

ESAMI DI STATO ANNO FORMATIVO 2024 – 2025

Documento del consiglio della
CLASSE V B

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

caratterizzazione **SALA E VENDITA**
dell'Alto Adige/Südtirol



Merano, 15 maggio 2025

Prof.ssa Coretta Ceretta
Dirigente scolastica

SOMMARIO

Informazioni generali	Pag. 4
Presentazione della scuola	Pag. 4
L'offerta formativa	Pag. 5
Le competenze a fine percorso	Pag. 7
Le competenze alla qualifica	Pag. 9
Apprendistato e formazione continua	Pag. 10
Progetto formativo individuale	Pag. 11
Inclusione	Pag. 11
Formazione individualizzata	Pag. 12
Curricolo di studio e quadro orario (biennio e triennio)	Pag. 13
Materie di studio biennio introduttivo	Pag. 14
Materie di studio triennio	Pag. 15
Stage (PCTO)	Pag. 16
Monitoraggio e valutazione + Aziende partner	Pag. 16
Le scelte didattiche	Pag. 19
tutoraggio, codocenza, plurilinguismo	Pag. 19
Preparazione patentino, promozione linguistica, soggiorno studi estero	Pag. 20
Accoglienza, corsi di recupero, orientamento	Pag. 21
Ed. alla salute, train to be cool, donne contro la violenza, parliamone	Pag. 22
Banchetti, Fiera Hotel, valorizzazione eccellenze, a scuola del gusto	Pag. 23
Concorsi, centro aperto	Pag. 24
Criteri di valutazione e verifiche	Pag. 25
Relazione sul percorso formativo	Pag. 28
Elenco candidate/candidati	Pag. 28
Storia della classe	Pag. 29
Percorso scolastico degli allievi in dettaglio	Pag. 30
Curricolo trasversale di educazione civica e attività interdisciplinari	Pag. 32
Argomenti di ed. civica svolti nel triennio	Pag. 34
Aree tematiche interdisciplinari e nodi concettuali	Pag. 38
Unità didattiche di apprendimento (UDA)	Pag. 39
Attività integrative del triennio 2022-2025	Pag. 45
Composizione del consiglio di classe	Pag. 50

Relazioni finali e programmi svolti	Pag. 51
Relazione didattica finale ITALIANO	Pag. 51
Programma svolto ITALIANO	Pag. 54
Relazione didattica finale STORIA	Pag. 57
Programma svolto STORIA	Pag. 60
Relazione didattica finale TEDESCO	Pag. 62
Programma svolto TEDESCO	Pag. 65
Relazione didattica finale INGLESE	Pag. 69
Programma svolto INGLESE	Pag. 71
Relazione didattica finale MATEMATICA	Pag. 80
Programma svolto MATEMATICA	Pag. 82
Relazione didattica finale DTAAE	Pag. 84
Programma svolto DTAAE	Pag. 86
Relazione didattica finale SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pag. 89
Programma svolto SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pag. 91
Relazione didattica finale LAB. SERVIZI ENOG. - SALA E VENDITA	Pag. 94
Programma svolto LAB. SERVIZI ENOG. - SALA E VENDITA	Pag. 96
Relazione didattica finale LAB. SERVIZI ENOG. - CUCINA	Pag. 102
Programma svolto LAB. SERVIZI ENOG. - CUCINA	Pag. 104
Relazione didattica finale SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pag. 108
Programma svolto SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pag. 110
Relazione didattica finale RELIGIONE	Pag. 112
Programma svolto RELIGIONE	Pag. 113
Scheda riassuntiva delle simulazioni	Pag. 114
Simulazioni e griglie di valutazione	Pag. 114
1° simulazione prima prova - Italiano	Pag. 115
Griglie di valutazione Italiano	Pag. 121
Griglie di valutazione Italiano (BES)	Pag. 124
1° e 2° simulazione seconda prova - interdisciplinare	Pag. 127
griglia di valutazione seconda prova – (1° stesura)	Pag. 131
 simulazione Tedesco L2 – griglie e testo	 Pag. 133
Firme dei/le componenti il consiglio di classe	Pag. 146

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, flipped-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>

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.

INCLUSIONE

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

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

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

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

- P.E.I. con obiettivi minimi o della classe, che prevede che gli allievi seguano la programmazione della classe o una programmazione per obiettivi minimi e mantiene la medesima valenza formativa e il raggiungimento degli obiettivi prefissati per l'indirizzo di studi. In tal caso gli allievi conseguono il diploma di qualifica o il diploma di maturità.

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

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

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

Per gli allievi che, in un determinato periodo del loro percorso scolastico, si trovano in una situazione di svantaggio di natura economico-sociale 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.

