mobilità Erasmus+ presso la scuola professionale per il turismo della Carinzia. Durante il soggiorno hanno lavorato insieme alle classi partner austriache su diverse tematiche legate al turismo sostenibile, confrontando in particolare la filosofia Slow Food dell'Alto Adige e della Carinzia.

Nel corso di vari workshop gli studenti hanno approfondito il tema della cucina del bosco, preparato pane tradizionale e analizzato le differenze tra il pane Slow Food altoatesino e quello carinziano. Un ulteriore momento significativo del progetto è stato la realizzazione di presentazioni comuni e lo scambio linguistico in tedesco e in italiano, che ha contribuito a rafforzare la collaborazione tra i partecipanti.

La mobilità ha offerto non solo importanti competenze professionali, ma anche preziose esperienze interculturali, consolidando le capacità degli studenti nell'ambito del turismo sostenibile.

Nel mese di aprile tre studenti della nostra scuola hanno partecipato a un progetto Erasmus+ a Sønderborg, in Danimarca. Durante il soggiorno hanno preso parte a un corso di cucina, nel quale hanno approfondito i principi della cucina nordica sostenibile. Hanno inoltre avuto l'opportunità di conoscere nuove ricette e metodi innovativi di preparazione.

Un aspetto particolarmente interessante del progetto è stato il contatto con la minoranza tedesca presente a Sønderborg, che ha permesso agli studenti di effettuare interessanti confronti con la realtà delle minoranze linguistiche in Alto Adige.

L'esperienza ha rappresentato un'importante occasione di crescita internazionale, favorendo lo sviluppo di competenze professionali, linguistiche e personali.

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 3° 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.

LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Nell'anno formativo 2021- 2022 la scuola ha alternato la didattica digitale con la didattica in presenza solo per gli alunni che fossero costretti alla quarantena, secondo il Piano per la DDI predisposto dall'istituto sulla base delle Linee guida emanate dal Miur e dall'Intendenza scolastica.

Negli anni formativi 2022 – 2023 e 2023 – 2024 le lezioni si sono svolte tutte in presenza.

Nei periodi di DDI è stata utilizzata la piattaforma Google Suite.

Le riunioni collegiali quest'anno sono state svolte in presenza e online con i rappresentati di classe.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

Nel corso della terza, quarta e quinta classe le occasioni extra scolastiche sono state molteplici. Lo scopo di tali interventi è stato 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 teamwork, 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 2023-2024

Settembre 2023

Progetto "Urban Play"

ESCURSIONE A TIROLO E MASI DELLA MUTA

Il programma prevedeva una camminata da Tirolo ai Masi della Muta, della durata di circa due ore e mezzo per un dislivello di poco più di 600 metri, durante la qualei ragazzi divisi in squadre e dovevano cercare erbe aromatiche alpine aiutandosi con una scheda descrittiva. Una volta individuata la pianta in questione, il gruppo doveva saper presentare le caratteristiche e dare indicazioni su un eventuale utilizzo in cucina.

Gli obiettivi di questa attività sono stati:

Gli insegnanti di educazione fisica e tedesco L2 hanno promosso questo progetto interdisciplinare per

- Migliorare i contatti sociali e rafforzare i legami tra alunni ed insegnanti.
- Promuovere uno stile di vita sano ed attivo attraverso l'attività in un ambiente naturale con tutte le condizioni atmosferiche e salvaguardia della sostenibilità
- Creare consapevolezza rispetto ad una quotidianità sostenibile
- Incentivare uno stile alimentare sostenibile proponendo la filosofia della dieta della salute planetaria.

Settembre 2023

Evento Ippodromo (hanno partecipato solo alcuni alunni)

Ottobre /Novembre 2023

Fiera Hotel Bolzano e Fiera Biolife (hanno partecipato solo alcuni alunni)

La fiera, dedicata alle strutture alberghiere e alla gastronomia, si svolge ogni anno nei padiglioni dell'Ente Fiera a Bolzano

Gli obiettivi di questa attività sono stati:

- affermare la presenza della nostra scuola sul territorio,
- promuovere la scuola,
- far conoscere agli operatori del settore i nostri allievi al fine dell'inserimento degli stessi nel mondo del lavoro.

Nel corso dell'anno

"A scuola del Gusto" - (hanno partecipato solo alcuni alunni)

- Settembre 2023 "Gran premio Ippodromo Merano"
- Nel corso dell'anno "Giornata legalità"

- Nel corso dell'anno "Ritz for Ukraine"

Gli obiettivi di queste attività sono stati:
- valorizzare il saper fare nei contesti reali
- accrescimento sia della cultura, sia delle competenze, sia della manualità o applicazione pratica delle tematiche oggetto del percorso formativo.

Marzo 2024

Visita d'istruzione a Firenze

La visita ha avuto l'obiettivo di approfondire la conoscenza del patrimonio storico, artistico e culturale della città di Firenze, stimolando l'interesse per le eccellenze italiane. Gli studenti hanno potuto riflettere sul legame tra arte, cultura e accoglienza turistica, in coerenza con il loro percorso formativo.

Marzo 2024

Concorso Roby Fontana – (hanno partecipato solo alcuni alunni)

Candidatura al concorso di cucina in memoria del collega Roberto Fontana e sponsorizzato dall'azienda Loison

Aprile 2024

Pranzo per la Conferenza Internazionale ERIAFF presso la UNIBZ

L'iniziativa ha avuto l'obiettivo di coinvolgere gli studenti nella realizzazione di un servizio di catering professionale in occasione di un evento istituzionale internazionale, favorendo lo sviluppo di competenze relazionali, tecniche e organizzative in un contesto reale e stimolante. L'attività ha permesso agli allievi di confrontarsi con standard elevati di qualità e accoglienza, promuovendo il lavoro di squadra e la capacità di adattamento.

Maggio 2024

Evento Equo-solidale (alcuni allievi)

Durante l'evento equo-solidale, in collaborazione con i relatori del progetto "Terzo Mondo" e con insegnanti cuochi, gli studenti hanno utilizzato banane da cottura (platani) per preparare finger food creativi. L'attività aveva l'obiettivo di sensibilizzare la popolazione di Merano sui temi del commercio equo, della sostenibilità e della riduzione degli sprechi alimentari, attraverso un'esperienza pratica e partecipata.

Anno scolastico 2024-2025

Settembre 2024

Evento Ippodromo (hanno partecipato solo alcuni alunni)

Ottobre /Novembre 2024

Fiera Hotel Bolzano e Fiera Biolife (hanno partecipato solo alcuni alunni)

La fiera, dedicata alle strutture alberghiere e alla gastronomia, si svolge ogni anno nei padiglioni dell'Ente Fiera a Bolzano

Novembre 2024

Porte aperte scuola Professionale Alberghiera "Cesare Ritz" - progetto "Ritz in the world "

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.

Il tema delle porte aperte è stato quello dell'apertura verso le culture di tutto il mondo "Ritz in the world".

In particolare, la classe ha elaborato un progetto relativo alla cultura messicana: le tradizioni enogastronomiche precolombiane del centro America ed i successivi cambiamenti. L'obiettivo generale era organizzare un evento a tema. Riconoscere le influenze amerinde nella nostra cultura gastronomica e promuoverle

Dicembre 2024

organizzazione cena di Natale del Convitto

Alcuni studenti hanno avuto l'opportunità di vivere un'esperienza concreta di pianificazione e gestione di un evento conviviale.

L'attività ha permesso di sviluppare competenze organizzative, relazionali e collaborative attraverso la preparazione e il servizio della cena natalizia del convitto a cui sono stati invitati studenti, personale docente e non docente

Febbraio 2025

Visita al Parlamento Europeo di Bruxelles e alla BCE

Viaggio d'istruzione premio per le eccellenze delle classi quarte e quinte

L'obiettivo di questa attività è stato approfondire la conoscenza delle Istituzioni europee.

Aprile 2025

Concorso Roby Fontana – (hanno partecipato solo alcuni alunni)

Candidatura al concorso di cucina in memoria del collega Roberto Fontana e sponsorizzato dall'azienda Loison

Aprile 2025

Concorso Mattias Peri a Livigno: partecipazione di alcuni allievi ad un concorso culinario riservato a giovani promesse delle Scuole Alberghiere Italiane.

Maggio 2025

Cena medievale "Castel Pier" (partecipazione di alcuni allievi):

È stato organizzato un evento gastronomico in maschera in memoria dell'educatore Pier, prematuramente scomparso. L'iniziativa ha avuto come obiettivo la pianificazione e la realizzazione completa dell'evento da parte degli studenti, con particolare attenzione agli aspetti organizzativi, enogastronomici e relazionali, favorendo così la partecipazione attiva e il senso di responsabilità.

Maggio 2025

Certificazioni linguistiche del Goethe-Institut

Nel corso degli ultimi due anni formativi, alcuni alunni della classe hanno partecipato al corso di preparazione e agli esami di certificazione linguistica del livello B1.
Gli obiettivi di questa attività sono stati:
- valorizzare gli alunni migliori
- offrire loro la possibilità di certificare le proprie competenze per finalità lavorative o proseguimenti studi.

Anno scolastico 2025-2026

Ottobre 2025

Partecipazione alla Fiera Hotel

Gli obiettivi dell'attività sono stati:
consolidare la presenza della scuola sul territorio attraverso un contributo professionale qualificato, valorizzare le competenze acquisite dagli allievi nel corso del quinquennio, favorire il contatto diretto con operatori del settore in un'ottica di orientamento e possibile inserimento lavorativo post-diploma.

Novembre 2025

Erasmus + progetto: Würzburg (porte aperte)

Gli studenti hanno partecipato a un progetto di scambio con studenti della scuola partner di Würzburg, ospitandoli per una settimana. L'attività ha avuto come obiettivo principale la progettazione di bevande sostenibili e salutari per le mense scolastiche, nel rispetto dell'economia del territorio e dei principi dell'economia circolare. L'esperienza ha inoltre permesso agli allievi di potenziare le competenze linguistiche in inglese e tedesco attraverso il lavoro collaborativo per le Porte Aperte.

Dicembre 2025

Evento al Commissariato del Governo in occasione degli auguri natalizi alle più alte cariche istituzionali della provincia - (hanno partecipato alcuni studenti)

Il Palazzo Ducale di Bolzano, oggi sede del Commissariato del Governo, è una residenza molto prestigiosa che si presta molto bene ad attività di tipo Banqueting in outdoor. Ogni anno le classi finali hanno il privilegio di progettare, pianificare, allestire e gestire un serviziodi alto livello in occasione degli scambi di auguri natalizi del Commissario del Governo alle più alte cariche dello Stato.

Dicembre 2025

organizzazione cena di Natale del Convitto

Alcuni studenti hanno avuto l'opportunità di vivere un'esperienza concreta di pianificazione e gestione di un evento conviviale.
L'attività ha permesso di sviluppare competenze organizzative, relazionali e collaborative attraverso la preparazione e il servizio della cena natalizia del convitto a cui sono stati invitati studenti, personale docente e non docente

Dicembre 2025

Attività di Orientamento

Il 12 dicembre si è svolta presso ENAIP – Alta Formazione Tione una giornata di orientamento dedicata agli studenti del settore Cucina, come continuazione e approfondimento delle attività iniziate a dicembre.
Durante la mattinata, gli studenti hanno partecipato agli incontri formativi con gli ITS VENETO (09:20–10:20) e con ALMA – ITS Emilia Romagna (10:35–11:35), per conoscere le opportunità di formazione avanzata nell'ambito enogastronomico e della ristorazione.
La sessione si è conclusa con la presentazione dell'offerta formativa dell'Università di Bolzano (UNIBZ) (12:35–13:35), con particolare attenzione ai percorsi legati all'innovazione e alla gestione nel settore alimentare.
L'attività ha permesso agli studenti di approfondire le possibilità di prosecuzione degli studi nel campo della cucina e della ristorazione, collegando la formazione professionale a prospettive di specializzazione e crescita nel mondo del lavoro.

Marzo 2026

Visita al Parlamento Roma

Viaggio d'istruzione premio per le eccellenze delle classi quarte e quinte
L'obiettivo di questa attività è stato approfondire la conoscenza delle Istituzioni.

Marzo 2026

Mobilità Erasmus+ a Villach (Austria) e a Sønderborg (Danimarca)

Erasmus a Villach (Austria)

Durante la mobilità Erasmus a Villach, alcuni studenti hanno partecipato ad attività didattiche e laboratoriali con una scuola partner locale. Il progetto si è concentrato sul tema della sostenibilità e della cucina regionale, con particolare attenzione alla riduzione degli sprechi alimentari e alla valorizzazione dei prodotti locali. Un focus importante è stato dedicato anche a Slow Food Kärnten, che ha permesso di approfondire il legame tra territorio, tradizione culinaria e sostenibilità. Gli studenti hanno inoltre migliorato le competenze linguistiche in tedesco e hanno vissuto momenti di scambio interculturale con coetanei austriaci.

Erasmus a Sønderborg (Danimarca)

La mobilità Erasmus a Sønderborg ha coinvolto alcuni studenti in attività scolastiche e pratiche legate alla sostenibilità e all'innovazione nel settore turistico e gastronomico. Sono stati affrontati temi come la cucina nordica, l'alimentazione sana e la gestione consapevole delle risorse. Un ulteriore elemento di confronto è stato lo studio della minoranza tedesca in Danimarca, messa in relazione con la realtà altoatesina, favorendo una riflessione interculturale sulle identità linguistiche e culturali. Il soggiorno ha rafforzato le competenze linguistiche in inglese e la collaborazione internazionale tra studenti e docenti.

Nel corso degli anni precedenti sono stati offerti i seguenti corsi facoltativi a cui hanno partecipato alcuni studenti a seconda dei loro interessi.

Corso grandi lievitati (Panettoni o Colombe) (hanno partecipato solo alcuni alunni)

Approfondimento sui grandi lievitati delle feste, con particolare attenzione alla gestione del lievito madre, la selezione della farina corretta e la gestione delle tempistiche di lievitazione

Centro Aperto (hanno partecipato solo alcuni alunni)

Gli alunni coinvolti partecipano come "docenti" nella giornata di attività con le classi 2° medie di diversi istituti della provincia

"A scuola del Gusto" (hanno partecipato solo alcuni alunni)

- Gran premio Ippodromo Merano

- Südtirol Lounge - Fiera Hotel Bolzano

Gli obiettivi di queste attività sono stati:

- valorizzare il saper fare nei contesti reali

- accrescimento sia della cultura, sia delle competenze, sia della manualità o applicazione pratica delle tematiche oggetto del percorso formativo.

Corso" Food innovation" - (hanno partecipato alcuni studenti)

Approfondimento sulle nuove frontiere e sfide che il mondo della ristorazione si troverà ad affrontare. Introduzione all'entomologia in collaborazione con UNIBZ. Sperimentazione con prodotti a base di insetti e partecipazione alla manifestazione COOLinaria di Gustelier (HGV).

CURRICOLO TRASVERSALE PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA E ATTIVITA' INTERDISCIPLINARI

Nell'anno formativo 2020-21 è stato introdotto, a livello nazionale, lo studio di educazione civica.
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 tematici sui quali i docenti orientano la propria attività didattica sono: costituzione, diritto nazionale ed internazionale, legalità, solidarietà; sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030); cittadinanza digitale e comunicazione consapevole.
Il Collegio dei docenti, viste anche le linee guida del Ministero (DM n. 35 del 22/06/20), ha stabilito che:
tutte le materie concorrono al percorso interdisciplinare; ogni coordinamento di

materia sviluppa specifiche aree tematiche nella prospettiva di un curricolo verticale e stabilisce le modalità di documentazione e valutazione delle iniziative svolte: elaborato finale prodotto (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 curricolo 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 EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI NEL TRIENNIO

Italiano

- A.F. 2023-2024 – Le dipendenze l'alcol e gli stupefacenti.
- A.F. 2024-2025 – Lettura articoli da *Internazionale* in previsione delle elezioni europee del 09/06/2024.
- A.F. 2025-2026 – Si può solo abolire: percorso di presentazione della ONG Emergency sul fenomeno delle guerre: motivazioni, vittime, costi, media.

Storia

- A.F. 2023-2024 – Analisi dei diversi tipi di alimentazione; quando l'alimentazione diventa una dipendenza; visione del film *Supersize me*.
- A.F. 2024-2025 - L'Unione europea e le sue istituzioni.
- A.F. 2025-2026 – Il fenomeno delle mafie.

Tedesco

- A.F. 2025-2026- 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. 2024-2025- 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. 2023-2024 – 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.

Inglese
A.S 2023-24- 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 2024-25 - 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 2025-26 - 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.