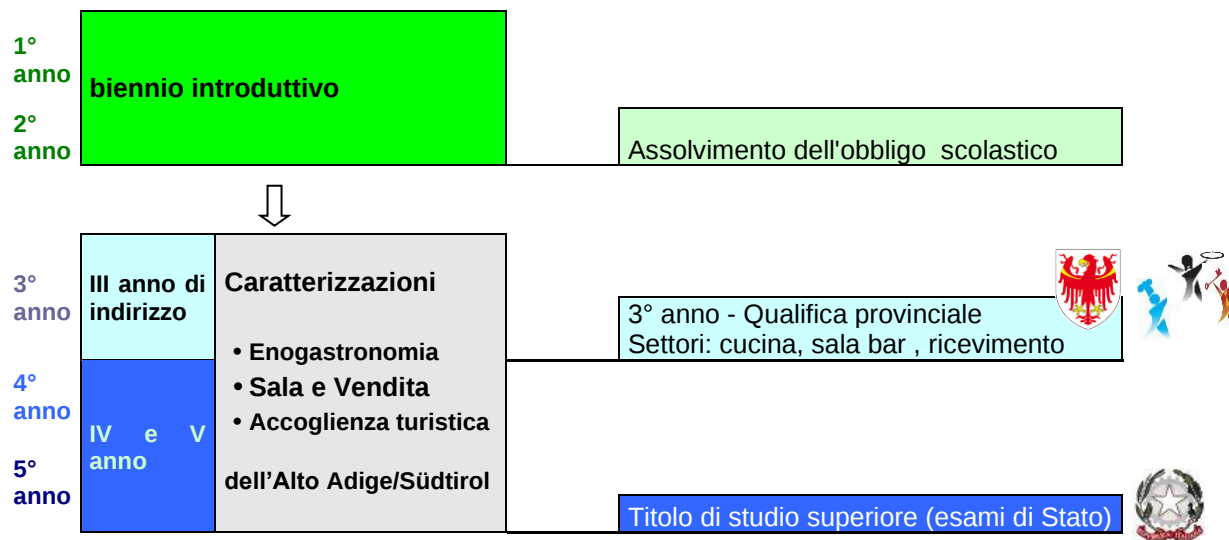
FORMAZIONE INDIVIDUALIZZATA

Corso "**Azioni di orientamento e formazione al lavoro**".

È destinato ad allievi con certificazione ai sensi della L. 104/1992, che abbiano compiuto 15 anni di età e che necessitano di sostegno e orientamento al lavoro. L'obiettivo è quello di far acquisire agli allievi le competenze professionalizzanti e trasversali che permettano loro di inserirsi nel mondo lavorativo.

La durata del corso è generalmente di uno o due anni. Al termine del percorso formativo viene rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

CURRICOLO DI STUDIO E QUADRO ORARIO



Biennio introduttivo

Materie di studio	Ore settimanali	
	I anno	II anno
Lingua e letteratura italiana (Italiano**)	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 di indirizzo		
Scienza degli alimenti	**1	*1
Laboratorio di Cucina	**4	*4
Laboratorio di Sala e vendita	3,5	3,5
Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	*3,5	*3,5
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. e si svolgono dal lunedì al venerdì.

(*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

(**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92

"Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**Caratterizzazione: SALA-BAR e VENDITA dell'Alto Adige/Südtirol**

DISCIPLINE COMUNI	ORE SETTIMANALI		
	3°anno	4° anno	5°anno
Italiano e letteratura italiana	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	2,5	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	10,5	8	8
Totale ore settimanali	33	31	31
N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì. (*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici. (**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92			
Al termine del terzo anno è possibile conseguire la Qualifica Professionale in "Operatore ai servizi di ristorazione – settore sala-bar e vendita" e terminare il percorso formativo.			

COMPETENZE IN USCITA caratterizzazione: SALA-BAR e VENDITA dell'Alto Adige/Südtirol

- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi, a partire dall'offerta del territorio altoatesino, per le operazioni di banqueting/catering.
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici; questi ultimi, in sintonia con l'estetica del paesaggio montano.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.

STAGE (PCTO)

Lo stage è un periodo di formazione professionale in un'azienda dell'industria dell'ospitalità locale, nazionale o europeo.

Gli stage vengono organizzati per le classi seconde, terze e quarte.

Lo stage è parte integrante del percorso formativo ed è formalizzato con una convenzione scritta tra 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 da 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.

Aziende partner

Th - Corvara In Badia - Greif Hotel	Corvara In Badia
Veronza Family Hotel & Residence	Cavalese
Th Madonna Di Campiglio - Golf Hotel	Madonna Di Campiglio
Hotel Monroc	Commezzadura
Villa Madruzzo Hotel & Restaurant	Trento
Hotel Löwenhof	Varna
Th Marilleva Village	Mezzana
Hotel Ladinia Dolomites View	San Giovanni Di Fassa
Tevini Dolomites Charming Hotel	Commezzadura
Castel Höertenberg	Bolzano
Ristorante Nadamas	Bolzano
Restaurant Dinuovo Engele	Merano
Restaurant Miil	Cermes

Hotel Salegg ***	Siusi
Hotel Imperialart	Merano
Hotel Miramonti	Avelengo
Sporthotel Kurzras	Val Senales
Hotel City	Merano
Hotel Villa Orso Grigio Suite & Gourmet	Ronzzone
Residence Mirabell	Avelengo
Ristorante Cibus Food And White	Bolzano
Ristorante Loewengrube	Bolzano
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Ristorante In Viaggio	Bolzano
Lady Maria Hotel	Fondo
Hotel Stella Delle Alpi	Ronzzone/Borgo D'anaunia
Montresor Hotel Tower	Bussolengo
Hotel Ideal Park	Laives
Ristorante La Pòsa	Livigno
Ristorante Cibus Food And White	Bolzano
Hotel Salegg ***	Siusi
Hotel Josef Mountain Resort	Avelengo
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Lady Maria Hotel	Fondo
Stellalpina	Bolzano
Boutique & Gourmet Hotel Orso Grigio	San Candido
Hotel Panorama Royal	Bad Häring
Hotel Klosterbräu	Seefeld
Hotel Schwarzbrenn	Stans
Hotel Das Sieben	Bad Häring
Hotel Vivea	Bad Häring
Star G Hotel	München
Hotel Lärchenhof	Seefeld

Miravalhotel	Predaia fra. Coredò
Hotel Caesius Terme & Spa Resort	Bardolino
Ansitz Plantitscherhof	Merano
Hotel Bel Soggiorno	Borgo D'Anaunia
Villa Eden – The Private Retreat	Merano
Le Terrazze Sul Lago – Hotel & Residence **** By Cobarco Smiling Hospitality	Padenghe sul Garda
Hotel Castello Lake Front	Malcesine

Hotel Palazzo Della Scala	Lazise
Ravelli Sporting	Marilleva
Hotel Ravelli	Mezzana
Adler Dolomiti	Ortisei
Prinz Rudolf Smarthotel	Merano
Hotel Angelo Engel	Ortisei
Hotel Chrys	Bolzano
Stadt Hotel Città	Bolzano
Hotel Europa	Malcesine
Hotel Seiser Alm Urthaler	Seiser Alm
Hotel Capri	Malcesine
Parkhotel Laurin	Bolzano
Royal Hotel Sanremo	Sanremo
Parc Hotel S.Pietro E Cristina	Limone sul Garda
Parc Hotel Leonardo	Limone sul Garda
Parc Hotel Gritti	Bardolino
Parc Hotel Castelnuovo Del Garda	Peschiera
Parc Hotel Leonardo	Limone sul Garda
Santre Dolomitic Home	Sant Andrea/ Bressanone
Dolomites Living Hotel Tirlir	Alpe di Siusi
Hotel Ocelle	Sirmione
Hotel Muchele	Postal
Hotel Hohenwart	Scena
Hotel Adler Balance	Ortisei
Grand Hotel Trento	Trento
Hotel Du Lac Et Bellevue	Bardolino
Hotel La Perla	Garda
Hotel Nettuno	Bardolino
Hotel Europa	Merano
Hotel Rotwand	Pineta di Laives
Hotel Al Cervo	Senale- San Felice
Quellenhof Luxury Resort Passeier	San Martino in Passiria
Beach Hotel Du Lac	Malcesine
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Hotel Palace Merano	Merano
Villa Irma	Merano
Hotel Burggraeflerhof	Merano

LE SCELTE DIDATTICHE

Tutoraggio

Il tutor è un insegnante di classe, che rappresenta il punto di riferimento per gli alunni, le famiglie, gli insegnanti e gli educatori. Coordina il consiglio di classe e monitora costantemente l'apprendimento ed il comportamento degli allievi, individuando collegialmente le strategie educative.

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 sono 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 gli allievi imparano facendo ed agendo.

Le codocenze si svolgono durante il biennio di base e il triennio e le materie coinvolte sono: tedesco, inglese, scienze dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Plurilinguismo

Lo sviluppo e la formazione in due o più lingue-culture sono un'opportunità preziosa. Apprendere una lingua vuol dire innanzitutto imparare a interagire con una cultura diversa, saper interpretare e adoperare i segni e i simboli di questa cultura, così da partecipare alla vita quotidiana. L'apprendimento della L2 trae spunto anche dal contatto diretto con l'altro gruppo linguistico.

Consapevoli del ruolo che il plurilinguismo riveste nella formazione dello studente, la scuola, oltre alla codocenza, ha intrapreso le seguenti azioni:

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

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

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

Promozione linguistica e laboratori linguistici

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

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

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

Soggiorno studio all'estero

Si tratta di un'iniziativa dedicata agli allievi che frequentano, al momento del soggiorno, la IV classe superiore.

Per un periodo di circa tre mesi, le ragazze e i ragazzi partecipanti sono ospitati presso una famiglia tedesca e frequentano in Germania una scuola pubblica legalmente riconosciuta. Sia le famiglie ospitanti sia le scuole germaniche sono selezionate da un'agenzia incaricata, che si occupa di fornire assistenza ai ragazzi durante tutta la permanenza all'estero.

Le procedure di selezione sono effettuate a cura della scuola e hanno luogo nel mese di novembre. Chi è interessato a partecipare sottopone la propria candidatura al dirigente scolastico che chiederà al consiglio di classe di esprimere un parere d'idoneità. L'Intendenza scolastica ha indicato alcuni criteri di riferimento, ma la scelta dei candidati è di pertinenza dell'Istituto. I nominativi degli ammessi vengono poi comunicati dall'Intendenza scolastica alle scuole entro il mese di dicembre.

Le destinazioni sono scelte di volta in volta in base alle adesioni e alle disponibilità.

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 curriculari, 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.

Educazione alla salute

Prevede un insieme di attività che si stanno consolidando negli anni e attraverso la partecipazione ad uno o più seminari, si accompagneranno gli allievi in un percorso di consapevolezza e riconoscimento dei fattori di rischio nei comportamenti individuali o sociali.

Train.. to be cool

È consolidata l'adesione della nostra scuola al progetto nazionale che mira alla diminuzione di incidenti ferroviari dovuti alle imprudenze, distrazioni o vandalismo. Gli agenti della Polizia Ferroviaria incontrano i nostri allievi nelle aule e spiegano i rischi di tali comportamenti. Questi incontri hanno il duplice scopo di sensibilizzare i nostri ragazzi nell'assunzione di comportamenti responsabili per la tutela della propria e altrui incolumità, ma anche quello di accreditare gli operatori della Polizia Ferroviaria come autorevoli figure di riferimento nel sistema sicurezza.