Scienze e cultura dell'alimentazione
- A.F. 2023-2024- Progetto sostenibilità: le nostre scelte che possono salvare il pianeta.
- A.F. 2024-2025- Incontro con esperto dell'Agenzia Provinciale per l'Ambiente sull'argomento: "La bussola del consumo".
- A.F. 2025-2026- Sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari: Buone pratiche per una dieta amica del clima.

DTAAE
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.

Laboratorio dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Settore cucina
PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA APPLICATA ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CLASSI 3/4/5 CUCINA
Questo è il programma proposto agli allievi del triennio III/IV/V anno in materia di sostenibilità ambientale, tali argomenti sono basati sul programma ONU relativo ai 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 (Agenda 2030).

PT	OBIETTIVO	AZIONE	INTERVENTO
1	Riduzione degli sprechi in cucina.	• Utilizzo degli scarti di lavorazione di vegetali, carni e pesci per la realizzazione di salse, fondi, farce, decorazioni e guarnizioni. • Riutilizzo delle preparazioni avanzate nelle giornate di laboratorio successive.	In ogni lezione di laboratorio.
2	Riduzione dell'utilizzo smodato di acqua ed agenti chimici.	• Sensibilizzazione all'utilizzo di un minor numero possibile di attrezzature e utensili. • Sensibilizzazione verso il minor consumo di prodotti chimici dedicati alla pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate.	In ogni lezione di laboratorio.
3	Contenere il consumo energetico delle apparecchiature utilizzate.	• Sensibilizzazione verso un utilizzo più consapevole di apparecchiature elettriche e a gas.	In ogni lezione di laboratorio.
4	Valorizzazione delle materie prime del	• Inserimento nei menù di piatti a basso impatto	In ogni lezione di laboratorio.

	territorio e a km 0	ambientale. • Utilizzo delle materie prime di stagione e dei prodotti locali preferendoli a prodotti di importazione, laddove possibile. • Largo impiego di prodotti vegetali in sostituzione a prodotti di origine animale, laddove possibile.	
5	Valorizzazione dei prodotti con marchio di tutela	• Pianificazione e svolgimento di un progetto incentrato sull'utilizzo di alimenti a marchio Slow Food provenienti dalla nostra regione e quelle limitrofe.	Due lezioni di aula. Una lezione di laboratorio.
6	Divulgazione e approfondimento di materiale scientifico inerente alla sostenibilità ambientale del cibo ed allo sviluppo sostenibile	• Consegna di materiale inerente alla sostenibilità ambientale legata all'alimentazione. • Realizzazione di un personale del proprio pensiero in merito. • Sviluppo di attività integrate per la discussione e divulgazione dei concetti di sostenibilità ambientale e dieta sostenibile (Debate)	Condivisione in Google Classroom. Compito svolto sulla piattaforma Classroom. Attività di "Debate".

Sala e vendita

A.F. 2025/2026 :

Ridurre lo spreco alimentare al bar e in sala.

Valorizzazione delle materie prime e dei prodotti con marchio di tutela.

Matematica

A.F. 2023/2024: Inflazione

A.F 2024/2025: IA e cucina

A.F 2025/2026: Probabilità e gioco d'azzardo

Scienze Motorie e Sportive

- A.F. 2023-2024 - Progetto in ambiente naturale (Tirolo/Masi della Muta - cercando alcune erbe ad uso culinario, seguendo una scheda descrittiva.)
- A.F. 2024-2025- Camminata lungo I Waalwege di Marlengo e Lagundo: sensibilizzare gli alunni sui temi dell'acqua come fonte di vita, di cultura e fonte delle energie rinnovabili e del risparmio energetico per la tutela del clima
- A.F. 2025-2026- Beach Volley: promuovere l'attività motoria con pratiche sportive che rispettano l'ambiente.

Religione

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.

UDA

I Quadrimestre: Italiano, storia e amministrazione

UDA: storia del turismo in Alto Adige			
Classe: 5	**Sezione: A**	Caratterizzazione: triennio	a.f.: 2025/26
Titolo	Storia del turismo in Alto Adige		
Contesto e finalità	L'UDA mira a far comprendere l'evoluzione storica, culturale ed economica del turismo in Alto Adige, valorizzando il territorio come risorsa economica e culturale. Gli studenti svilupperanno competenze di analisi, comunicazione, progettazione e uso consapevole delle tecnologie digitali. Gli studenti, divisi in gruppi realizzeranno un progetto multimediale (presentazione interattiva/ brochure avente il titolo dell'UDA, destinato ad un ipotetico ente di promozione turistica locale. Il prodotto finale dovrà includere: - Contenuti storici e culturali - Testi descrittivi e argomentativi - Normativa provinciale sul turismo (*focus* sul ruolo delle aziende di soggiorno e classificazione delle strutture) - Analisi del mercato turistico locale - Turismo sostenibile e gestione dei flussi - Supporti digitali e multimediali		
Monte ore complessivo	16 ore		

Competenze chiave europee coinvolte	- Competenza alfabetica funzionale - Competenza digitale - Competenza personale, sociale, capacità di imparare ad imparare (gestire efficacemente il tempo, riflettere, prendere decisioni, sviluppare la capacità di lavorare da solo e con gli altri, organizzando il proprio lavoro) - Competenza imprenditoriale - Consapevolezza ed espressione culturale
Insegnamenti coinvolti	**Italiano/storia** **Diritto e tecniche amministrative**
Obiettivi di apprendimento	**ITALIANO** - Scrivere una relazione finale o un power point - Testi descrittivi e argomentativi (caratteristiche e strutture) - Rielaborare informazioni in forma scritta e orale - Arricchire il lessico specifico **STORIA** - Conoscere l'evoluzione storica del turismo in Alto Adige - Comprendere il legame tra eventi storici, società e sviluppo turistico - Analizzare il turismo prima e dopo le due guerre mondiali **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE** - Comprendere il ruolo del turismo nell'economia locale - Analizzare la domanda e l'offerta turistica locale attraverso gli indicatori della dimensione della domanda e dell'offerta. - Individuare le strategie di marketing territoriale (incontro con Azienda di soggiorno e/o con direttore Museo Trauttmannsdorf) - Ricercare informazioni online in modo guidato - Realizzare prodotti digitali - Usare strumenti informatici in modo consapevole ed efficace
Conoscenze	- Origine e sviluppo del turismo in Alto Adige - Struttura del testo informativo e descrittivo - Strumenti digitali per la presentazione - Indicatori delle dimensioni della domanda: arrivi, presenze e permanenza media. - Indicatori delle dimensioni e della qualità dell'offerta: il tasso di ricettività, numero di strutture alberghiere ed - extra alberghiere e loro classificazione - Interpretazione dei trend (crescita, stagionalità, mercati di provenienza)
Abilità	- Leggere, selezionare e sintetizzare informazioni - Esporre oralmente in modo chiaro - Lavorare in gruppo - Utilizzare il software di presentazione power point - Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche - Identificare le caratteristiche del mercato turistico - Creare una mini-campagna di marketing territoriale (target, USP, slogan, canali).
Metodologia e strategie didattiche	- Brainstorming - Lezione frontale - Lezione partecipata - Cooperative learning

Fase	*Contenuti*	*Materie*	*Tempi*	*Competenze/Abilità/Conoscenze*
Definizione dei contenuti e fasi	FASE 1 Attivazione: - Discussione guidata sulle origini del turismo in Alto Adige - Le dinamiche del turismo locale - Analisi degli indicatori della dimensione della domanda e dell'offerta - Analisi dell'offerta turistica sotto l'aspetto qualitativo - Visioni di immagini e video - Analisi di grafici e tabelle reali (ASTAT, IDM, ecc.) con osservazione di trend, stagionalità, mercati fi provenienza - Brainstorming collettivo Fase 2: Ricerca - Lavoro a gruppi - Studio dei testi - Ricerca online guidata su indicatori turistici aggiornati - Analisi della classificazione delle strutture ricettive - Produzione di mappe concettuali su domanda/ offerta, trend, mercati target, strategie di marketing territoriale Fase 3. Produzione - Creazione del prodotto digitale - Scrittura dei testi - Inserimento di immagini e contenuti multimediali Fase 4: - Presentazione dei lavori - Discussione e confronto - autovalutazione		4 h 4h 3h 3h 2h	IP.CG.04 Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. IP.CG.07 Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. IP.CI.E.01.C6 Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. IP.CI.E.06.C5 Elementi di marketing dei servizi turistici.
Strumenti e risorse	Libri di testo, Internet, Google, Pacchetto Office, PowerPoint, Canva, google slides			
Criteri di valutazione	- conoscenza dei contenuti - capacità di confronto - chiarezza espositiva - uso del linguaggio specifico - competenza digitale - collaborazione nel gruppo - Correttezza nell'uso degli indicatori economici - Capacità di interpretare dati reali.			
Verifica	- osservazione del lavoro di gruppo - valutazione del prodotto multimediale finale - relazione scritta individuale sulle fonti e sulle scelte progettuali			

COMPITO DI REALTA'/PRODOTTO FINALE

Gli studenti, divisi in gruppi realizzeranno un progetto multimediale (presentazione interattiva/ brochure avente il titolo dell'UDA, destinato ad un ipotetico ente di promozione turistica locale. Il prodotto dovrà integrare in modo coerente e creativo:

- **contenuti storici** (evoluzione del turismo, eventi chiave, trasformazioni sociali)
- **contenuti culturali** (tradizioni, identità locale, patrimonio)
- **analisi economica** (indicatori della domanda e dell'offerta, trend, mercati di provenienza)
- **normativa provinciale sul turismo** (ruolo delle Aziende di soggiorno, classificazione delle strutture ricettive)

- **strategie di marketing territoriale** (target, slogan, canali)
- **competenze digitali** (uso consapevole di strumenti multimediali e presentazione efficace)

Presentazione multimediale del progetto

Ogni gruppo presenterà:

- la struttura del proprio lavoro
- le scelte progettuali
- i dati economici analizzati e la loro interpretazione
- la strategia di marketing territoriale proposta
- gli elementi multimediali utilizzati (immagini, grafici, video, mappe)

La presentazione dovrà essere **chiara, professionale e orientata a un pubblico reale.**

I Quadrimestre: Cucina, tedesco e inglese

Fiera Hotel, un viaggio tra i prodotti e i sapori regionali italiani (Alto Adige, Piemonte, Toscana, Calabria)

Classe:	5 cucina A	Caratterizzazione: Enogastronomia regionale italiana	a.f.:2025/26
Titolo	**Fiera Hotel, un viaggio tra i prodotti e i sapori regionali italiani (Alto Adige, Piemonte, Toscana, Calabria)**		

Nucleo/i fondante/i di indirizzo correlati alle competenze (tenere solo quello/i interessati tra gli 8 e cancellare i rimanenti)	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. 2. 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. 3. 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. 4. 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. 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. 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. 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. 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	44 ore
Obiettivi di Apprendimento (elencare gli obiettivi specifici della UdA utilizzando la descrizione di abilità e/conoscenze collegate ai codici in allegato)	• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto e nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato • 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 • Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse.

Strumenti	Testi, Internet, Google Suite, Pacchetto Office
Insegnamenti coinvolti	Prof. Alfano, Chini, Malfatti - Enogastronomia Lab. Cucina
Assi culturali collegati	☐ Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di accoglienza turistica, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e vendita , DTA, Tecniche della Comunicazione) ☐ Asse dei linguaggi (Italiano, TED L2, ING L3, altri linguaggi) ☐ Asse matematico ☐ Asse storico-sociale (Storia, Ed. Civica, Religione)
Metodologie didattiche	☐ Lezione frontale partecipata ☐ Attività di brainstorming ☐ Lavoro individuale ☐ Lavoro cooperativo ☐ Attività di laboratorio
Prodotti	Progettare, organizzare e realizzare un menù adatto alla fiera hotel seguendo le indicazione ricevute e ricercate sulle regioni durante le lezioni di approfondimento
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 di …	Presentazione e descrizione della cucina regionale e dei prodotti a marchio di 4 regioni italiane (Alto Adige, Piemonte, Toscana, Calabria) Realizzazione di piatti che comprendano i prodotti a marchio proposti e rientrano nel contesto regionale presentato.			**IP.CI.E.03** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. IP.CI.E.07 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. IP.CI.E.04.A3 Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. IP.CI.E.04.C1 Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
Analisi (Esercitazione)	1. Estrazione dei contenuti fondanti relativi alle tradizioni enogastronomiche delle regioni proposte 2. Contestualizzazione con le conoscenze acquisite e la proposta di piatti coerenti con queste			
Compito di realtà	Realizzazione e somministrazione di piatti attinenti al tema regionale con rivisitazione personale da parte dei discenti. La somministrazione di questi avverrà durante l'evento "Fiera hotel"			
			Totale 44 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)

II Quadrimestre: Matematica e tedesco L2, inglese L3

UDA: SCEGLIERE IL FUTURO DOPO IL DIPLOMA			
Classe:	5 Cucina A Enogastro-nomia	Classi quinte	a.f.: 2025-26
Titolo	**Scegliere il futuro dopo il diploma**		
Nuclei Competenze generali	TEDESCO • IP.CG.04: 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. IP.CG.04 • IP.CG.05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. IP.CG.05 INGLESE • IP.CG.04: 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. IP.CG.04 IP.CG.05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. IP.CG.05 MATEMATICA • IP.CG.10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. • IP.CG.12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.		
Monte ore complessivo	Eventi: fiera a Verona Job&orienta 2025; giornata orientamento 12.12.25: 12 ore Tedesco: 3 ore Inglese: 6 ore Matematica: 6 ore		
Obiettivi di Apprendimento (elencare gli obiettivi specifici della UdA utilizzando la descrizione di abilità e/conoscenze collegate ai codici in allegato)	TEDESCO • IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. • IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca • IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • IP.CG.05.A5: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico		

	specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • IP.CG.08.A3: Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. INGLESE • IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. • IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca • IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. MATEMATICA • IP.CG.10.A02: Saper costruire semplici modelli matematici in economia. • IP.CG.10.C08: Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche. • IP.CG.10.C12: Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati. • IP.CG.12.A06: Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. • IP.CG.12.A09: Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. • IP.CG.12.A11: Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). • IP.CG.12.A13: Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi. • IP.CG.12.C16: Probabilità e frequenza • IP.CG.12.C18: Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. • IP.CG.12.C19: Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.
Strumenti	Testi, Internet, Google Suite, Pacchetto Office
Insegnamenti coinvolti	Tedesco L2, Inglese, Matematica
Assi culturali collegati	• Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di accoglienza turistica, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e vendita, DTA, Tecniche della Comunicazione) • Asse dei linguaggi (Italiano, TED L2, ING L3, altri linguaggi) • Asse matematico
Metodologie didattiche	• Partecipazione ad eventi di orientamento • Lezione frontale partecipata • Attività di brainstorming • Lavoro individuale • cooperative learning
Prodotti	TEDESCO • Sostenere un colloquio di lavoro in lingua tedesca facendo leva sui propri punti di forza INGLESE

	• Sostenere un colloquio di lavoro in lingua inglese facendo leva sui propri punti di forza MATEMATICA • Analizzare i percorsi formativi presentati negli eventi di orientamento utilizzando strumenti matematici • valutare la sostenibilità di un investimento • stimare guadagni medi • riflettere sulla variabilità degli stipendi di un determinato settore • riflettere sulle probabilità di occupazione
Valutazione	• Valutazione del processo: autovalutazione degli studenti in ingresso e uscita, 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 • Valutazione delle competenze

Fase	***Contenuti***	***Materie***	***Tempi***	***Competenze/Abilità/Conoscenze***
Definizione dei contenuti fondanti	Il colloquio di presentazione	**Tedesco**	1h	• IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. • IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • IP.CG.08.A3: Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. • IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca • IP.CG.05.A5: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al de-
Analisi (Esercitazione)	IL COLLOQUIO DI PRESENTAZIONE Simulare la partecipazione ad un colloquio di presentazione in lingua tedesca con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e il registro formale	**Tedesco**	1h	
Compito di realtà	Verifica sommativa (valutazione delle conoscenze e abilità)	**Tedesco**	1h	

				stinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
		Totale	3h	
Definizione dei contenuti fondanti	Il colloquio di candidatura per un posto di lavoro	**Inglese**	2	• IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. • IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca
Analisi (Esercitazione)	Simulare la partecipazione ad un colloquio di candidatura per un posto di lavoro in lingua inglese con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e il registro formale	**Inglese**	2	
Compito di realtà	Simulazione di un colloquio di presentazione	**Inglese**	2	
		Totale	6h	
Definizione dei contenuti fondanti	• STATISTICA: Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione • RICERCA OPERATIVA: problemi di scelta in condizioni di certezza; Break-even Point • PROBABILITÀ: Teorema di Bayes	**Matematica**	3h	• IP.CG.10.A02: Saper costruire semplici modelli matematici in economia. • IP.CG.10.C08: Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche. • IP.CG.10.C12: Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali • IP.CG.12.A06: Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.
Analisi (Esercitazione)	STATISTICA: analisi della variabilità degli stipendi di settore • Calcolare indici di tendenza centrale e dispersione	**Matematica**	1h	

	• Rappresentare graficamente i dati PROBABILITA': • Applicare il teorema di Bayes • Rappresentazione tramite albero RICERCA OPERATIVA: il recupero dell'investimento • Tradurre un problema reale in un modello algebrico • Calcolare il Break-even Point • Rappresentazione grafica della soluzione			• IP.CG.12.A09: Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. • IP.CG.12.A11: Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). • IP.CG.12.A13: Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi. • IP.CG.12.C04: Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado • IP.CG.12.C16: Probabilità e frequenza • IP.CG.12.C18: Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. • IP.CG.12.C19: Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.
Compito di realtà	A partire da dati reali o realistici sugli enti che hanno presentato la loro offerta formativa durante gli eventi di orientamento, Realizzazione di una presentazione sui tre temi di statistica, probabilità e ricerca operativa. Esposizione dei risultati e riflessione critica	**Matematica**	2h	
		Totale	6 h	

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.