Donne contro la violenza – Frauen gegen Gewalt

Altra preziosa collaborazione di cui si avvale la nostra scuola, è quella con l'associazione "Donne contro la violenza" che gestisce la Casa delle donne di Merano dal 1997. Le operatrici dell'associazione, attraverso dei laboratori che rendono protagonisti i nostri allievi, mirano a contrastare ogni forma di violenza di genere e a promuovere attività legate al cambiamento culturale, alla sensibilizzazione e prevenzione del fenomeno della violenza su donne e bambini/e.

Parliamone – sportello di consulenza psicologica

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 le istituzioni e aziende locali, nazionali ed estere.

Organizzazione e gestione di banchetti ed eventi

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

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

Fiera Hotel

Gli allievi dell'ultimo triennio del settore enogastronomico e del quinto anno del settore turistico partecipano alla **"Fiera Hotel"** di Bolzano che si svolge nel mese di ottobre di ogni anno.

Oltre ad intrattenere gli ospiti nello stand della scuola con degustazioni enogastronomiche, giochi e informazioni sull'offerta formativa, gli allievi affiancano i sommelier di Vinæ Tirolensis.

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 d "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.

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 4 periodi della durata di 9 ore, da novembre a marzo.

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 come procedere all'eventuale recupero delle lacune dimostrate dalla classe.

Verifiche sommative

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

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

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

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'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, la cura e le capacità organizzative.

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

RELAZIONE SUL PERCORSO FORMATIVO

ELENCO delle CANDIDATE e dei CANDIDATI

Nr.	CANDIDATE/I
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

STORIA DELLA CLASSE

La classe quinta Sez. B, Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione Sala/Vendita, è composta da 4 ragazze e 7 ragazzi. Sono presenti 4 allievi con certificazione L. 170.

La classe si è costituita nel terzo anno del ciclo di studi, dall'unione di alunni/e provenienti da diverse classi seconde. Dal terzo anno al quinto anno si è ridotto il numero dei frequentanti passando da 16 a 11 alunni/e. Queste modifiche hanno determinato nel tempo dinamiche mutevoli, a volte critiche, ma che infine sono evolute e hanno permesso l'instaurarsi di un clima sereno e costruttivo.

I livelli di raggiungimento degli obiettivi nelle varie discipline sono mediamente tra sufficiente e buono, con alcune eccellenze in specifiche discipline.

In generale la frequenza è stata continua e si riscontra una preparazione adeguata al raggiungimento degli obiettivi fondamentali del percorso e del profilo professionale.

In alcuni casi permangono maggiori difficoltà nell'elaborazione di testi scritti, nella comprensione di testi complessi e nella padronanza degli strumenti linguistici. Problematicità che in alcuni casi limitano l'efficacia della rielaborazione articolata delle conoscenze. Per i casi specifici si rimanda alle relazioni finali delle singole discipline e alle valutazioni di scrutinio.

Le alunne e gli alunni nel complesso, risultano consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti, si comportano in modo corretto ed educato.

In termini di rapporti interpersonali hanno manifestato collaborazione all'interno della classe. In complesso, il clima d'aula è stato nel corso dell'anno sereno e rispettoso, il rapporto con gli insegnanti basato sul dialogo e stima reciproca.

Durante la formazione in azienda, tutti/e gli/le allievi/e hanno dimostrato professionalità, conseguendo di fatto valutazioni molto buone.

Hanno dimostrato interesse e disponibilità nella partecipazione alle diverse iniziative proposte, ciascuno/a in base alle proprie caratteristiche e capacità. Hanno positivamente contribuito alla pianificazione, all'organizzazione e alla realizzazione di varie attività, che sono centrali negli obiettivi del nostro istituto.

Hanno potuto esercitare e valorizzare le competenze acquisite nel corso del quinquennio, sviluppando competenze pragmatiche e pratiche nelle quali sperimentano maggiormente il successo rispetto allo studio delle nozioni.

PERCORSO SCOLASTICO DELLE ALUNNE E DEGLI ALUNNI IN DETTAGLIO

	Nominativo	Biennio di base	3° anno	Qualifica Professionale Provinciale	4° e 5° anno
1	Alunno/a	Biennio presso: Scuola Itcat Delai, non ammesso in terza, riprende dal Secondo anno a: scuola alberghiera ritz Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
2	Alunno/a	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
3	Alunno/a	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
4	Alunno/a	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
5	Alunno/a	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
6	Alunno/a	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
7	Alunno/a	Istituto tecnico economico Ghandi; secondo anno: Scuola Alberghiera 'C.Ritz' Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
8	Alunno/a	Scuola alberghiera	Scuola alberghiera	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025

		'C.Ritz' - Merano (Bz)	'C.Ritz' - Merano (Bz)		
9	<i>Alunno/a</i>	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
10	<i>Alunno/a</i>	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025
11	<i>Alunno/a</i>	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2023/2025

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

EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

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

1. Costituzione

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

2. Sviluppo economico e sostenibilità

- Concetti di sviluppo e di crescita, cultura d'impresa e autoimprenditorialità; il lavoro come principio cardine della nostra società e dell'iniziativa economica privata.
- Tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone, della natura, con riguardo alle specie animali e alla biodiversità e, più in generale, alla protezione dell'ambiente e degli ecosistemi.
- Concetto di bene pubblico: tutela del decoro urbano, conoscenza e valorizzazione del patrimonio culturale, artistico e monumentale dell'Italia.

- Educazione alimentare: conoscenza del corretto rapporto tra alimentazione, attività sportiva e benessere psicofisico. Conoscenza dei percorsi educativi per il contrasto alle dipendenze (droghe, fumo, alcool, doping, uso patologico del web, gaming e gioco d'azzardo).
- Educazione finanziaria e assicurativa, pianificazione previdenziale: tutela del risparmio e del patrimonio privato.

3. Cittadinanza Digitale

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

Il Collegio dei docenti ha stabilito che:

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

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

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

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

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

Argomenti di Educazione Civica svolti nel triennio nelle singole discipline

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Roberto Peluso Lingua e Letteratura Italiana Storia	Le grandi epidemie della storia_ salute e igiene.	I diritti umani: le conquiste dell'uomo sociale. Principali forme di governo. Rivoluzione industriale e diritti dei lavoratori.	La Giornata della Memoria e dell'impegno. L'olocausto. Storia delle mafie e la cultura mafiosa, la criminalità organizzata

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Aniello Menna Lingua Inglese	Different Types Of Violence: • Causes • Effects • What To Do To Prevent It • Any Examples Of Good Practice In The Contrary Direction	Main International Organizations: • sedi • anno di fondazione • principali paesi membri • obiettivi dell'organizzazione	SUSTAINABILITY: • Recycling • Overfishing • Rainforests • World conservation problems • Pollution • Energy • Renewable energy • Alternative energies • Environment • Sustainable development • quali fattori sono coinvolti esempi cosa fare per migliorare la situazione (la tua opinione)

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Ingrid Lehnert Tedesco	Il colloquio di lavoro ed il curriculum Die Bewerbung und das Curriculum vitae	L'Unione Europea Die EU	La gestione delle recensioni nel mondo alberghiero e gastronomico Das Reputationsmanagement im Gastgewerbe

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Roberta Lena Matematica	Frodi informatiche: un focus su phishing, spoofing, frodi bancarie e catfishing. Sono state illustrate alcune delle frodi informatiche più diffuse, finalizzate alla sottrazione di informazioni personali e finanziarie per ottenere illeciti vantaggi economici o per l'utilizzo fraudolento dell'identità online. Sono stati approfonditi i meccanismi di queste truffe, i reati connessi e le relative sanzioni legali.	Intelligenza artificiale al bar: presentazione di due progetti e sviluppo di riflessioni sull'utilizzo dell'A.I. Yanu è un bar completamente automatizzato, con schermi interattivi, applicazioni di pagamento sicure e un braccio robotico per mescolare e servire bevande. Il dispositivo può preparare 100 drink all'ora e fino a 1.500 cocktail prima di dover essere rifornito. Cecilia.ai è un barista basata sull'intelligenza artificiale. A differenza di Yanu, che usa la robotica, Cecilia appare su uno schermo con l'aspetto di una donna generata in Cgi che può prendere gli ordini dei clienti, reagire alla mancanza di scorte e persino dare consigli sui drink.	Matematica e psicologia del gioco d'azzardo. Meccanismi cognitivi sfruttati da psicologia e marketing e principi matematici per i quali non conviene giocare.

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Monica Casagrande Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Le nostre scelte possono salvare il pianeta. Impatto ambientale della produzione di cereali, carne, latte e derivati; agricoltura sostenibile; guida ad una spesa consapevole.	"La bussola dei consumi" (progetto agenzia per l'ambiente BZ) Conseguenze sociali, economiche ed ambientali delle scelte di consumo individuali; Il metodo "clean euro", criteri di scelta consapevole applicato alla spesa alimentare.	L'impronta ecologica Concetto di impronta ecologica e sistemi di calcolo. L'impronta ecologica degli alimenti: ricadute delle differenti scelte di consumo individuali e collettive.

DOCENTE/ MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Gazzini Sabrina Diritto e Tecniche Amministrative delle aziende enogastronomiche	Il processo di integrazione europea • Obiettivi e valori dell'Unione Europea • I simboli dell'Unione Europea: l'inno, la bandiera, il motto. Le organizzazioni internazionali. • Struttura e funzioni degli organismi internazionali • Principi di diritto internazionale e fonti • Funzioni dell'ONU a favore dei diritti umani • Ruolo della NATO • Gli obiettivi del G8, del WTO e dell'OCSE	Educazione finanziaria: intervento esperto esterno della Laborfond sui temi investimenti, finanziamenti, previdenza assicurativa, fondi di investimento bilanciati, assicurazioni vita e pensioni integrative.	Le norme giuridiche, sanzioni, gerarchia delle fonti del diritto, illecito, reato, reati collegati alla mafia, le ecomafie. Gli organismi internazionali UNWTO WTTC, organi Unione Europea Consiglio europeo Commissione europea Parlamento europeo e Consiglio dell'Unione Europea. Trattato di Roma, di Maastricht e Lisbona, accordo Schengen. Consuetudini, regolamenti, direttive, trattati. L'Unione Europea: viaggio di una parte della classe a Strasburgo e visita del Parlamento Europeo.

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Maria Rita Fusco Scienze Motorie e Sportive	<i>Progetto in ambiente naturale</i> Escursione a Tirolo/Masi della Muta con ricerca di erbe ad uso culinario e utilizzo di una scheda descrittiva.	<i>Progetto in ambiente naturale inserito nell'ambito dell'"Urban Play", promosso ad inizio anno scolastico</i> Camminata lungo l'Waalwege di Marlengo e Lagundo con visita alla Centrale Idroelettrica Alperia.	<i>Educazione alla cittadinanza: nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030</i> Torneo di beachvolley in uno spazio ricreativo a Lagundo, finalizzato a rimarcare la rilevanza della sostenibilità dello sport in ambiente naturale. CONTENUTI: turismo sostenibile e tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune.