MODALITA' 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 individuate dal Consiglio di classe:

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

CALENDARIO SIMULAZIONI D'ESAME

SIMULAZIONI SCRITTE

Gli allievi hanno effettuato o effettueranno simulazioni della prima prova scritta Italiano, della seconda prova scritta Scienza e Cultura dell'Alimentazione - DTAAE- e della prova scritta di Tedesco seconda lingua. Di seguito vengono riportate le tracce.

PRIMA PROVA- ITALIANO

Prima simulazione in data **17 novembre 2025**
Seconda simulazione in data **2 febbraio 2026**

TEDESCO

Prima simulazione in data **14 ottobre 2025**

Seconda simulazione in data **2 marzo 2026**

SECONDA PROVA- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, DTAAE, LABORATORIO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA – SETTORE CUCINA

Prima simulazione in data **24 marzo 2026**
Seconda simulazione in data **28 aprile 2026**

SIMULAZIONI ORALI: non sono state svolte simulazioni orali, ma gli insegnanti, ognuno durante le proprie ore di lezione, hanno allenato gli allievi a collegare il più possibile le discipline d'esame partendo da un'immagine.

MATERIALI del Consiglio di Classe

- Programmi svolti fino al 15 maggio 2025 (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: **ITALIANO**

Docente **LOREDANA CIPRIANI**

Classe: **Vˆ A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol
a.f. **2025- 2026** n. ore/settimana: 2

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe 5° cucina A è composta da quindici alunni di cui due seguono un percorso di alternanza scuola-lavoro che ha consentito loro di integrare l'attività didattica con un'esperienza diretta nel mondo professionale del settore ristorativo.

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha mostrato un comportamento sempre corretto e rispettoso delle regole scolastiche. Con gli studenti si è instaurato un rapporto basato sul reciproco rispetto, sulla fiducia e sull'affetto, che ha favorito la costruzione di un clima educativo sereno e collaborativo. Questo contesto positivo ha reso il lavoro in classe piacevole e costruttivo, permettendo di affrontare le attività didattiche con continuità e partecipazione alle lezioni, sia teoriche sia quelle effettuate durante le uscite didattiche. In particolare, durate le uscite didattiche ed i laboratori di studio, la maggior parte degli studenti ha mostrato impegno ed interesse, sviluppando progressivamente una maggiore autonomia operativa ed una migliore organizzazione del lavoro.

Il livello di preparazione raggiunto dalla classe risulta adeguato agli obiettivi prefissati. Alcuni studenti si sono distinti per costanza, responsabilità e buone capacità operative, raggiungendo buoni, quando non addirittura, ottimi risultati; altri hanno evidenziato un percorso più discontinuo pur mostrando, nel tempo, un miglioramento rispetto ai livelli di partenza.

In conclusione, il percorso svolto con la 5°cucina A, può considerarsi molto positivo. Il clima di collaborazione e rispetto reciproco instaurato durante l'anno ha contribuito a rendere l'attività didattica efficace e gratificante, favorendo lo sviluppo delle competenze professionali e personali degli studenti in vista del loro futuro inserimento nel mondo del lavoro o della prosecuzione degli studi.

In generale l'approccio con la letteratura non si rivelato facile ma gli studenti si sono comunque applicati.

Il programma è stato quasi svolto interamente, rispetto anche al piano di lavoro relativo alle quinte, depositato in segreteria fin da novembre 2025.

Se si escludono pochi studenti, la maggior parte sa esprimersi, sia per iscritto che oralmente, in modo corretto.

Gli alunni sanno leggere un brano letterario, sintetizzarlo, ne sanno riconoscere i nuclei principali ed effettuare semplici analisi stilistiche e contenutistiche.

Pochi hanno una buona capacità critica e di analisi.

La maggior parte degli studenti riesce ad approfondire autonomamente un tema ed organizzare le proprie riflessioni in maniera ben strutturata ed organizzata.

Le verifiche non presentano errori sintattici ma forse qualche errore grammaticali non grave.

Esse sono state, comunque, più che discrete sia dal punto di vista contenutistico che formale.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Nel corso degli anni i ragazzi hanno imparato a confrontarsi con testi sempre più complessi: dai testi semplici e non letterari a testi letterari più complessi. Anche nelle loro produzioni il linguaggio è diventato un po' più preciso, efficace e pertinente.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Per competenze trasversali si intende l'espressione usata per denominare un vasto insieme di abilità della persona, implicata in numerosi tipi di compiti lavorativi, dai più elementari a quelli più complessi ed esplicate in situazioni operative diverse. Ci si riferisce ad abilità di carattere generale, a largo spettro, relative ai processi di pensiero e cognizione, alle modalità di comportamento nei contesti sociali e di lavoro, alle modalità e capacità di riflettere e di usare strategie di apprendimento e di auto correzione della condotta.

Le competenze trasversali permettono allo studente di arricchire il suo patrimonio personale con conoscenze, abilità e atteggiamenti. Tra le competenze più richieste nel mondo del lavoro: problem solving, pensiero critico, creatività, predisposizione al lavoro in team, leadership ed efficacia comunicativa. Questi aspetti implicano che ci sia un continuo rapporto fra il mondo scolastico e quello del lavoro.

Si tratta di competenze a cui le aziende sono sempre più attente.

1) mantenere un certo equilibrio psico-fisico ed una mentalità positiva per interagire in modo sano e costruttivo con alunni, famiglie, colleghi e tutto il personale scolastico;
2) ricreare un clima di apprendimento sereno e tranquillo che potesse essere proficuo per riconcentrarsi sulla vita e sullo studio;
3) mitigare i conflitti che potevano sorgere in una situazione di stress maggiore
4) rimotivare e rassicurare i ragazzi sulle scelte e percorsi intrapresi

Abbiamo posto l'aspetto emotivo e relazionale al centro del processo educativo perché è un elemento sostanziale dell'apprendimento permanente. Anche il quadro di Riferimento europeo delinea ben otto competenze trasversali chiave per l'apprendimento permanente ma sicuramente la più utile e necessaria fra tutte è la capacità di imparare ad imparare e di esprimersi correttamente in vari contesti sociali di tipo formale ed informale. Alla luce di ciò abbiamo messo a punto un più efficace e più personale metodo di studio e curato la capacità espressiva con interrogazioni, colloqui e simulazioni.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Gli studenti sanno comprendere e analizzare brani in prosa, riconoscendone la parti principali, il messaggio etc, mentre le opere poetiche risultano ostiche per carenze nella conoscenza letteraria di base. I testi poetici sono dunque stati presentati senza ricorrere ad analisi dettagliate ma spiegando il significato generale dei versi. Ci si è focalizzati dunque sul contenuto piuttosto che sulla parte stilistico-linguistica.

Il metodo di insegnamento prevalentemente usato è stata la lezione frontale e i lavori di gruppo (anche lo studio, la rielaborazione dei contenuti delle lezioni) supportata anche da lezioni di stimolo e ricerche guidate su un determinato aspetto dell'argomento trattato.

Per la **valutazione** delle prove scritte e orali si sono seguite i criteri di valutazione condivisi con i tutti i colleghi di materia. Per quelle orali si sono adottati criteri più flessibili e di carattere generale che hanno sempre tenuto conto dei seguenti parametri: correttezza e completezza, comprensione, capacità di analisi, precisione lessicale, ricchezza informativa, capacità critica e qualità delle idee.

I voti sia nell'orale che nello scritto vanno dal 4 al 10. Il voto finale risulterà dalla media matematica di tutti i voti presenti sul registro. I voti intermedi saranno arrotondati per eccesso o per difetto in base all'impegno, partecipazione e costanza dell'alunno.

__50___% Lezione frontale

___30__% Lavoro di gruppo

___20__% Studio di casi

Merano, 15 maggio 2026

Sono state effettuate due simulazioni per l'Esame di Stato: una il 27/11/2023 e l'altra il 27/03/2024.

Sono presenti entrambe sul sito del Ministero che è il seguente:

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Nessun problema rilevato

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

Le Simulazioni della prima prova dell'Esame di Maturità sono state quelle della sessione ordinaria del 2022 e si sono svolte nelle seguenti date:
17 novembre 2025
02 febbraio 2026
https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **ITALIANO**

Docente: **LOREDANA CIPRIANI**

Classe: **Vˆ A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol
a.f. **2025 - 2026** n. ore/settimana **2**

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) 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.

3) 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.

4) Educare al rispetto delle fondamentali regole della convivenza sia all'interno della scuola che nell'ambito lavorativo;

5) Costruire un patrimonio di conoscenze utili per operare scelte motivate, per maturare capacità critiche e per sviluppare un giudizio autonomo;

6) Condurre alla riflessione autonoma aiutando a sviluppare un metodo per la soluzione di un problema;

7) Sviluppare il senso dell'autovalutazione.

8) Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici, culturali ed ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Contenuti svolti

Considerando gli effettivi giorni di lezione e di attività didattica in aula ed escludendo i periodi in cui i ragazzi erano impegnati moduli, visite di istruzione ed eventi, il programma che ci si era prefissati di svolgere, inserito anche nel piano di lavoro, è stato svolto completamente.

Modulo 1

- Il positivismo: il contesto socio –economico. Il secondo Ottocento fra sviluppo e depressione. La fiducia della scienza
- Principali differenze fra Naturalismo e Verismo
-Il romanzo verista italiano
- Verga: vita e opere "I Malavoglia"
-Brani: "La famiglia Malavoglia" , "L'arrivo e l'addio di 'Ntoni", " Dialogo fra padron 'Ntoni e suo nipote"
-Novelle: "La Lupa", " La roba"

Modulo 2

-Il Decadentismo. Ambito sociale ed economico. I movimenti letterari di fine Ottocento. Il decadentismo italiano
-L'estetismo
-G. D'Annunzio: Il Piacere " Ritratto di un esteta"
-O. Wilde "Il vero volto di Dorian"

Modulo 3

- G. Pascoli: la vita e le opere. La poesia italiana nel Novecento. Il pensiero e la poetica.

Da Myricae: " Lavandare", " X Agosto",

Da " I Canti di Castelvecchio" Nebbia"

Modulo 4

- Una molteplicità di correnti: i crepuscolari e i futuristi a confronto
- I futuristi: " Manifesto del futurismo"
- " Il bombardamento di Adrianopoli"
- "Manifesto tecnico della letteratura futurista"
- " La cucina futurista"

Modulo 5

- La Letteratura europea fra Ottocento e Novecento: il pensiero di Bergson e l'esperienza di Freud.

-Il romanzo del Novecento. Le caratteristiche (spazio, tempo, temi, tecniche narrative, personaggi)

Modulo 6

- Luigi Pirandello. Cenni biografici
- - Il pensiero e la poetica: la maschera e la difficile interpretazione della realtà
- Da "Novelle per anno": "Il treno ha fischiato"e " La patente"
- "Il fu Mattia Pascal" : struttura e trama. Lettura e analisi del brano "Io e la mia ombra"

Modulo 7

-La poesia durante la prima guerra mondiale.

- G. Ungaretti: vita e opere.

Da L'Allegria: "Veglia", "San Martino del Carso", "Fratelli", "Mattina" e"Soldati"

Terzo anno: La nascita dei Comuni: autonomia, istituzioni e sviluppo nel tempo. Dalle radici storiche alle funzioni contemporanee
Quarto anno: Dallo Statuto Albertino alla Costituzione del 1948. Differenze e innovazioni.
Quinto anno: Il fenomeno mafioso: origini, organizzazione e lotta per la legalità

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **STORIA**

Docente **LOREDANA CIPRIANI**

Classe: **Vˆ A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol
a.f. **2025- 2026** n. ore/settimana: 2

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe 5° cucina A è composta da quindici alunni di cui due seguono un percorso di alternanza scuola-lavoro che ha consentito loro di integrare l'attività didattica con un'esperienza diretta nel mondo professionale del settore ristorativo.

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha mostrato un comportamento sempre corretto e rispettoso delle regole scolastiche. Con gli studenti si è instaurato un rapporto basato sul reciproco rispetto, sulla fiducia e sull'affetto, che ha favorito la costruzione di un clima educativo sereno e collaborativo. Questo contesto positivo ha reso il lavoro in classe piacevole e costruttivo, permettendo di affrontare le attività didattiche con continuità e partecipazione alle lezioni, sia teoriche sia quelle effettuate durante le uscite didattiche. In particolare, durate le uscite didattiche ed i laboratori di studio, la maggior parte degli studenti ha mostrato impegno ed interesse, sviluppando progressivamente una maggiore autonomia operativa ed una migliore organizzazione del lavoro.

Il livello di preparazione raggiunto dalla classe risulta adeguato agli obiettivi prefissati. Alcuni studenti si sono distinti per costanza, responsabilità e buone capacità operative, raggiungendo buoni, quando non addirittura, ottimi risultati; altri hanno evidenziato un percorso più discontinuo pur mostrando, nel tempo, un miglioramento rispetto ai livelli di partenza.

In conclusione, il percorso svolto con la 5°cucina A, può considerarsi molto positivo. Il clima di collaborazione e rispetto reciproco instaurato durante l'anno ha contribuito a rendere l'attività didattica efficace e gratificante, favorendo lo sviluppo delle competenze professionali e personali degli studenti in vista del loro futuro inserimento nel mondo del lavoro o della prosecuzione degli studi.

Il programma è stato quasi svolto interamente, rispetto anche al piano di lavoro relativo alle quinte, depositato in segreteria fin da novembre 2025.

Se si escludono pochi studenti, la maggior parte sa esprimersi, sia per iscritto

che oralmente, in modo corretto.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento della storia si propone di far acquisire:
- una identità culturale e sociale capace di accogliere, in modo responsabile, le sollecitazioni del mondo attuale e le problematiche ad esso relative, attraverso il confronto con l'esperienza umana e sociale delle generazioni precedenti;
- conoscere culture e civiltà diverse;
- un più ampio orizzonte culturale che dovrebbe favorire l'apertura verso il rispetto, la solidarietà per una pacifica convivenza dei popoli;
- favorire la sensibilità alle realtà proprie ed altrui
- capacità di accedere ai problemi storici con consapevolezza critica

Gli obiettivi che ci si era prefissi e che sono legati più propriamente alla materia in questione sono stati raggiunti. Apprezzabile è stato l'impegno di alcuni ragazzi nello studio della storia e nella ricerca di un metodo personale per rielaborare i contenuti discussi in classe. Alcuni alunni sono interessati allo studio della storia e ad approfondire diverse tematiche. Altri, pur essendo interessati, faticano ad esprimersi con un linguaggio giusto, corretto ed appropriato quando presentano gli argomenti studiati.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

1. Metodi e strumenti didattici

Gli studenti sanno comprendere e analizzare documenti storici riconoscendone la parti principali, il messaggio etc, mentre le opere poetiche risultano ostiche per carenze nella conoscenza letteraria di base.

Il metodo di insegnamento prevalentemente usato è stata la lezione frontale e i lavori di gruppo (anche lo studio, la rielaborazione dei contenuti delle lezioni) supportata anche da lezioni di stimolo e ricerche guidate su un determinato aspetto dell'argomento trattato.

Per la **valutazione** delle prove scritte ed orali si sono seguite i criteri di valutazione condivisi con i tutti i colleghi di materia. Per quelle orali si sono adottati criteri più flessibili e di carattere generale che hanno sempre tenuto conto dei seguenti parametri: correttezza e completezza, comprensione, capacità di analisi, precisione lessicale, ricchezza informativa, capacità critica e qualità delle idee.

I voti sia nell'orale che nello scritto vanno dal 4 al 10. Il voto finale risulterà dalla media matematica di tutti i voti presenti sul registro. I voti intermedi saranno arrotondati per eccesso o per difetto in base all'impegno, partecipazione e costanza dell'alunno.