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Donato Diana Dimino Nicola Laboratorio Serv. Enog. – Sett. Sala e Vendite	Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDGs) nr 12 <i>Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</i> Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo. Conoscere le principali pratiche di riciclo di oggetti e materiali in uso nel settore ristorativo, come alternativa allo smaltimento. Saper dare una diversa destinazione d'uso a oggetti e materiali in uso nel settore ristorativo, come alternativa allo smaltimento	Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDGs) nr 12 <i>Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</i> Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo. Conoscere le principali pratiche di riciclo di oggetti e materiali in uso nel settore ristorativo, come alternativa allo smaltimento. Saper dare una diversa destinazione d'uso a oggetti e materiali in uso nel settore ristorativo, come alternativa allo smaltimento	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile Nr° 12. <i>Il circuito Fairtrade per il caffè equosolidale.</i> Conoscere: l'importanza del circuito del caffè fair trade attraverso il marchio certificato Lo sviluppo del caffè equo e solidale come forma di garanzia di rispetto della tutela dei diritti dei lavoratori Percepire l'importanza delle produzioni sostenibili a livello economico, oltre che sociale e ambientale.

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2022/2023	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025
Giuseppe Maria Di Stefano Religione	Il <i>Cantico delle Creature</i>. La natura descritta con amore e gratitudine, riflette l'immagine del Creatore. Il tema della <u>Fratellanza</u> e del <u>rispetto</u> percepibile tra l'uomo e tutti gli elementi e le creature dell'universo.	Cristianesimo e Illuminismo. <u>uguaglianza e libertà</u> intesi come valori naturali ed universali.	Gaudium et Spes. Costituzione pastorale sull'impegno comune per la pace, la giustizia, le libertà fondamentali.

AREE TEMATICHE INTERDISCIPLINARI E NODI CONCETTUALI

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

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

UDA

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

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

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

Di seguito le schede di progettazione delle 2 Uda affrontate quest'anno:

- **PCTO**
- **L'abbinamento dei vini con i menù del giorno in lingua inglese**

P.S.

(L' UDA di Stage 2024 sarà un punto di partenza per la produzione di un elaborato che sarà utilizzato in fase di colloquio agli esami di stato.)

UDA: PCTO			
Classe: 5 Sala A+B	1° periodo	Caratterizzazione:	a.f.: 2024/25
Titolo	Riflessione su un'esperienza professionale (Stage)		
Nucleo/i fondante/i di indirizzo correlati alle competenze	1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 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.		
Monte ore complessivo	15 ore (ITA (4 ore) + ING L3 (5 ore) + TED L2 (4 ore) + Sc. e cultura dell'alimentazione 4 ore)		
Obiettivi di Apprendimento	- Presentare una relazione, per iscritto, in merito ad una esperienza effettuata nell'ambito professionale - Padroneggiare il mezzo linguistico dimostrando padronanza degli argomenti - Dimostrare competenza linguistica e comunicativa - Esprimere capacità di analisi, di approfondimento e valutazione dell'esperienza vissuta. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.		
Strumenti	Testi, Pacchetto office.		
Insegnamenti coinvolti	Italiano, TED L2, ING L3, Scienza e cultura dell'alimentazione (ALI)		
Assi culturali collegati	1. Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione) 2. Asse dei linguaggi (Italiano, TED L2, ING L3)		
Metodologie didattiche	• Lavoro individuale • Attività di laboratorio		
Prodotti	Progettare, organizzare e realizzare una relazione, nella quale lo studente rifletta sulla propria esperienza dello stage che si è tenuto nel mese di giugno del 2024, sia dal punto di vista personale che di riscontro delle proprie competenze professionali.		

Valutazione	La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto sia delle competenze acquisite che del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. • Valutazione del processo (autovalutazione degli studenti in ingresso e uscita o solo in 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/disciplinare/formativa Valutazione delle Competenze
--------------------	--

Fase	Contenuti	Materie	Tempi	Competenze/Abilità/ Conoscenze
Progettazione e organizzazione	Elementi di osservazione critica della realtà attraverso le conoscenze pregresse relative a: • certificazioni di prodotto e di processo • stili e modelli alimentari • linee guida per una sana alimentazione • contaminazioni degli alimenti • il sistema HACCP: struttura, finalità, applicazione	Alim. ITA ING	2h 8H 4H	IP.CI.E.04
Partecipazione allo stage	Pratica di scrittura di alcune tipologie testuali: la relazione - Conoscenza delle regole grammaticali e sintattiche	ITA L3 L2		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 IP.CI.E.01.A1 Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. IP.CI.E.03.C1 Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. IP.CG.10.A4 Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. IP.CI.E.06.C4 Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. IP.CI.E.06.C6 Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in L2 e lingua straniera.

UDA L'abbinamento dei vini con i menù del giorno in lingua inglese			
Classe:	5 SALA A e B	SALA-BAR /INGLESE	a.f.: 2024/25
Titolo	Proposte di abbinamento cibo-vino in base al menu del giorno L'analisi organolettica dei vini e dei piatti legati prevalentemente al contesto storico territoriale altoatesino in lingua inglese.		
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. Competenze di area generale h. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. h. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.		
Monte ore complessivo	Un modulo di laboratorio su quattro incontri		
Obiettivi di Apprendimento (elencare gli obiettivi specifici della UdA utilizzando la descrizione di abilità e/conoscenze collegate ai codici in allegato)	• Costruzione di un glossario dei termini descrittivi dei vini e dei cibi in lingua straniera. (ing.) • Saper descrivere un abbinamento vino/cibo dal punto di vista tecnico in inglese fornendo al cliente anche qualche informazione • Saper dare informazioni su alcuni dei principali vini DOC e DOGC italiani e saperli descrivere in generale in italiano e in inglese. • Realizzazione e promozione di prodotti/servizi, formulando proposte. • 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		
Strumenti	Testi, Internet e Risorse di laboratorio		
Insegnamenti coinvolti	Laboratorio di Sala e vendita: Enologia, Lingua straniera inglese		
Assi culturali collegati	• Asse professionale (Laboratorio di Sala e vendita-Enologia) • Asse dei linguaggi (Italiano, ING L3)		
Metodologie didattiche	• Lezione frontale partecipata • Attività di brainstorming		