__50___% Lezione frontale

___30__% Lavoro di gruppo

___20__% Studio di casi

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Nessun problema da rilevare

Merano, 15 maggio 2026 L’insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **STORIA**

Docente: **LOREDANA CIPRIANI**

Classe: **Vˆ A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol
a.f. **2025 - 2026** n. ore/settimana **2**

Finalità generali

1. Agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
2. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
3. collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;
4. analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
5. riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
6. essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
7. individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

L'insegnamento della storia si propone di far acquisire:

- una identità culturale e sociale capace di accogliere, in modo responsabile, le sollecitazioni del mondo attuale e le problematiche ad esso relative, attraverso il confronto con l'esperienza umana e sociale delle generazioni precedenti;
- conoscere culture e civiltà diverse;
- un più ampio orizzonte culturale che dovrebbe favorire l'apertura verso il rispetto, la solidarietà per una pacifica convivenza dei popoli;
- favorire la sensibilità alle realtà proprie ed altrui
- capacità di accedere ai problemi storici con consapevolezza critica

Gli obiettivi che ci si era prefissi e che sono legati più propriamente alla materia in questione sono stati raggiunti. Apprezzabile è stato l'impegno di alcuni ragazzi nello

studio della storia e nella ricerca di un metodo personale per rielaborare i contenuti discussi in classe. Alcuni alunni sono interessati allo studio della storia e ad approfondire diverse tematiche. Altri, pur essendo interessati, faticano ad esprimersi con un linguaggio giusto, corretto ed appropriato quando presentano gli argomenti studiati.

Contenuti svolti

MODULO 1

-Il Congresso di Vienna e i primi moti rivoluzionari in Europa e in Italia (le società segrete). Le rivoluzioni del 1848. La prima guerra di Indipendenza

Risorgimento:

-Definizione

- Tappe principali

- Tre guerre d'Indipendenza: L'unificazione italiana: politica interna ed estera di Cavour (guerra di Crimea e Trattato di Plombieres con la Francia di Napoleone III). La seconda guerra d'Indipendenza. La spedizione dei Mille di Garibaldi. La proclamazione del Regno d'Italia

- L'Italia nell'età della Destra storica. I problemi dell'Italia unita : centralismo, analfabetismo, brigantaggio, squilibrio economico fra nord e sud e debito pubblico.

La Terza guerra d'Indipendenza: conquista del Veneto e Roma capitale

- L'Italia nell'età della Sinistra storica: Depretis e Crispi. Il programma della Sinistra: legge Coppino 1877, riforma elettorale 1882, diminuzione delle tasse.Politica estera della Sinistra: 1882 l'Italia entra nella Triplice Alleanza e inizio del colonialismo italiano con l'Eritrea ed Abissinia.

MODULO 2

Prima guerra mondiale:

- Cause generali

- L'irredentismo

- Causa scatenante

-Tappe (fatti, date, coalizioni)

-Trattati di pace: la fine degli imperi e la nascita di nuovi Stati

-Trattato di Saint Germain

MODULO 3 I regimi totalitari : Fascismo e Nazismo

Fascismo:

- Dal biennio rosso al fascismo

- Il fascismo come movimento

- L'Italia nel ventennio fascista

Nazismo:

- La Repubblica di Weimar popola prima guerra mondiale 1919

-La crisi della Repubblica di Weimar dopo il 1932

MODULO 4 : La seconda guerra mondiale

-La Guerra mondiale

-Il terzo Reich, l'Europa e l'Alto Adige

- Cause generali e causa scatenante 1939

-Schieramenti e Paesi coinvolti in ordine cronologico

-Fatti, dati e personaggi

-Fronte di guerra (Occidentale, Orientale, Nord Africa e Oceano pacifico)

- La guerra in Italia (Repubblica di Salò, guerra civile e Resistenza)

-Tragica conclusione

- Trattati di pace

MODULO 5 : La nascita della Repubblica italiana

- La fase costituente (1945/49)

- L'inizio della Guerra fredda: la costruzione del Muro di Berlino e la sua caduta nel 1989

In merito alla parte relativa alla "Cittadinanza e Costituzione", nel corso del 2025-26 si sono svolti i seguenti percorsi:

Cittadinanza e legalità: dal brigantaggio alle mafie

Agli studenti è stata data la possibilità di proporre un libro da leggere per approfondire autonomamente questo tema.
UDA :

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Tedesco / Deutsch L2**

Docente: **Danja Porceddu**

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

a.f. **2025 - 2026** n.ore/settimana **3**

1.SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Die Klasse besteht aus dreizehn Schülerinnen und Schülern, davon vier Mädchen und neun Jungen. In der Klasse befinden sich fünf Schülerinnen und Schüler mit spezifischen Lernstörungen (insbesondere LRS) gemäß Gesetz 170/10, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, um die angestrebten Bildungsziele zu erreichen. Für diese Lernenden wurden gemäß den im individuellen Förderplan festgelegten Vorgaben geeignete kompensatorische und dispensative Maßnahmen angewandt, um den Lernprozess im Fach zu unterstützen. Eine Integrationslehrperson ist in der Klasse nicht vorhanden.

Zu Beginn des Schuljahres zeigte die Klasse ein grundsätzliches Interesse am Unterrichtsfach sowie eine insgesamt zufriedenstellende Motivation. Ein Großteil der Schülerinnen und Schüler verfügt über eine angemessene Lernmethode sowie über Selbstständigkeit in der Organisation des Lernens. Aufmerksamkeit im Unterricht sowie die Mitarbeit zu Hause sind insgesamt angemessen. Die Beziehungen innerhalb der Klasse sowie zur Lehrperson sind korrekt und respektvoll.

Die Motivation der Schülerinnen und Schüler zum Lernen war jedoch unterschiedlich ausgeprägt. Insgesamt war das Lernklima positiv, auch wenn die aktive Beteiligung am Unterricht und die Konzentrationsfähigkeit nicht durchgehend stabil waren. Die Schülerinnen und Schüler zeigten Interesse an Klassendiskussionen, waren jedoch nicht immer in der Lage, sich über längere Zeit konzentriert mit den Unterrichtsinhalten auseinanderzusetzen oder angemessen aufeinander einzugehen.

Die Deutschkompetenz der Klasse ist heterogen ausgeprägt. Drei Schülerinnen verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse, vier Schülerinnen erreichen das Niveau B1. Die übrigen Schülerinnen und Schüler verfügen über einen eingeschränkten Wortschatz, wenden Lernstrategien noch nicht durchgehend sicher an und zeigen teilweise Unsicherheiten im sprachlichen Ausdruck sowie im Verständnis schriftlicher und mündlicher Inhalte. Die Grammatikkompetenz ist bei den meisten Lernenden grundsätzlich ausreichend entwickelt.

Teilweise zeigten einzelne Schülerinnen und Schüler ein unregelmäßiges Lernverhalten sowie eine nicht durchgehend kontinuierliche Mitarbeit. Die Vorbereitung auf Leistungskontrollen war bei einigen Lernenden nicht immer ausreichend. Während des gesamten Schuljahres wurde ein einstündiger Förderkurs im Fach Deutsch angeboten, der jedoch nur in geringem Umfang genutzt wurde.

Im Rahmen des Erasmus+-Projekts nahmen neun Schülerinnen und Schüler der Klasse an einem Projekt zu den Themen Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft und Ernährung teil. Dabei beschäftigten sie sich insbesondere mit nachhaltigem Konsum, regionalen und saisonalen Lebensmitteln, der Reduktion von Lebensmittelverschwendung sowie innovativen Zukunftsfragen der Ernährung.

Darüber hinaus nahm die gesamte Klasse an einem Erasmus+-Austausch mit einer Schülergruppe aus Würzburg teil, im Rahmen dessen eine gemeinsame Projektwoche durchgeführt wurde. Im Mittelpunkt standen die Themen Nachhaltigkeit und die Herstellung pflanzlicher Getränke. Zudem organisierten die Schülerinnen und Schüler gemeinsam einen Tag der offenen Tür, bei dem die erarbeiteten Inhalte präsentiert und praktische Ergebnisse des Projekts vorgestellt wurden.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Die im Arbeitsplan für dieses Schuljahr vorgesehenen Lernziele wurden im Laufe des Jahres teilweise vereinfacht und dem Leistungsniveau der Klasse angepasst. Besondere Aufmerksamkeit wurde der schriftlichen und mündlichen Vorbereitung auf die Staatsprüfung im Fach Deutsch als Zweitsprache gewidmet.

Ein weiterer Schwerpunkt war die Wiederholung grundlegender Grammatikstrukturen sowie die Erweiterung des Wortschatzes.

Drei Schülerinnen haben die Lernziele mit gutem Erfolg erreicht, vier Schülerinnen mit befriedigenden Ergebnissen. Die übrigen SchülerInnen erzielten ausreichende bzw. teilweise noch ausbaufähige Leistungen.

3. COMPETENZE TRASVERSALI COGNITIVE E FORMATIVE EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

kommunikative Kompetenz
soziale Kompetenz
allgemeine grammatische Kompetenz
Analyse- und Synthesefähigkeit
Vergleichsfähigkeit
Problemlösungskompetenz
Selbstständigkeit im Lernen
Teamfähigkeit

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI:

20 % Frontalunterricht

25 % Klassengespräch

25 % Fallstudien

15 % Rollenspiele und Simulationen

15 % Coaching

Es wurden außerdem folgende Plattformen genutzt: Google Class-room, Google Meet sowie der Kalender des elektronischen Registers Classeviva.

Die Unterrichtssprache war grundsätzlich Deutsch. In bestimmten Situationen erwies sich jedoch der gezielte Gebrauch des Italienischen als didaktisch sinnvoll.

Im Sinne einer integrierten Sprachdidaktik wurde die Zusammenarbeit mit den Lehrkräften der Muttersprache gesucht, beispielsweise bei der Vertiefung fachbezogener Inhalte während der Projekte.

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

Der persönlichen Wertschätzung, der Motivation sowie einem respektvollen und höflichen Umgangston wurde besondere Bedeutung zugemessen.

Hausaufgaben dienten dazu, das Gelernte zu sichern und zu festigen sowie neue Inhalte vorzubereiten. Sie wurden so gestellt, dass sie von DurchschnittsschülerInnen eigenständig bewältigt werden konnten.

Bei der Umsetzung und Entwicklung von Themen und Aktivitäten des Programms wurden traditionelle didaktische Methoden durch integrierte Ansätze ergänzt:

- 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

Im Laufe des Schuljahres kam es teilweise zu unregelmäßigem Unterrichtsbesuch einzelner Schüler. Daraus ergaben sich wiederholt organisatorische und didaktische Herausforderungen.

Vereinzelt erschwerten Abwesenheiten bei Lernkontrollen eine kontinuierliche Leistungsfeststellung. Zudem mussten bereits behandelte Inhalte teilweise erneut aufgegriffen und wiederholt werden, wodurch zusätzliche Unterrichtszeit erforderlich war.

In einzelnen Fällen fehlte nach versäumten Unterrichtseinheiten der notwendige Zusammenhang zu bereits behandelten Themen, was sich auf das Verständnis neuer Inhalte auswirken konnte. Diese Schwierigkeiten wirkten sich insbesondere bei den bereits vorhandenen Leistungsunterschieden innerhalb der Klasse zusätzlich erschwerend aus.

Zur Bewältigung dieser Situationen wurden regelmäßige Wiederholungsphasen eingeplant, individuelle Unterstützung angeboten, Gespräche mit den betreffenden SchülerInnen geführt sowie differenzierte Materialien zur Verfügung gestellt.

6. MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Regelmäßige Lernkontrollen dienen der Lehrperson zur Feststellung des Leistungsstandes der SchülerInnen.

Mündliche und schriftliche Lernkontrollen, die Ergebnisse von Gruppenarbeiten sowie Mitarbeit, Einsatzbereitschaft und Lernfortschritt bilden die Grundlage für die Bewertung am Ende des ersten Quadrimesters sowie am Ende des Schuljahres.

Die mündlichen und schriftlichen Lernkontrollen überprüfen sowohl einzelne Kompetenzbereiche als auch die Bewältigung komplexerer Aufgabenstellungen, die Gegenstand des Unterrichts sind.

Sie umfassen gelenkte wie freie Aufgabenstellungen und überprüfen rezeptive sowie produktive Fähigkeiten. Dabei wird dem vorrangigen Ziel der Kommunikationsfähigkeit besondere Bedeutung beigemessen.

Mündliche Lernkontrollen: kurze Erzählungen, Paraphrasieren, Lesen, Dialoge, Rollenspiele, Wortschatzüberprüfungen in der Fachsprache.

Schriftliche Lernkontrollen: Ergänzungsaufgaben, Multiple-Choice-Aufgaben, Dialoge, Textproduktionen, Simulationen der schriftlichen Prüfung.

Meran, 15. Mai 2026

Die Lehrkraft

Danja Porceddu

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Danja Porceddu**

Classe: **Vˆ A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol
a.f. **2025 - 2026** 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

Im Deutschunterricht wird versucht, die Schülerinnen und Schüler neben den didaktischen Zielen auch zu Toleranz, Teamarbeit und nachhaltigem Denken anzuregen.

Die deutsche Sprachkompetenz ist in einem mehrsprachigen Südtirol sowie im gastronomischen Berufsleben von großer Bedeutung. Es wird versucht, das Interesse der Schülerinnen und Schüler für die Sprache auch außerhalb der Schule zu fördern, um Vorurteile abzubauen und eine neue Sprachsensibilität zu entwickeln. Motivation, Interesse, gemeinsames Arbeiten sowie ein angemessenes Verhalten gegenüber Mitschülerinnen und Mitschülern sowie Lehrpersonen werden besonders geschätzt. Besondere Schwerpunkte:

1. Hörverstehen: Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, kürzere bis längere Redebeiträge, Fachgespräche, Dokumentationen und Erklärvideos bei langsamem bis normalem Sprechtempo zu verstehen. Besondere Beachtung finden dabei berufsspezifische Inhalte aus den Bereichen Küche, Ernährung, Lebensmittelproduktion, Nachhaltigkeit und Gastronomie.

2. Sprechen: Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einfache Gespräche im beruflichen Alltag der Küche situationsgerecht zu führen. Sie können Speisen, regionale Produkte und Produktionsprozesse beschreiben, Meinungen äußern sowie kurze Präsentationen zu gastronomischen Themen halten.

3. Leseverständnis: Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, verschiedene Texte zu lesen und zu verstehen. Besondere Berücksichtigung finden dabei fachspezifische und authentische Textsorten wie Rezepte, Sachtexte, Produktbeschreibungen, Artikel zu Ernährung sowie Informationen über Nachhaltigkeit.

4. Schreiben: Die Schülerinnen und Schüler haben verschiedene Formen des schriftlichen Ausdrucks geübt. Dazu gehören Zusammenfassungen, Blogbeiträge, Stellungnahmen, Beschreibungen von Speisen und Produkten sowie private und berufliche Korrespondenz.

Contenuti svolti

Lehrbuch: Unterrichtsmaterialien, Fotokopien, Classroom-Materialien, Videos, Arbeitsblätter, Lesetexte, Präsentationen und Mitschriften.

Nachhaltigkeit / Kreislaufwirtschaft / Ernährung (20 Stunden)
Behandlung aktueller Themen im Bereich Umwelt, nachhaltiger Konsum und Ernährung. Die Schülerinnen und Schüler setzten sich mit den 17 Nachhaltigkeitszielen, regionalen Lebensmitteln, alternativen Ernährungsformen sowie Zukunftstrends wie pflanzlichen Getränken und Insekten als Nahrungsquelle auseinander. Zudem wurden verschiedene Ernährungsweisen wie Veganismus, vegetarische Ernährung und Flexitarismus behandelt.
Ein weiterer Schwerpunkt lag auf nachhaltigem Konsum und der Problematik der Lebensmittelverschwendung. Thematisiert wurden die Ursachen von Food Waste sowie konkrete Maßnahmen zur Vermeidung im Alltag, in der Küche und im Gastgewerbe. Ebenso wurden Slow Food Südtirol und die Biodiversität als zentrale Elemente einer nachhaltigen Landwirtschaft behandelt.
Darüber hinaus erfolgte die Sichtung des Dokumentarfilms „Das System Milch" mit anschließender Auseinandersetzung mit der lokalen, europäischen und globalen

Milchproduktion, unterschiedlichen Produktionsformen sowie den Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf den Klimawandel.
Aktivitäten: Leseverstehen zu Sachtexten, Hörverstehen anhand von Videos und Dokumentationen, Diskussionen, Wortschatzarbeit, schriftliche Stellungnahmen und Präsentationen.

Deutschlandkunde / Geschichte Deutschlands (11 Stunden)
Überblick über wichtige Stationen der deutschen Geschichte vom Ende des Kaiserreichs bis zur Wiedervereinigung. Thematisiert wurden die Weimarer Republik, der Nationalsozialismus, die Teilung Deutschlands nach 1945 sowie die Wiedervereinigung.
Aktivitäten: Lesetexte, Bildbeschreibung historischer Fotos, Diskussionen, Wiederholung für die Prüfung.

Literatur: Trümmerliteratur / Borchert (8 Stunden)
Einführung in die Nachkriegsliteratur mit Schwerpunkt auf der Kurzgeschichte Die Küchenuhr von Wolfgang Borchert. Die Schülerinnen und Schüler beschäftigten sich mit den Themen Krieg, Verlust, Erinnerung und Hoffnung sowie mit sprachlichen Symbolen der Trümmerliteratur.
Aktivitäten: Textanalyse, Symbolanalyse, Wortschatzarbeit, Interpretation.

Südtirol / Regionale Identität / Qualitätsprodukte (15 Stunden)
Auseinandersetzung mit Geschichte, Kultur und wirtschaftlicher Entwicklung Südtirols. Besprochen wurden regionale Qualitätsinitiativen wie Roter Hahn, Slow Food Südtirol und die Qualitätsmarke Südtirol. Zudem wurde die Bedeutung regionaler Produkte für Gastronomie und Tourismus behandelt.
Aktivitäten: Präsentationen, Diskussionen, schriftliche Übungen, Wortschatzarbeit.

Erasmus+ / Europa / Mobilität (10 Stunden)
Vorbereitung und Begleitung internationaler Schulprojekte. Die Schülerinnen und Schüler beschäftigten sich mit europäischen Mobilitätsprogrammen, Sprachkursen und interkultureller Zusammenarbeit. Im Rahmen einer Erasmus+-Mobilität war eine Partnergruppe der Berufsschule Klara Oppenheimer zu Gast. Gemeinsam arbeiteten die Schülerinnen und Schüler eine Woche lang an einem Projekt zum Thema pflanzliche Getränke in der Küche. Dabei wurden verschiedene Produkte entwickelt, getestet und hinsichtlich Nachhaltigkeit, Geschmack und praktischer Verwendung analysiert. Die im Projekt entstandenen Ergebnisse und Produkte wurden anschließend am Tag der offenen Tür professionell präsentiert. Zudem wurde der Empfang von Partnergruppen sprachlich vorbereitet.
Aktivitäten: Präsentationen, Gruppenarbeiten, Organisation von Veranstaltungen, interkulturelle Kommunikation.

Beruf / Gastronomie / Küche (10 Stunden)
Behandlung berufsspezifischer Themen aus Küche und Gastronomie. Thematisiert wurden die Bedeutung von Auguste Escoffier, Organisation eines Events, die Zusammenstellung eines Menüs, die Erfahrung auf der Hotelmesse Bozen.
Aktivitäten: Fachtexte lesen, Videoarbeit, Wortschatz Küche, Berufsorientierung.

Grammatik / Schreibkompetenz (8 Stunden)
Wiederholung und Vertiefung zentraler grammatikalischer Strukturen mit besonderem Schwerpunkt auf Nebensätzen, Satzbau und TEKAMOLO. Im schriftlichen Bereich wurden strukturierte Texte wie Blogbeiträge und Stellungnahmen verfasst.
Aktivitäten: Grammatikübungen, Schreibtraining, Fehlerkorrektur, Textproduktion.

Tests / Leistungskontrollen (12 Stunden)
Im Laufe des Schuljahres wurden verschiedene schriftliche und mündliche Leistungsnachweise durchgeführt. Dazu gehörten, Klassenarbeiten, Hörverstehen sowie Simulationen der Abschlussprüfung.

Mündliche Maturavorbereitung / Simulationen (8 Stunden)
Gezielte Vorbereitung auf die mündliche Abschlussprüfung durch Simulation realistischer Prüfungssituationen. Geübt wurden Gespräche zu allgemeinen Themen, Südtirol, Nachhaltigkeit sowie zur Arbeitswelt in Küche und Gastronomie. Besonderer Wert wurde auf flüssiges Sprechen und strukturierte Antworten gelegt.
Aktivitäten: Rollenspiele, Partnergespräche, Bildbeschreibung, spontanes Sprechen, Feedbackrunden.

Bürgerkunde

Schuljahr 2025–2026:
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;

Schuljahr 2024-2025: Chancen in Europa für junge Menschen: das europäische Jugendportal – Arbeit, Praktika, Studium, Freiwilligendienst, Reisen mit der EU.
Praktische Aktivität: Planung einer Interrailreise durch Europa.
Schuljahr 2023-2024: Lebenslauf mit Europass erstellen.
Praktische Aktivität: Lebenslauf erstellen und ein Vorstellungsgespräch simulieren.

Projekt Goethe
Vorbereitung einzelner Schülerinnen und Schüler auf Sprachprüfungen des Goethe-Instituts auf Niveau B1 und B2 mit gezieltem Training der vier Kompetenzen Lesen, Hören, Schreiben und Sprechen.

Erasmus+ Projekt: "Villach": Nachhaltiger Tourismus und Slow Food in Südtirol und Kärnten
Im März nahmen sechs SchülerInnen an einer Erasmus-Mobilität in der Kärntner Tourismusschule teil. Während ihres Aufenthalts arbeiteten sie gemeinsam mit den österreichischen Partnerklassen an verschiedenen Themen rund um nachhaltigen Tourismus und verglichen dabei die Slow-Food-Philosophie Südtirols und Kärntens. In mehreren Workshops

lernten die Schülerinnen die Waldküche kennen, backten traditionelles Brot und untersuchten die Unterschiede zwischen Slow-Food-Brot aus Südtirol und Kärnten. Ein weiterer Schwerpunkt war das gemeinsame Erstellen von Präsentationen sowie der sprachliche Austausch in Deutsch und Italienisch, der die Zusammenarbeit zusätzlich vertiefte. Die Mobilität bot den Teilnehmerinnen nicht nur fachliche Einblicke, sondern auch wertvolle interkulturelle Erfahrungen und stärkte ihre Kompetenzen im Bereich nachhaltigen Tourismus.

Erasmus+ Projekt in Sønderborg: Nachhaltige nordische Küche
Im April nahmen drei Schülerinnen und Schüler unserer Schule am Erasmus+ Projekt in Sønderborg in Dänemark teil. Während des Aufenthalts besuchten sie einen Kochkurs, bei dem sie viel über nachhaltige nordische Küche lernten. Außerdem konnten sie neue Rezepte und innovative Zubereitungsmethoden kennenlernen. Zudem kamen sie mit der deutschen Minderheit in Sønderborg in Kontakt und konnten dadurch interessante Vergleiche zur Situation der Minderheiten in Südtirol ziehen. Das Projekt bot den Teilnehmenden eine wertvolle internationale Erfahrung und förderte ihre fachlichen sowie persönlichen Kompetenzen.

Merano, 15 maggio 2026

I rappresentanti degli/le studenti/esse

L'insegnante

Materia: **Inglese**

Docente **Daniela Rinaldi**

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

a.f. **2025- 2026** n. ore/settimana: 2

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 13 studenti, 4 ragazze e 9 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 molto eterogeneo. Alcuni studenti hanno raggiunto un livello buono in tutte e quattro le competenze linguistiche – ascolto, lettura, scrittura e produzione orale – dimostrando autonomia, precisione e capacità comunicative efficaci. La maggior parte ha ottenuto risultati più che soddisfacenti, in particolare nella produzione orale, grazie a un impegno costante e a una partecipazione attiva.
Alcuni studenti infine hanno invece conseguito risultati nel complesso sufficienti

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Nel complesso più che soddisfacente.

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.
Gli studenti hanno dimostrato senso di responsabilità e puntualità nel rispetto delle scadenze, così come 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.
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 esigue difficoltà emerse, 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 2026

L'insegnante
Daniela Rinaldi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Inglese**

Docente: **Daniela Rinaldi**

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

a.f. **2025 - 2026** n. ore/settimana **2**

Finalità generali

Alla fine del quinto anno gli studenti hanno conseguito una buona 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 email commerciali.
La interdisciplinarità con alimenti e alimentazione e tecnica di cucina è stata sempre presente nel corso della trattazione degli argomenti.

Contenuti svolti

Sono state svolte nei due quadrimestri complessivamente 52 ore di lezione.

Grammar (8 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, alcuni allievi hanno raggiunto il livello C1, numerosi allievi hanno raggiunto un livello B2, alcuni hanno un livello B1,

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&selLanguage=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 (12 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; West African Diet; French Diet
- Alternative Diets: Vegetarian Diet; Vegan Diet; Macrobiotic Diet; Raw Food Diet
- Allergies and Inolerances

- 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.

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

Daniela Rinaldi

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Docente: **Giovanni Luca Piras**

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

a.f. **2025- 2026** n. ore/settimana: 2+1 codocenza

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA
La classe si presenta con relazioni positive all'interno del gruppo.
Durante le attività sono stati richiamati ed accertati, attraverso interrogazioni dialogate, i concetti fondamentali della nutrizione svolti durante l'anno precedente, complessivamente adeguata la preparazione.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI
Dal punto di vista dell'impegno profuso durante l'anno, la classe si presenta mediamente attenta ed attiva durante le lezioni con alcuni pochi casi meno propensi a partecipare attivamente e, a volte, disattenti.
Emerge un quadro che oscilla tra buoni e discreti profitti e alcune situazioni di difficoltà che richiedono maggior impegno e approfondimento nello studio.
Spiccano allieve ed allievi che hanno maturato buone competenze di analisi e di settore, mentre, al momento della redazione del presente documento, altri allievi non hanno raggiunto completamente gli obiettivi prefissati.

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.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI
Studio e discussione di casi, attività laboratoriali in codocenza, lezione frontale, ricerca, approfondimenti attraverso G-Classroom.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE
Nel primo periodo dell'anno si è riscontrata, in alcuni casi, difficoltà nel dedicare del tempo a ripetere ed approfondire gli argomenti affrontati in aula. Si assiste ad un miglioramento in questa ultima parte del secondo periodo con maggior attenzione ed interesse.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE (vedi punto 5)
Nell'ultima parte del secondo periodo si nota un aumento dell'impegno e della partecipazione. Tale cambiamento è forse causato dall'avvicinarsi della data d'esame e dalla crescente consapevolezza dell'impegno necessario per affrontarlo serenamente.

Merano, 17 aprile 2026 L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

Docente: **Giovanni Luca Piras**

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

a.f. **2025 - 2026** 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 (aprile 2026):

Nucleo fondamentale 2: 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
Nucleo fondamentale 4: 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.
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.
Nucleo fondamentale 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.
Nucleo fondamentale 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
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., Slow Food-presìdi e arca del gusto)
Le frodi alimentari.

2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione (gennaio, febbraio, marzo 2026):

Nucleo fondamentale 3: 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.
Nucleo fondamentale 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.
Nucleo fondamentale 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

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 (ottobre, novembre 2025):

Nucleo fondamentale 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.
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.
Nucleo fondamentale 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.
Nucleo fondamentale 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
Nucleo fondamentale 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

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 (novembre, dicembre 2025):

Nucleo fondamentale 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.
Nucleo fondamentale 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.
Nucleo fondamentale 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
Nucleo fondamentale 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

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 (novembre 2025).
Visione del film "Das System Milch" sulla produzione locale, europea e mondiale di latte, varie tipologie produttive e impatto delle produzioni alimentari sui cambiamenti climatici.

6. Moduli svolti nelle attività di codocenza:
Mod. 1: Introduzione alla fisiologia dell'analisi sensoriale.
Mod.2: Prodotti tutelati: Speck Alto Adige IGP, caratteristiche, fasi di produzione, analisi sensoriale con scheda di valutazione.
Mod. 3: Prodotti tradizionali e loro valorizzazione.

Simulazioni d'esame:
2 simulazioni di seconda prova scritta nei giorni 24.03.26 e 28.04.26.

Merano, 17 aprile 2026 L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE**

Docente **Giuseppe Corghi**

Classe: **Vˆ A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2025- 2026** n.ore/settimana **4**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe si compone di tredici alunni, quattro ragazze e nove ragazzi; nella classe sono presenti cinque 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 innanzitutto che è stata attivata, sin dall'inizio dell'anno scolastico, l'aula virtuale su *Google Classroom*, piattaforma attraverso la quale sono stati regolarmente messi a disposizione i materiali delle lezioni. Mediante il medesimo strumento sono state inoltre somministrate alcune prove di valutazione dell'apprendimento con *Google* Moduli.
Si evidenzia che, rispetto alla programmazione iniziale, si è reso necessario procedere alla rimodulazione del percorso didattico, poiché la classe è stata coinvolta nell'organizzazione di numerosi progetti che hanno rallentato la trattazione del programma previsto.
Al termine dell'anno scolastico si riscontrano alcune disomogeneità nei livelli di preparazione degli studenti, riconducibili principalmente alla diversa motivazione e all'impegno individualmente profuso nel percorso di apprendimento.
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 lacune da parte di alcuni alunni in ordine alle capacità critiche e rielaborative possedute, 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 soddisfacente con qualche eccellenza.

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 maniere 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 2026 L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE**

Docente **Giuseppe Corghi**

Classe: **Vˆ B Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2025- 2026** n.ore/settimana **4**

Finalità generali

Le finalità della disciplina "D*iritto 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 termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, 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 organismo e le fonti normative internazionali
Quali sono gli organismo 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 organismo 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 determino 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 2026

L'insegnante

Giuseppe Corghi

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Laboratorio dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina.**

Insegnanti: **Alfano Marcello, Chini Fabio, Galiotta Massimo, Malfatti Davide, Masiero Marco, Scaldarella Salvatore.**

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

A.f. 2025-2026 n. ore/settimanali 7+3

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 15 alunni, suddivisi tra 11 maschi e 4 femmine. Due alunni hanno svolto un percorso differenziato esterno al gruppo classe. Il gruppo si presenta abbastanza coeso e equilibrato, con un clima relazionale spesso sereno e abbastanza collaborativo. L'interazione tra i componenti della classe e i docenti 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 socioeconomici;
- 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 2024/2025 e 2025/2026 la classe ha partecipato a numerosi progetti ed eventi di rilievo, tra cui:

- Fiera Hotel di Bolzano 2025 – progettazione e allestimento;
- Pranzo di Natale per il Comune di Merano 2024 – evento di catering;
- Realizzazione di un'unità didattica di apprendimento (UDA) relativa all'alimentazione per persone affette da diabete;
- Partecipazione ai progetti AppEAL e alla manifestazione Gustoso HGV;
- 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 AZIONI ADOTTATE

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)

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Laboratorio dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina.**

Insegnanti: **Alfano Marcello, Chini Fabio, Galiotta Massimo, Malfatti Davide, Masiero Marco, Scaldarella Salvatore.**

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

A.f. 2025-2026 n. ore/settimanali 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 banqueting.
- Tipologie di intolleranze alimentari.
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

- Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro.

UDA – FIERA HOTEL 2025

- Merceologia dei prodotti a marchio di qualità (IGP-DOP-STG) delle regioni Trentino Alto Adige, Piemonte, Toscana e Calabria.
- 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 1 – 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 2 – 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

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:
    - SICUREZZA 1:
      - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro (pagg. 119-128)
    - LE GAMME ALIMENTARI
      -Slide del docente
    - MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE (n-1)
      -IGP, DOP, PAT, STG, BIO, Slow Food ecc... (pagg. 81-89)
    - MENÙ ENGINEERING
      -I Menù e la corretta nutrizione

      -Catering & Banqueting (pag. 91-96) (pagg. 33-75)
    - SICUREZZA 2:
      - Igiene e salubrità delle lavorazioni (il manuale di autocontrollo) (pagg. 16-39)
    - FOOD-COST & PRICING
      (pagg. 157-160+dispense)

      -Capacità di calcolo
    - APPROVIGIONAMENTI E F&B MANAGEMENT (pagg. 68-77)
      - Approvvigionamento.

Gli insegnanti:
Alfano Marcello,
Chini Fabio,
Galiotta Massimo,
Malfatti Davide,
Masiero Marco,
Scaldarella Salvatore.

Merano il 15/05/2026

I rappresentanti degli/le studenti/esse:

_____

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Sala e vendita**

Docente **Alessandro Calcabrina**

Classe: **Vˆ B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2025 - 2026** n. ore/settimana: **2**

1. 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 partecipe alle lezioni.

2. 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 compiti di realtà fatti svolgere agli studenti, grazie ai quali hanno raggiunto un maggior livello di apprendimento.