		• Lavoro individuale • Lavoro cooperativo • Attività di laboratorio		
Prodotti		• Glossario dei termini descrittivi in lingua inglese. • Servizio dei vini fronte cliente.		
Valutazione		• Scheda di degustazione vini ufficiale A.I.S. (associazione italiana sommelier) • Griglia di osservazione dei docenti sul livello raggiunto nelle competenze e nell'apprendimento disciplinare		
Fase	Contenuti	Materie	Tempi	Competenze/Abilità/Conoscenze
Definizione	I principi di base delle tecniche di abbinamento vino/cibo. Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini e dei cibi attraverso gli organi sensoriali. Utilizzo della terminologia corretta in lingua: • Inglese	Laboratorio di sala Bar: Settore enologia Lingua Inglese	2 ore per i quattro gruppi per quattro incontri.	IP.CI.E.01.A1 Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. IP.CI.E.01.C6 Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. IP.CI.E.04 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.
Analisi ed esercitazione	Estrazione dei contenuti fondanti. Contestualizzazione con le conoscenze acquisite precedentemente			
Compito di realtà	Proposte di abbinamento dei vini con un menù proposto.			
Totale			10 ore	

DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

STRUMENTO	INIZIALE (D)	BASE ©	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
1. Rubrica di processo (valuta la competenza agita in situazione)	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari. Le relazioni con i compagni, la partecipazione nel gruppo, risulta scarsa.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali. Le relazioni con i compagni, la partecipazione nel gruppo, risulta sufficiente/discreta.	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste. Le relazioni con i compagni, la partecipazione nel gruppo, risulta buona.	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste. Le relazioni con i compagni, la partecipazione nel gruppo, risulta ottima.
2. Rubrica di prodotto (risultato dell'agire competente in termini di elaborato)	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno.	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta.	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno.
3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva risultato della relazione individuale sull'UdA e/o dell'esposizione	La relazione/esposizione e mostra uno scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare.	La relazione/esposizione e mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico.	La relazione/esposizione e denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico.	La relazione/esposizione e denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

Dal terzo anno sono state proposte attività extra scolastiche allo scopo di applicare in contesti reali ciò che è stato appreso in aula e nelle esercitazioni pratiche di laboratorio e allo stesso tempo di consolidare competenze e conoscenze a partire dal fare.

Grazie a queste esperienze gli allievi sono riusciti ad apprezzare il valore del team work, del rispetto dei tempi e della loro pianificazione, orientarsi nel proprio ruolo e svolgere i compiti assegnati, dimostrare capacità di interazione, approntare strumenti, attrezzature e macchine necessarie

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.

Di seguito alcuni eventi ed attività ai quali gli allievi e le allieve hanno partecipato a vario titolo.

Progetti nel triennio per le materia: Tedesco L2, Storia e Scienze motorie

Progetto "Urban Play"- ESCURSIONE A TIROLO E MASI DELLA MUTA

Il programma prevede 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 quale i ragazzi saranno divisi in squadre e dovranno **cercare erbe aromatiche alpine** aiutandosi con una scheda descrittiva. Una volta individuata la pianta in questione, il gruppo dovrà saper presentare le caratteristiche e dare indicazioni su un eventuale utilizzo in cucina o al bar.

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

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

Progetto Certificazione Goethe

Quattro alunni della classe hanno seguito i corsi di preparazione B1 e B2 e hanno sostenuto l'esame con successo.

Visita Monumento della Vittoria. Ricostruzione di eventi storici avvenuti nel nostro territorio.

Attività anno formativo 2022/23

Domenica 26 Settembre 2022

82° Gran Premio di Merano – Ippodromo

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

20 Ottobre 2022

Südtirol Lounge Fiera BZ

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

Mercoledì 14 dicembre 2022 3 sala A

Pranzo degli anziani al Kursaal

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

dal giorno: 12.03.2023 al 15.03.2023

Visita di istruzione a Bologna-Siena

Obiettivi

- favorire la socializzazione tra alunni/e e tra alunni/e e insegnanti;
- conoscere nuove realtà territoriali, culturali e naturalistiche, e tradizioni enogastronomiche:
- Giorno 1: **Bologna**, visita di istruzione presso la **FICO**, parco tematico che coniuga passione per il cibo e divertimento.
- Giorno 2: visita della città di Siena: visita del Duomo; piazza del Campo, palazzo Pubblico e torre del Mangia; Loggia della Mercanzia e santuario di Santa Caterina.
- Giorno 3: In mattinata da Siena a **San Gimignano** con visita della città

Attività anno formativo 2023/24

Dal 23 al 26 ottobre 2023

FIERA HOTEL BOLZANO

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

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

26 Ottobre 2023 Südtirol Lounge Fiera BZ

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

Novembre 2023 Progetti

Produzione birra artigianale

Il progetto ha coinvolto le due classi 4° sala e vendita, sez. A e B e ha avuto la finalità di sviluppare, attraverso un'esperienza diretta, conoscenze relative alla produzione di una bevanda fermentata, al riconoscimento degli ingredienti necessari, delle fasi di preparazione e dei tempi di fermentazione, delle attrezzature e degli elementi costitutivi di una etichetta a norma di legge.