3. 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 professionale 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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 2026 L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Sala e vendita**
Docente: **Alessandro Calcabrina**
Classe: **Vˆ B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione:

Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2025 - 2026** 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
- Tecniche di degustazione

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

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

- Cocktail molecolari: sferificazioni, spugne e gelatinizzazioni.
- Il piano di lavoro per i cocktails: le attrezzature, shaker, boston, strainer, stirrer, bicchieri.
- I Moktails: gli analcolici
- Cucina applicata al bar: milk wash, chiarificazioni, fat wash, CBT.

Educazione civica:

- Ridurre lo spreco alimentare al bar.

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia **Matematica**

Docente **Lina Luppino**

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

a.f. **2025 - 2026** n. ore/settimana: 3

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe, dal punto di vista delle competenze iniziali presenti, era piuttosto eterogenea con un livello medio più che sufficiente: alcuni alunni avevano una preparazione buona o ottima, mentre altri presentavano una preparazione sufficiente.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Gli allievi, hanno sufficientemente compreso il significato degli argomenti trattati, gli obiettivi formativi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli alunni
Si riscontra, in alcuni casi, una certa difficoltà ad organizzare ed esporre verbalmente i contenuti e, più in generale, una padronanza sufficiente del linguaggio specifico della disciplina.
Alcuni alunni, grazie a buone capacità, all'acquisizione di un buon metodo di studio e ad un impegno serio e costante hanno conseguito una buona/ottima preparazione.
Quasi tutti hanno partecipato in modo serio e costruttivo al dialogo educativo.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

È stata posta particolare attenzione sull'importanza di acquisire le principali abilità trasversali, fondamentali per l'attività lavorativa e sociale. Gli aspetti presi in considerazione hanno fatto riferimento all'autonomia, alla capacità di cooperare, alla capacità di apprendere anche utilizzando in modo proficuo le nuove tecnologie.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Lavoro di coppia/gruppo, lezione frontale, learning by doing, scoperta guidata, video didattici, esercitazioni,

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Impegno non sempre costante da parte di qualche alunno ed elevato numero di assenze.

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

interventi di recupero in itinere di competenze non ancora consolidate, anche individualizzati, a seconda delle specifiche esigenze degli allievi.

Merano, 24 aprile 2026

L'insegnante
Lina Luppino

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia **Matematica**

Docente **Lina Luppino**

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

a.f. **2025 - 2026** n. ore/settimana: 3

Finalità generali
L'insegnamento della matematica, nel biennio superiore, è finalizzato all'acquisizione delle abilità necessarie per applicare processi e principi matematici nel contesto quotidiano e sul lavoro, nonché vagliare la coerenza logica delle proprie ed altrui affermazioni, nei contesti di indagine conoscitiva e di decisione.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari
Saper individuare lo spazio campionario di una prova casuale
Saper calcolare la misura della probabilità nell'impostazione classica, frequentista e soggettivista.
Saper calcolare la probabilità di un evento contrario di un dato evento
Saper stabilire se due eventi sono compatibili o incompatibili e saper applicare il principio delle probabilità totali.
Saper stabilire se due eventi sono dipendenti o indipendenti e saper applicare il principio delle probabilità composte.
Saper applicare il teorema di Bayes per stabilire la probabilità che un evento sia causa di un altro.
Saper valutare l'equità di un gioco tra due giocatori.
Saper calcolare gli indicatori statistici principali
Saper calcolare la probabilità che una variabile casuale assuma un dato valore.
Saper calcolare la media e la varianza di una variabile casuale
Conoscere il significato della covarianza, correlazione e regressione; saper calcolare e interpretare il coefficiente di correlazione lineare e l'equazione della retta di regressione.
Saper identificare, impostare e risolvere un problema di scelta mediante gli strumenti della ricerca operativa (problemi di scelta in condizioni di certezza).
Saper identificare, impostare e risolvere un problema di scelta in condizioni di incertezza con effetti immediati; criterio di scelta in base al valore medio, valutazione del rischio, criterio del pessimista e dell'ottimista.
Saper applicare i concetti appresi per la risoluzione di problemi
Usare un corretto linguaggio matematico nella produzione scritta e nell'esposizione orale
Saper costruire tabelle di frequenza
Saper rappresentare graficamente distribuzioni statistiche

Contenuti svolti
Teoria della probabilità
- Concetto di evento
- Eventi compatibili e incompatibili
- Concetto di probabilità

Principio della probabilità totale
Principio della probabilità composta
Probabilità subordinata
Diagramma ad albero per le probabilità totali e composte
Probabilità delle cause e il teorema di Bayes
Giochi di sorte (gioco equo)

Distribuzioni di frequenze

Frequenze assolute, relative e percentuali
Determinazione e significato del valore medio, moda e varianza
Correlazione e covarianza tra due caratteri quantitativi; coefficiente di correlazione lineare
Regressione lineare: equazione della retta di regressione

Distribuzioni di probabilità

Variabili casuali: valore medio e varianza

Matematica ed economia

La funzione del costo totale e del costo medio
La funzione del ricavo e del profitto
Determinazione del costo medio minimo (funzioni lineari, quadratiche e funzione omografica)
Determinazione del massimo profitto (funzioni lineari e quadratiche)

Problemi di scelta in condizioni di certezza

La ricerca operativa
Procedura e fasi di risoluzione di un problema di scelta
Problemi di scelta con effetti immediati tra due alternative

Problemi di scelta in condizioni di incertezza

Criterio del valore medio, della valutazione del rischio, del pessimista e dell'ottimista.

Progetto di Educazione civica

Il calcolo delle probabilità e il gioco d'azzardo

La parte di programma relativa ai problemi di scelta in condizioni di certezza, verrà in parte affrontata dopo il 15 maggio.
Nella scelta degli argomenti affrontati si è data preferenza a quelli più legati alla vita quotidiana, quindi di fatto più applicativi e concreti.

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante
Lina Luppino

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Materia: Scienze Motorie
Docente: Chiara D'Isep

Anno formativo **2025-2026** n. ore/settimana **02**

1. Situazione generale di partenza

La classe è formata da 15 alunni (due in alternanza scuola-lavoro), quattro ragazze e undici ragazzi. Sin da subito, visto che è stato il terzo anno consecutive in cui abbiamo lavorato assieme, tutto il gruppo classe si è dimostrato molto impegnato e collaborativo, confermando un impegno sempre più massiccio lavorando in maniera coesa e cooperativa. La vivacità e il buon comportamento di tutti i ragazzi hanno favorito il regolare svolgimento delle lezioni, in maniera propositiva e in un clima di rispetto nei confronti dell'insegnante e tra di loro dimostrandosi comprensivi, attenti alle esigenze degli altri e tolleranti, portando così alla buona riuscita delle lezioni e ad un buon clima di lavoro.

2. Grado di raggiungimento degli obiettivi formativi

Due i livelli di preparazione emersi: una fascia medio-alta, a cui appartiene più della metà degli alunni, una fascia leggermente più performante ma che ha raggiunto ottimi risultati. Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti da tutto il gruppo classe con risultati, nella media, molto buoni.

3. Competenze trasversali cognitive formative evidenziabili nel percorso didattico

Lavori di e nel gruppo, la socializzazione, vincere paure legate al vissuto motorio, saper vivere la sconfitta, dare il giusto peso alla vittoria, saper riconoscere i messaggi del proprio corpo, dando il giusto valore all'aspetto interiore a scapito di quello esteriore. Si è lavorato sempre in modo metacognitivo, al fine di fissare le competenze acquisite, tra le quali l'osservazione critica del movimento, la riflessione sui processi cognitivi e la capacità di autovalutazione.

Gli argomenti che sono stati trattati sono stati affrontati per poter mantenere il più possibile varia la proposta didattica, in modo da stimolare e valorizzare tutte le diverse individualità motorie del gruppo classe e limitatamente al lavoro svolto in palestra, sono state proposte attività in gruppo per favorire la socializzazione.

4. Metodi e strumenti didattici

40% Lezione frontale (incrementata dall'utilizzo di Classroom per approfondimento della parte teorica e per gli eventuali alunni esonerati temporaneamente dalla pratica)
30% lavori in piccoli gruppi
30% Altri (indicare): tutoring

5. Problemi incontrati nello svolgimento del programma e relative cause

Nessun problema particolare riscontrato: si è cercato di mantenere il più possibile varia la proposta didattica, in modo da stimolare, valorizzare tutte le diverse individualità motorie del gruppo classe e proposte attività in gruppo per favorire la socializzazione. Non sono emersi problemi nello svolgimento del programma.

6. Azioni adottate per affrontare le problematiche emerse (vedi punto 5)

Nessuna.

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante

NOME COGNOME Chiara D'Isep

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: Scienze Motorie
Docente: Chiara D'Isep

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

Anno formativo **2025-2026** 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 neuromuscolari;

- l'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio anche alle attitudini e alle 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, della sicurezza e dello sport.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Dimostrare professionalità nella puntualità, nell'assiduità della frequenza, nell'indossare l'abbigliamento adatto all'attività pratica, nel rispettare il materiale e le attrezzature della palestra, nel rispettare le regole di gioco e di comportamento, dal punto di vista relazionale, con atteggiamento propositivo ed attivamente interessato.
Lavori di e nel gruppo, la socializzazione, vincere paure legate al vissuto motorio, saper vivere la sconfitta, dare il giusto peso alla vittoria, saper riconoscere i messaggi del proprio corpo, dando il giusto valore all'aspetto interiore a scapito di quello esteriore. Si è lavorato sempre in modo metacognitivo, al fine di fissare le competenze acquisite, tra le quali l'osservazione critica del movimento, la riflessione sui processi cognitivi e la capacità di autovalutazione.

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

Modulo Capacità condizionali: la resistenza, la frequenza cardiaca. Attività di incremento della resistenza. Camminata/corsa sulle Tappeiner, circuiti, Test di Cooper): 08 ore
Modulo Floorball (fondamentali, regolamento e partita): 10 ore
Modulo Ultimate frisbee (fondamentali, regolamento e partita) 10 ore
Modulo Penalty Box: potenziamento, destrezza, coordinazione, fantasia motoria; sviluppo e programmazione di attività. 08 ore
Pallavolo: 06 ore
Giochi di rinvio: Tennis tavolo, Badminton, Pickleball - 06 ore
Multisport: 06 ore
UDA Fiera Hotel: "Le abitudini alimentari della popolazione altoatesina in relazione alla regolarità ed all'intensità della pratica di attività sportiva" – 04 ore
Modulo Tecniche di rilassamento/stretching e yoga (asana e pranayama principali, pratica del Saluto al Sole, Tecniche di rilassamento/Stretching: 08 ore (*da affrontare come ultimo modulo, entro fine anno scolastico*)
Modulo Educazione civica: 04 ore
Educazione alla cittadinanza: nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, Torneo di Beach Volley: importanza dell'attività motoria in ambiente naturale dal punto di vista psico-fisico, socio-relazionale ed ambientale, finalizzata a rimarcare la rilevanza della sostenibilità dello sport in ambiente naturale. (CONTENUTI: tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

Modalità di valutazione

VALUTAZIONI: due prove pratiche ed una scritta nel primo pentamestre, tre pratiche nel secondo pentamestre.
La valutazione delle attività pratiche ha tenuto 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 2026

L'insegnante

Nome e cognome _____

I rappresentanti degli/le studenti/esse _____

_____

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: RELIGIONE

Docente: Di Stefano Giuseppe Maria

Classe V CA

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe formata da 15 allievi e **9** 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.

L'insegnante. Di Stefano Giuseppe Maria

Merano, 15 maggio 2026

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO Anno 2025-2026

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

Educazione Civica: Cittadinanza e Costituzione

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

L'insegnante: Di Stefano Giuseppe Maria.

Merano, 15 maggio 2026

I rappresentanti degli/lle studenti/esse.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

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

Scuola professionale provinciale alberghiera 'Cesare Ritz'

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026	**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. 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: - Pertinenza rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell'eventuale titolo e dell'eventuale paragrafazione	Testo assente o non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione del tutto inadeguati	gravem. insuff.	2-9	
	Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione non del tutto adeguati	insufficiente	10	
	Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione nel complesso adeguati	sufficiente	11-13	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione appropriati	discreta/buona	14-17	
	Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione 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. insuff.	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. insuff.	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: 2025/2026	**Alunno:**	**CLASSE:**
TIPOLOGIA **B**	Analisi e produzione di un testo argomentativo	**Ambito:**

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: - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Mancata individuazione di tesi e argomentazioni	gravem. insuff.	2-9	
	Parziale e/o inadeguata individuazione di tesi e argomentazioni	insufficiente	10	
	Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	sufficiente	11-13	
	Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni	discreta/buona	14-17	
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni, anche in relazione ai concetti chiave e agli snodi testuali	ottima	18-20	
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	gravem. insuff.	1-4	
	Elaborato schematico e non sempre lineare	insufficiente	5	
	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	sufficiente	6	
	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	discreta/buona	7-8	
	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; parte espositiva corretta e completa, con apporti personali	ottima	9-10	
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	gravem. insuff.	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)		

L'INSEGNANTE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026	**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.	1-4	
	Analisi schematica e superficiale	insufficiente	5	
	Analisi essenziale e corretta nei suoi snodi fondamentali	sufficiente	6	
	Analisi pertinente, adeguata e abbastanza approfondita	discreta/buona	7-8	
	Analisi efficace, articolata e approfondita in tutti gli snodi testuali	ottima	9-10	
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	
Voto:_____/20 **Voto:**_____/15		**TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI** (max 100)		

L'INSEGNANTE _____

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
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.	1-4	
	Capacità di interpretazione non sempre adeguata e insufficiente individuazione dei concetti chiave	insufficiente	5	
	Capacità di interpretazione del testo nei suoi aspetti essenziali, sufficienti spunti di riflessione/contestualizzazione	sufficiente	6	
	Capacità di interpretazione e contestualizzazione del testo nella sua completezza con diversi spunti critici	discreta/buona	7-8	
	Efficaci capacità di interpretazione e riflessione critica, ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	ottima	9-10	
Voto:_____/20 **Voto:_____/15** L'INSEGNANTE _____		**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

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 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**	
165 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	**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**

Bewertungsbogen - Mündliche Prüfung – Deutsch als Zweitsprache

Indikatoren	Niveau stufe	Deskriptoren	Punkte-bereich	Zugew. Punkte
Erfassen der Lerninhalte und Methoden der vier Prüfungsfächer	I	Hat sich die Inhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche nicht oder nur äußerst fragmentarisch und lückenhaft angeeignet.	0,5 - 1	
	II	Hat sich die Inhalte und Methoden der verschiedenen Fachbereiche nur teilweise und/oder unvollständig angeeignet und wendet diese nicht immer angemessen an.	1,5 - 2,5	
	III	Hat sich die Inhalte angeeignet und wendet die Methoden der verschiedenen Fachbereiche korrekt und angemessen an.	3 - 3,5	
	IV	Hat sich die Inhalte der verschiedenen Fachbereiche vollständig angeeignet und wendet die entsprechenden Methoden bewusst an.	4 – 4,5	
	V	Hat sich die Inhalte der verschiedenen Fachbereiche umfassend und vertieft angeeignet und wendet die entsprechenden Methoden vollständig an.	5	
Fähigkeit, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und zu verknüpfen; sprachliche Kompetenz, auch in der Fachsprache und in der Zweiten Sprache (ggf. auch in der Fremdsprache)	I	Ist nicht in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und miteinander zu verknüpfen oder tut dies in völlig unangemessener Art und Weise. Drückt sich fehlerhaft und/oder stockend aus.	0,5 - 1	
	II	Ist nur mit Schwierigkeiten und unter Anleitung in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und miteinander zu verknüpfen. Drückt sich nicht immer korrekt aus und verwendet einen nur teilweise angemessenen Wortschatz, auch in der Fachsprache.	1,5 - 2,5	
	III	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse korrekt anzuwenden und dabei angemessene Verbindungen zwischen den verschiedenen Fachbereichen herzustellen. Drückt sich insgesamt korrekt aus und verwendet einen angemessenen Wortschatz, auch in der Fachsprache.	3 - 3,5	
	IV	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sie in einer bewusst fächerübergreifenden Art und Weise miteinander zu verknüpfen. Drückt sich präzise und sorgfältig aus und verwendet einen vielfältigen und treffenden Wortschatz, auch in der Fachsprache.	4 – 4,5	
	V	Ist in der Lage, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und sie in vielfältiger und vertiefter Art und Weise fächerübergreifend zu verknüpfen. Drückt sich sehr differenziert aus und verwendet einen reichen Wortschatz, der sprachlich und fachlich souverän eingesetzt wird, auch in der Fachsprache.	5	
Fähigkeit, kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen	I	Ist nicht in der Lage, kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen bzw. argumentiert in sehr oberflächlicher und ungeordneter Art und Weise.	0,5 - 1	
	II	Ist nur gelegentlich oder themenbezogen in der Lage, kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen.	1,5 - 2,5	
	III	Ist in der Lage, in vereinfachter Art und Weise kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Leminhalte korrekt an.	3 - 3,5	
	IV	Ist in der Lage, auch in komplexeren Zusammenhängen kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Leminhalte zielführend an.	4 – 4,5	
	V	Ist in der Lage, auch in weitläufigen und komplexen Zusammenhängen vielseitig und kritisch zu argumentieren und persönliche Standpunkte darzulegen und wendet dabei die erworbenen Lerninhalte eigenständig an.	5	
Erreichter Grad der persönlichen Reife, der Selbständigkeit und des Verantwortungsbewusstseins am Ende des Bildungsweges	I	Hat einen sehr begrenzten Reifegrad sowie ein unzureichendes Maß an Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein erreicht.	0,5 - 1	
	II	Hat einen eingeschränkten Grad an Reife und Selbstständigkeit erreicht; benötigt Anleitung und Unterstützung beim Treffen von Entscheidungen und der Übernahme von Verantwortung.	1,5 - 2,5	
	III	Hat ein gutes Maß an Reife und Selbständigkeit erreicht; ist in der Lage, persönliche Entscheidungen sicher zu verantworten.	3 - 3,5	
	IV	Hat ein hohes Maß an Reife, Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein erreicht; ist in der Lage, die eigenen Entscheidungen und das eigene Handeln kritisch zu reflektieren.	4 – 4,5	
	V	Hat ein herausragendes Maß an persönlicher Reife und Selbstständigkeit erreicht; übernimmt verantwortungsvolle Aufgaben in vorbildlicher Art und Weise.	5	
Gesamtpunktezahl der Prüfung				

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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	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, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	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 rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto 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

Le Simulazioni

Simulazione prima prova di Italiano

Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata,* (*Myricae*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si difila[1]
la via ferrata che lontano brilla;
e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali[2]
.
Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?[3]
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myricae è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myricae*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. 4. 5. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.

Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.

Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

[1] *si difila*: si stende lineare.
[2] *i pali*: del telegrafo.
[3] *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi[1] inferiori al còmpito dell'uomo. La vendemmia, la messe[2], la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci

sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio[3] a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso.

- Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. […]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola[4], al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto[5] che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota[6] .»

1 *stimansi*: si stima, si considera.
2 *messe*: il raccolto dei cereali.
3 *concio*: conciato, ridotto.
4 *casipola*: casupola, piccola casa.
5 *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.
6 *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

1. 2. Sintetizza il contenuto del brano proposto.

Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.

3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?

4. 5. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?

Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo**, **Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati,* Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero

pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

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 senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia,* Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata […].»

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 e spiega il significato del termine "musicofilia".

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica "*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui"?*
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "*ha alcuna relazione con il mondo reale*"?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26,

la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).
Il testo completo del discorso è reperibile su https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/
«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.
Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.
Quando l'IPCC[1] prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.
Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

[1] Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

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. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E *l'automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando 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 **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?,* G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.
«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi

non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.
Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»
Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.
Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.Pag. 7/7 Sessione ordinaria 2022
Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso*. *Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.
«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. […]
Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. […]
Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.
Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.
In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»
In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso,* gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.
Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?
Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.
Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo 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

SIMULAZIONE 1 – SECONDA PROVA- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, LABORATORIO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA – SETTORE CUCINA

NOME: _____ CLASSE: **5 cuc A** 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 2026, 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) riporta il concetto di pericolo e di rischio riferito alla sicurezza alimentare;
b) descrivi brevemente le malattie di origine batterica (categorie principali);
c) descrivi, con alcuni esempi, le procedure da applicare durante il servizio che consentono la prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

ANALISI DI UN CASO PRATICO DI ENOGASTRONOMIA/CUCINA

1.1) La redazione di un menù fisso concordato a prezzo fisso:

In occasione l'evento Fiera Hotel 2026 il tuo datore di lavoro decide di affidarti la progettazione di alcune proposte gastronomiche che mirino a valorizzare i prodotti della regione. Inoltre ti chiede che nella stesura dei menù siano considerati due piatti intorno ai quali dovrà ruotare la scelta di ingredienti e sapori, in particolare si tratta di due piatti base della tradizione, ai quali aggiungerai degli elementi di contorno:

1. Gnocchi di pane tirolesi al Graukäse (Knoedel)
2. Stufato di Manzo al Lagrein delle Cantine di Caldaro (Gulasch)

La tipologia dei menù sarà quella del più duttile "menù degustazione", e il tuo datore di lavoro ti chiede di realizzare un'offerta ristorativa dove i sapori vengano accostati **in base ad uno schema ascendente**.

La clientela, inoltre, chiede **piatti della cucina classica tirolese** che abbiano un'impronta tipica di **cucina innovativa**, ma che guardino alla storia senza trascurare l'innovazione culinaria. Tutto ciò in linea con le nuove politiche della Fiera, ovvero promuovendo i principali prodotti a marchio di qualità regionale e di orientarsi **verso una clientela d'élite**, visti gli ingenti investimenti recenti da parte della Provincia.

Proposta 1	**Menù degustazione vegetariano**
	Gnocchi di pane tirolesi al Formaggio grigio (Canederli)

Proposta 2	**Menù degustazione di carne e/o pesce**
	Stufato di Manzo al Lagrein delle Cantine di Caldaro (Goulash)

1.2) Il calcolo del costo pasto (food-cost)

Il datore di lavoro, per valutare al meglio la tua preparazione manageriale, ti chiede di risolvere il semplice calcolo di una delle ricette presenti sul menù, lo "Stufato di Manzo al Lagrein", e ti chiede di calcolare il food-cost totale della ricetta ed il food-cost unitario medio, indispensabili per calcolare al meglio i prezzi di vendita delle pietanze presenti sul menù.

Stufato di Manzo al Lagrein delle Cantine di Caldaro				
Ingredienti	**u/m**	**Quantità**	**Prezzo Kg/lt/pz Netto**	**Costo materie prime**
Manzo polpa spalla s/osso	**gr**	850		
Cipolle bianche	**gr**	400		
Burro	**gr**	90		
Vino Rosso	**ml**	400		
Paprika dolce 375 gr/pz	**gr**	20		
Paprika piccante 450 gr/pz	**gr**	20		
Cumino semi 375 gr/pz	**gr**	10		
Limone scorza	**pz**	1/2		
Aglio spicchio	**gr**	20		
Fondo Bruno di manzo	**ml**	750		
Sale, Pepe, Alloro		q.b.	forfait	0,10
Quantità per n° persone	4	Food-Cost della ricetta =		€
		Food-Cost unitario medio =		€

È indispensabile, al fine di valutare correttamente la prova, palesare i singoli calcoli e l'applicazione della formula, nei suoi vari passaggi, laddove si renda necessaria (es. calcolo dello scarto)

LISTINO PREZZI:

PRODOTTI	*U.M.*	*Prezzo in €*		**Prezzo Netto**
Aglio spicchio	**Kg**	7,20		
Burro di latteria	**Kg**	8,50		
Cipolle bianche	**Kg**	2,00		
Cumino semi 375 gr/pz	**Pz**	3,95		
Farina "00" Rieper	**Kg**	0,80		
Fondo Bruno di manzo	**Lt**	4,20		
Formaggio Alpeggio	**Kg**	18,00		
Latte fresco Mila	**Lt**	1,28		
Limone 200 gr/pz	**Kg**	5,70		
Maiale capocollo	**Kg**	5,50		
Manzo lombata con osso	**Kg**	16,50		
Maiale Pancetta fresca cruda	**Kg**	9,00		
Manzo spalla con osso	**Kg**	16,90		
Mele Smith Val Venosta	**Kg**	2,20		
Olio EVO del Garda Dop	**Kg**	18,00		
Pane bianco raffermo	**Kg**	4,60		
Paprika dolce 375 gr	**Pz**	5,40		
Paprika piccante 450 gr	**Pz**	5,60		
Parmigiano grattugiato	**Kg**	18,00		
Rametto di Salvia	**Kg**	3,80		
Speck Sud Tirolo Igp	**kg**	14,50		
Uova fresche M	**pz**	0,27		
Vino Rosso Merlot	**lt**	4,90		
Vino Rosso Lagrein 70 cl	**Pz**	13,80		

TABELLE PER IL CALCOLO DEGLI SCARTI MEDI:

Componente ossea di alcuni tagli di carne:

Vitello		**Agnello**		**Maiale**	
Coscia	18%	Cosciotto	30%	Carré	15%
Schiena	20%	Carré	20%	Prosciutto	15%
Spalla	25%	Spalla	20%	Spalla	20%
Petto	20%				
Manzo		**Selvaggina**			
Petto	25%	Lepre	55%		
Coscia	25%	Camoscio	50%		
Spalla	28%	Capriolo	40%		
Lombata	20%				
Costata	25%				

Percentuali di scarto indicative altri prodotti

Ortaggi				
Aglio	15%	Carote	15%	
Carciofo	45%	Patate	13%	
Cipolla bianca	20%			

SIMULAZIONE 2 – SECONDA PROVA- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, LABORATORIO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA – SETTORE CUCINA

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA DELL'ALTO ADIGE/SÜDTIROL

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 diverse tipologie 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.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo il/la candidato/a 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 studi il/la candidato/a 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/la 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.

La redazione di un menù fisso concordato a prezzo fisso:
In occasione del Gran Premio ippico che si terrà presso l'ippodromo di Milano, in programma l'ultima settimana di settembre, viene commissionato al tuo ristorante un menu "*degustazione*" da predisporre per gli organi direttivi della Regione Lombardia, che prevedono per l'occasione circa 60 invitati.
Per l'occasione viene formulata esplicita richiesta di preparazione di pietanze tradizionali italiane. Tali specialità culinarie dovranno essere preparate con ingredienti freschi di stagione e tipici del territorio nazionale, da individuare tra le varie famiglie merceologiche normalmente disponibili sul mercato (ortaggi, frutta, carne, pesce, latticini, ecc.) e dovranno essere nel numero minimo di 2 piatti per portata più uno o due dessert. Ti viene chiesto, inoltre, di predisporre un'offerta meno articolata della precedente, rivolta agli invitati che seguono una dieta vegetariana.
1. I **due menù**, dovranno essere di tipo gourmet, caratterizzati da uno schema di composizione in base all'accostamento dei sapori del tipo "*ascendente*" e rispettosi delle regole di redazione del menù.
2. Inoltre il committente ti chiede di inserire nel menù una specialità "extra", molto popolare ma che non era stata prevista dagli accordi precedenti, la "Porchetta di maiale di cinta senese CBT e crostino di pane toscano con paté di fegatini e funghi porcini".
La porchetta è la ricetta prediletta dagli invitati, serve a dare un taglio quasi amichevole, rendendo così l'appuntamento un'occasione di confronto sui sapori italiani, ma deve rispettare l'approccio gourmet delle altre pietanze e il carattere innovativo delle ricette proposte.
Il tuo datore di lavoro ti affida, dunque, il **calcolo del food-cost** della pietanza "extra", in modo valutare se la nuova proposta rispetta le politiche aziendali in materia di costi e di ricavi.
3.Inoltre, dopo aver calcolato il **punto d'ordine** (PO) del maialino di cinta senese fresco, "cavallo di battaglia" del ristorante in cui lavori (considerando che il LT è pari a 15 gg, lo Stock minimo è 12 kg, quello massimo è 120 kg e il consumo medio giornaliero per persona è pari a 120g/persona x 50 pasti giornalieri medi), ti chiede anche di prevedere **quanti kg di maialino dovrai ordinare** – in prospettiva dell'evento di gala – per evitare tanto lo *stock-out* da una parte che l'*over-stock* dall'altra.

Tabelle per il calcolo del Food-Cost:

Porchetta di maiale di cinta senese CBT e crostino di pane toscano con paté di fegatini e funghi porcini				
Ingredienti	**u/m**	**Quantità**	**Prezzo netto**	**Costo materie prime**
Maiale intero c/osso	**kg**	1,2		
Funghi porcini	**g**	350		
Fegatini misti	**g**	550		
Polpa suino s/osso maci-nata	**g**	600		
Olio Evo Toscano	**ml**	200		
Finocchio semi	**g**	20		
Cipolla bianca	**g**	200		
Aglio a spicchi	**g**	30		
Alloro foglie	**g**	15		
Pane toscano	**g**	400		
Prezzemolo tritato	**g**	50		
Vino bianco	**ml**	200		
Sale, Pepe, Rosmarino		q.b.	forfait	0,15
Quantità per n° per-sone	10	Food-Cost della ricetta =		€
		Food-Cost unitario medio =		€

È indispensabile, al fine di valutare correttamente la prova, palesare i singoli calcoli e l'applicazione della formula per il calcolo dello scarto, nei suoi vari passaggi, laddove si renda necessaria.

LISTINO PREZZI:

PRODOTTI	*U.M.*	*Prezzo in €*		
Aglio spicchio	**kg**	7,20		
Alloro foglie 325g/barattolo	**Pz**	9,00		
Burro di latteria	**kg**	8,50		
Cipolle bianche	**kg**	2,00		
Farina "00" Rieper	**kg**	0,80		
Fegatini misti coniglio/pollo	**kg**	6,50		
Fondo Bruno di manzo	**lt**	3,00		
Funghi porcini	**kg**	28,00		
Latte fresco Mila	**Lt**	1,00		
Limone	**kg**	3,00		
Maiale anteriore s/osso	**kg**	9,50		
Maiale intero c/osso 10 kg c.	**kg**	19,00		
Manzo polpa anteriore	**kg**	13,90		
Mele Smith Val Venosta	**kg**	2,20		
Olio EVO Toscana Dop	**Lt**	18,00		
Olio EVO del Garda 700 ml	**Pz**	15,50		
Pane bianco raffermo	**kg**	4,60		
Pane fresco filone toscano	**kg**	3,60		
Paprika dolce 250 g/barattolo	**pz**	5,40		
Paprika piccante 250g/barattolo	**pz**	5,60		
Parmigiano grattugiato	**kg**	18,00		
Prezzemolo riccio	**Kg**	7,90		
Rametto di Salvia	**kg**	3,80		
Semi finocchio 250 g/barattolo	**Pz**	12,95		
Speck Sud Tirolo Igp	**kg**	14,50		
Vino bianco secco 75 cl	**lt**	6,90		
Vino Merlot 75 cl	**lt**	3,80		

N.B. Calcolare solo i prezzi netti dei prodotti considerati dalla ricetta.

Tabelle delle percentuali di scarto non edibile di alcune famiglie merceologiche:

Vitello		**Agnello**		**Maiale**	
Coscia	18%	Cosciotto	30 %	Carré	15%
Schiena	20%	Carré	20 %	Prosciutto	15%
Spalla	25%	Spalla	20 %	Spalla	20%
Petto	20%	Intero	40 %	Maiale intero	35%
Manzo		**Selvaggina**			
Petto	25%	Lepre	55 %		
Coscia	25%	Camoscio	50 %		
Spalla	28%	Capriolo	40 %		
Lombata	20%				
Costata	25%				

Ortaggi freschi % scarto non edibile					
Cipolla	12%	Funghi porcini	7%	Funghi champignon	12%
Aglio	11%	Prezzemolo	5%	Patate	15%
Sedano	10%	Pomodori cherry	7%	Carote	11%

Prüfung der Zweiten Sprache Deutsch (L2)
im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung der Oberschule

Schuljahr 2025-2026

1. Simulation
14.10.2025

HÖREN: „Münchens erster alternativer Biergarten"

LESEN: „Essen wir in Zukunft alle Insekten?"

Sachtext

Name und Vorname: _____

Klasse: _____

Datum: _____

	KOMPETENZ	AUFGABE	Bewertungskriterien	Punkte	Max. 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**
165 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	**3**
			• **Ausdrucksfähigkeit** • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte	
			• **Korrektheit** • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung	0,5 Punkte	
Positiv: mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %)					

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 *Kuriositäten rund um den Globus* hören Sie heute den Beitrag „Münchens erster alternativer Biergarten".

1.	Im neuen Biergarten sind alkoholische Getränke erlaubt.
2.	Der Biergarten befindet sich im Kunstbezirk.
3.	Man denkt bei München sofort an starken Alkoholkonsum.
4.	Das neue Lokal heißt "Bahnhof".
5.	Die Situation am Karl-Stützel-Platz ist problematisch.
6.	Der Karl-Stützel-Platz befindet sich am Stadtrand.
7.	Florian Schönhofer findet Alkohol an öffentlichen Orten in Ordnung.
8.	Die Reaktion auf alkoholfreie Getränke ist verschieden.
9.	Vorwiegend Familien besuchen den alkoholfreien Biergarten.
10.	Alkoholkranke unterstützen die Initiative.
11.	Drogenabhängige und Betrunkene sind im Park.
12.	Stark alkoholisierte Personen kommen in die Zahnarztpraxis.
13.	Laut Zahnarzt Hoffmann wird die Situation täglich besser.
14.	Die Stadt München verbietet auf dem Karl-Stützel-Platz Alkohol.
15.	Auf dem Karl-Stützel-Platz kam es zu einer nächtlichen Aggression.

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

					_____/2,5

Name und Vorname: _____

AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN

Essen wir in Zukunft alle Insekten?

Insekten sind sehr nahrhaft und gut schmecken sollen sie auch. Es gibt sie massenweise und sie lassen sich - auf engstem Raum - einfach züchten. Experten fordern deswegen: mehr Heuschrecken und Spinnen auf den Teller!

In einem lebhaften Café mitten in Paris beugen sich drei junge Leute über ein kleines Glas und blicken prüfend auf den Inhalt. „Die riechen ja nach Paprika", erklärt Katie Evans, greift in das Glas und zieht eine winzige gegrillte Heuschrecke heraus. In Mexiko sind sie eine Delikatesse, in der europäischen Hauptstadt der Haute Cuisine dagegen so gut wie unbekannt. Evans steckt sich das Insekt in den Mund. „Das ist aber pikant", ruft sie. „Die ganze Heuschrecke, vom Kopf bis zum Hinterteil, schmeckt wie Kürbiskerne."

Produziert werden die Heuschrecken-Snacks von der Gourmet-Gewürzfirma „Terre Exotique", es gibt sie momentan auch nur auf Vorbestellung. In naher Zukunft könnte sich das allerdings ändern. Mit essbaren Insekten will die UN-Welternährungsorganisation FAO (Food and Agriculture Organization) den Hunger in der Welt bekämpfen und ermuntert auch reiche Länder, gegrillte Burger durch knusprige Käfer zu ersetzen.

Mit einer Weltbevölkerung von gegenwärtig rund acht Milliarden Menschen und voraussichtlich neun Milliarden im Jahre 2050 ist Nahrungssicherheit eines der wichtigsten Themen für Politiker weltweit. Viehzucht, so die FAO, ist einer der Hauptgründe für die weltweit größten Umweltprobleme: Erderwärmung, Degeneration der Böden, Wasser- und Luftverschmutzung und der Rückgang der Artenvielfalt. Der Fleischkonsum könne nicht auf dem momentanen Niveau bleiben, mahnt die UN-Umweltorganisation, und verweist auf Insekten als praktikable, proteinreiche und umweltschonende Alternative.

Insekten sind wie viele andere tierische Lebensmittel reich an Proteinen. Sie enthalten Eisen, Kalzium und Vitamine. Der Fettgehalt ist deutlich geringer als der von Rind- oder Schweinefleisch.

„Insekten sind sehr nahrhaft", erklärt Eva Ursula Muller, die für die Waldpolitik der FAO zuständig ist. „Für die Nahrungssicherheit spielen sie eine große Rolle. Zwei Milliarden Menschen essen bereits Insekten."

Der menschliche Verzehr von Insekten wird auch von Umweltschützern befürwortet. Insekten produzieren weniger Treibhausgase als Kühe, brauchen vielleicht ein Viertel der Futtermenge und Züchter brauchen viel weniger Platz um Käfer, Würmer und Grashüpfer heranzuziehen. Viehzuchtfarmen breiten sich in Waldgebieten aus, für die Produktion von Insekten reichen kleine, abgeschlossene Gebäude.

In Europa hält sich die Begeisterung zwar noch in Grenzen, aber Start-Ups wie die französische Firma "Ynsect" arbeiten bereits an neuen Produkten. In ihren Büroräumen im Zentrum von Paris kreieren die Unternehmer um Jean-Gabriel Levon Viehfutter aus Insektenmehl. Das Endprodukt sieht aus wie Sägemehl. „Es riecht wie Fischfutter", meint Levon stolz. „Fische lieben unser Produkt." Das Futter aus Mehlwürmern ist auch für Hühner und Schweine gedacht.

Eigentlich wollte Levon Lebensmittel auf Insektenbasis für Menschen machen. Mit seinen Partnern entwickelte er Insektenkekse und Insektenchips, allerdings erlauben Gesetze in fast allen EU-Ländern nur kleinen Versandfirmen den Versand der essbaren Insektenprodukte. Also stieg die Firma „Ynsect" auf Tierfutter um, auch das ist sehr gefragt. Die EU importiert etwa 70 Prozent des benötigten Futters für Tiere: Soja und Getreide werden um den Globus geflogen, um Schweine und Kühe zu füttern. Seine Firma könne die Insekten-Alternative in Frankreich produzieren, meint Levon, der bereits an weiteren Insekten-Produkten arbeitet. Insekten werden bereits in Kosmetika, Medikamenten und biologischen Pflanzenschutzmitteln verwendet.

Weltweit finden sich mehr als 1900 Insektenspezies in über hundert Ländern auf dem Speiseplan. Bis allerdings Insekten-Rezepte in Europa und Nordamerika ausgetauscht werden, wird sicher noch Zeit vergehen.

EU-Gesetze seien nicht die einzige Hürde, meint Levon: Damit essbare Insekten auf europäischen Tellern landen, müssen Leute ihre Einstellung ändern. Die Akzeptanz von asiatischen Gerichten mit rohem Fisch lässt ihn optimistisch in die Zukunft blicken.

„Vor 30 Jahren aß kein Mensch in Europa Sushi. Jetzt isst jeder Sushi", erklärt Levon. „Warum soll das mit Insekten nicht auch so sein?" Dafür müssen sich die Konsumenten umstellen, und das erfordert Zeit. Das könne man nicht in ein paar Jahren bewerkstelligen, „dafür braucht man Jahrzehnte", meint er.

Quelle: https://www.dw.com/de/essen-wir-in-zukunft-alle-insekten/a-16936309, 11.07.2013, für Testzwecke gekürzt und adaptiert
Anzahl der Zeichen (mit Leerzeichen): 4.501

Name und Vorname: _____

Stichwort-Items

2. PRÜFUNGSTEIL – LESEN

Zeit: 30 Minuten

Hilfsmittel: keine

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

1. Welche geografischen Unterschiede gibt es gegenüber Heuschrecken als Nahrungsmittel?	Mexiko: Europa:	___/0,5
2. Womit will die FAO die weltweite Hungersnot bekämpfen? (1 Information)		___/0,5
3. Was sind die Auswirkungen der Tierhaltung auf die Umwelt? (2 Informationen)		___/0,5
4. Was produziert Levons Firma? (1 Information)		___/0,5
5. Was erschwert die Verbreitung von Insekten als Lebensmittel in Europa? (1 Information)		___/0,5
		___/2,5

Name und Vorname: _____

Zeit: 165 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN
Schreibaufgabe 1 - textverarbeitend

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Sie haben in einem Internetforum den Artikel „Essen wir in Zukunft alle Insekten?" gelesen. Schreiben Sie einen **Beitrag** über Insekten als Nahrungsmittel **für die Schülerzeitung**, in dem Sie erklären, warum Insekten das Nahrungsmittel der Zukunft sind.

- 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.

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN
Schreibaufgabe 2 - argumentativ

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Insekten als Alternative zu herkömmlicher Nahrung helfen beim Umweltschutz. Sie schreiben einen **Blogbeitrag** für die Internetseite Ihrer Schule. In Ihrem Blogbeitrag:

- begründen Sie, welche Auswirkungen die heutige Ernährungsweise auf das Klima hat;
- erklären Sie, welche anderen Möglichkeiten es gibt, die Umwelt zu schützen;
- erläutern Sie, welche Erfahrungen Sie im Zusammenhang mit dem Umweltschutz gesammelt haben.

- 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.

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

Schuljahr 2025/26

2. Simulation
02.03.2026

HÖREN: „Ein Roboter mit Empathie"

LESEN: „Roboter in der Arbeitswelt"

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: _____

Name und Vorname: _____

Zeit: 15 Minuten

1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN

Hilfsmittel: keine

Guten Tag, aus unserer Sendereihe *Projekt Zukunft* hören Sie heute den Beitrag „Ein Roboter mit Empathie".

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.	Der Roboter *Nao* kann nur wenige Stunden pro Tag arbeiten.
2.	*Nao* wurde gebaut, um Sprachen zu unterrichten.
3.	Die Schüler*innen interagieren ohne Hilfsmittel mit dem Roboter.
4.	*Nao* wird weltweit in zufällig ausgewählten Schulen eingesetzt.
5.	Der Roboter soll auch die Gefühle der Schüler*innen verstehen.
6.	Dem Roboter Gefühle beizubringen, ist nur eine Frage der Technik.
7.	Es ist schwierig, Empathie eindeutig zu definieren.
8.	Forscher beobachten gerade den Umgang zwischen Lehrenden und Lernenden.
9.	Ohne soziales Verhalten kann *Nao* nicht korrekt arbeiten.
10.	Wenn *Nao* unterrichtet, ist eine Psychologin in der Klasse anwesend.
11.	Schüler*innen akzeptieren Kritik von *Nao* besser als von ihren Lehrer*innen.
12.	Bei spezifischen Fragen wenden sich Schüler*innen lieber an den Roboter.
13.	Roboter können die Aufgaben eines Lehrers komplett übernehmen.
14.	Derzeit beherrscht *Nao* wenige Sprachen.
15.	*Nao* kann immer nur mit einem Kind arbeiten.

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

					_____/2,5

Name und Vorname: _____

AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN

Roboter in der Arbeitswelt

[..]

Ein Roboter begrüßt die geladenen Gäste, kurz danach spielt ein ferngesteuertes Klavier die Europahymne. Im Hinterhof zieht ein Bus fahrerlos seine Runden - ungewohnte Anblicke im sonst bürokratisch-steifen Alltag im Brüsseler Europaviertel. „Ich bin überrascht von diesem Bus, der hier ohne Lenkrad oder Chauffeur fahren darf, während wir im Europaparlament sogar Sicherheitsbestimmungen für das Bedienen eines Joysticks haben", scherzt der liberale finnische Europaabgeordnete Hannu Takkula bei der Eröffnung der „EU - Roboterwoche".

Wirtschaftliches Potenzial

Hersteller aus ganz Europa wurden in die belgische Hauptstadt geladen, um ihre Erfindungen und Innovationen vorzustellen. Das soll die Skepsis nehmen, die viele Europäer gegenüber künstlicher Intelligenz haben. „Wie bei allem Neuen, müssen die Menschen eine Möglichkeit haben, sich zu informieren und zu sehen, wie Roboter im Alltag eingesetzt werden können", sagt der EU-Abgeordnete Takkula.

Doch nur wenige Besucher sind der Einladung gefolgt. Nach der Eröffnungsrede werden die Gäste aufgefordert, den selbstfahrenden Bus im Hof zu testen. Eine kleine Gruppe folgt dem Aufruf. Der Rest lässt sich lieber von einem Roboterarm ein alkoholfreies Bier einschenken.

„Europa ist bereits Spitzenreiter in der Herstellung und im Einsatz industrieller Roboter und lässt sogar Japan und die USA hinter sich", sagt Ökonom Georgios Petropoulos. Er forscht aktuell am Brüsseler Institut Bruegel über die Auswirkungen von Automatisierungsprozessen in der Arbeitswelt. „Durch künstliche Intelligenz ist die Effizienz der Produktion in einigen Bereichen stark gestiegen", so Petropoulos. „Dadurch sind die Produktions- und Lohnkosten gesunken, während Qualität, Angebot und Nachfrage gestiegen sind." Doch das bleibt nicht ohne Folgen für den Arbeitnehmer. „In einigen Ländern können wir beobachten, dass Roboter sehr wohl Arbeitsplätze ersetzen." Ein Massenphänomen sei das aber nicht, so der Volkswirt. Aber Petropoulos bleibt vorsichtig: „Roboter in der Industrie sind noch ein relativ neues Phänomen. Langzeitfolgen können wir noch nicht absehen."

Auch Wolfgang Kowalsky vom Europäischen Gewerkschaftsbund ETUC kann die Sorge vieler Europäer um ihre Arbeitsplätze nachvollziehen. Trotzdem lehnt er Roboter nicht generell ab. „Es gibt zwei Möglichkeiten der Automatisierung. Die Eine hat eine menschenfreie Fabrik zum Ziel. Das wollen wir natürlich nicht", so Kowalsky. „Die Andere strebt eine Kooperation zwischen Maschine und Mensch an." Roboter würden dazu beitragen, dass schwere Arbeiten einfacher und weniger gesundheitsschädlich werden. Auch in Sachen Gleichberechtigung würden Roboter helfen. „In Autofabriken können jetzt Frauen die ganz schweren Arbeiten machen, weil Roboter ihnen dabei helfen", so der Gewerkschafter.

Gute und schlechte Roboter

Einer jener Roboter, die Menschen unterstützen, ist *Tiago*, der für die Begrüßung der Brüsseler Gäste zuständig ist. Mit seinem Greifarm übernimmt er einerseits monotone Arbeiten in Fabriken. Anderseits kann er behinderten, kranken oder alten Menschen zur Seite stehen, wie Judith Viladomat von „PAL Robotics" erklärt. Besonders in Hinblick auf die alternde Gesellschaft gäbe es hier großen Bedarf. „Der Roboter ist mit einer Wärmebildkamera ausgestattet und kann daher dem Menschen folgen, den er betreut", erklärt Viladomat. Der Roboter kommt auch im Haushalt oder in Pflegeheimen zum Einsatz. „Er kann beispielsweise Menschen in der Nacht zudecken oder fallengelassene Gegenstände wieder aufheben", so Viladomat. Dadurch könne knappes Pflegepersonal sinnvoll entlastet werden.

Die Automatisierung von Arbeit sei „eben ein zweischneidiges Schwert", so Gewerkschafter Wolfgang Kowalsky. Er warnt davor, die Sorgen der Arbeitnehmer auf die leichte Schulter zu nehmen. Er wünscht sich eine breite öffentliche Debatte in ganz Europa, wie Arbeit in der Zukunft aussehen soll. [...]

Der Ökonom Georgios Petropoulos fordert hingegen konkrete Bildungsmaßnahmen. Ausbildungen müssten mehr auf den technologischen Wandel eingehen. Auch bereits aktive Arbeitskräfte müssten durch Weiterbildungen und Umschulungen auf die Veränderungen in der Arbeitswelt vorbereitet werden, so dass möglichst wenige Menschen ihre Jobs verlieren.

Quelle: Deutsche Welle, „roboter-risiko-und-chance-für-europas-arbeitsmarkt", 11.10.2018, gekürzt und adaptiert für Testzwecke
Autorin: Doris Pundy
Anzahl der Zeichen (mit Leerzeichen): 4.253

Stichwort-Items

2. PRÜFUNGSTEIL – LESEN

Zeit: 30 Minuten

Hilfsmittel: keine

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

1. Was war das Ziel der EU-Roboterwoche? (2 Informationen)		___/0,5
2. Welche positiven Folgen hat der Einsatz von Robotern in der Arbeitswelt? (2 Informationen)		___/0,5
3. Welche Arten von Automatisierung zeigt der Gewerkschaftsvertreter auf? (2 Informationen)		___/0,5
4. In welchen Arbeitsbereichen kann *Tiago* eingesetzt werden? (2 Informationen)		___/0,5
5. Was schlagen Experten vor, um den Menschen die Angst vor den Robotern zu nehmen? (2 Informationen)		___/0,5
		___/ 2,5

Name und Vorname: _____

Zeit: 165 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Schreibaufgabe 1 - textverarbeitend

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Sie haben zusammen mit Freunden einen Roboter entwickelt. Sie möchten an dem Ideenwettbewerb „Jugend forscht" teilnehmen.
Schreiben Sie eine **E-Mail** an die Jury, in der Sie Ihren Roboter vorstellen und beschreiben, was er kann.

- 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.

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN
Schreibaufgabe 2 - argumentativ

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Roboter – Fluch oder Segen?

In der Arbeitswelt und zuhause nimmt die Zahl der Roboter immer mehr zu.
Wie werden Roboter Ihrer Meinung nach unser zukünftiges Leben beeinflussen?
Schreiben Sie eine **Erörterung** zum Thema.

- Achten Sie dabei auf die Merkmale der Textsorte.
- Überlegen Sie, wie Sie Ihren Text einleiten und wie Sie Ihre Argumentation aufbauen. Haben Sie persönliche Erfahrung(en) mit Robotern?
- 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.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante	Firma
Lingua e letteratura italiana - Storia	Loredana Cipriani	
Tedesco L 2	Danja Porceddu	
Inglese	Daniela Rinaldi	
Matematica	Lina Luppino	
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Giuseppe Corghi	
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Marcello Alfano Fabio Chini Massimo Galiotta Davide Malfatti Marco Masiero Salvatore Scaldarella	
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Alessandro Calcabrina	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni Luca Piras	
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano	
Scienze motorie e sportive	Chiara D'Isep	