Inoltre ha dato modo di sviluppare competenze sociali e cooperative, sia di carattere tecnico (pianificazione procedure, suddivisione di mansioni) sia di carattere creativo (scelte grafiche e produzioni multimediali).

Venerdì 24 novembre 2023

Job&Orienta (VR)

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

Sabato 02 dicembre 2023

Porte aperte della scuola Professionale Alberghiera "Cesare Ritz"

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

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

Quest'anno le classi 5°sala, in sinergia con il reparto cucina, hanno partecipato alla progettazione, pianificazione e realizzazione di un percorso enogastronomico, basato sul tema dello Street Food e sull'abbinamento dei vini, con focus sul legame con i territori di produzione e sulle corrette prassi igieniche di servizio. (Vedi specifica UDA)

In questa occasione è stata presentata la birra artigianale prodotta dalla classe durante le lezioni di laboratorio di Bar.

Dal 3 al 6 aprile 2024

VISITA DI ISTRUZIONE A TRIESTE

Obiettivi

- favorire la socializzazione tra alunni/e e tra alunni/e e insegnanti;
- conoscere nuove realtà territoriali, culturali e naturalistiche, e tradizioni enogastronomiche:
- primo giorno visita del centro storico e della piazza Unità d'Italia
- secondo giorno visita "Castello e giardini di Miramare" e a una cantina di produzione vino

- terzo giorno visita ad un salumificio specializzato nella produzione del famoso Prosciutto triestino. Visita al campo di sterminio di San Sabba

Attività anno formativo 2024/25

23 ottobre 2024

Vinea tirolensis

Partecipazione a sostegno ai sommelier delle cantine regionali presenti all'evento a loro dedicato nel corso della fiera Hotel di Bolzano.

Sabato 30 novembre 2023

Porte aperte della scuola Professionale Alberghiera "Cesare Ritz"

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

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

Quest'anno le classi 5°sala, in sinergia con il reparto cucina, hanno partecipato alla progettazione, pianificazione e realizzazione di un percorso enogastronomico, basato sul tema dello Street Food e sull'abbinamento dei vini, con focus sul legame con i territori di produzione e sulle corrette prassi igieniche di servizio. (Vedi specifica UDA)

In questa occasione è stata presentata la birra artigianale prodotta dalla classe durante le lezioni di laboratorio di Bar.

Mercoledì 11 dicembre 2024

Pranzo degli anziani al Kursaal

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

17 dicembre 2024

Evento al Commissariato del Governo

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

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

- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering

- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere a principi estetici
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio
- Applicazione del sistema HACCP e i principi di sicurezza sul lavoro

19 dicembre 2024

Corso di barman con l'esperto esterno

Corso di mixology con Stefano Urru, bartender professionista. I discenti hanno affrontato una giornata full immersion nel mondo delle mixology moderna, dove hanno appreso tecniche per realizzare cocktails innovativi.

Giovedì 10 aprile 2025

Visita d'istruzione presso la birreria Forst

Visita allo storico stabilimento della birreria Forst di Lagundo con corso di spillatura della birra alla spina.

Obiettivi formativi:

- riconoscere le varie fasi della produzione della birra e comprendere l'importanza degli ingredienti utilizzati.
- Spillare nel modo corretto la birra alla spina per esaltarne le qualità.

Da giovedì 10 a mercoledì 16 aprile 2025

Visita di Istruzione a Berlino

Percorso storico e artistico della città, con approfondimento dei luoghi e delle testimonianze del periodo bellico e della guerra fredda (Il Muro, il bunker di Berlino, museo ebraico). Tour gastronomico alla manifestazione "beach and street food Festival" e dei locali con cucina internazionale presenti in città.

Giovedì 24 aprile 2025

Visita di istruzione cantina Foradori

Vista di istruzione presso lo stabilimento produzione vini Foradori a Mezzolombardo TN. I discenti hanno avuto l'opportunità di seguire il ciclo produzione dei vini bianchi e rossi.

Giovedì 8 maggio 2025

Visita alla distilleria Puni di Glorenza

La distilleria Puni è il primo e unico impianto di produzione del Whisky in Alto Adige. La visita si inserisce nel programma di sala bar delle classi quinte e costituisce approfondimento del modulo dei distillati, con i seguenti obiettivi:

- analizzare il ciclo di produzione del prodotto e i metodi di invecchiamento.
- riconoscere le qualità organolettiche dei diversi prodotti con la degustazione.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante
Italiano	Roberto Peluso
Storia	Roberto Peluso
Tedesco L2	Ingrid Lehnert
Inglese	Aniello Menna
Matematica	Roberta Lena
Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Sabrina Gazzini
Scienza e cultura dell'alimentazione	Monica Casagrande
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore sala-vendita	Nicola Dimino Donato Diana
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore cucina	Massimo Galiotta Antonio Accattato
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano

RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Italiano**

Docente **Roberto Peluso**

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

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

a.f. **2024- 2025** n. ore/settimana: 2,5

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 11 allievi, 7 studenti e 4 studentesse. Nel gruppo classe sono presenti quattro studenti/esse che hanno una certificazione 170/2010.

La classe, risulta piuttosto omogenea al suo interno, per comportamento, stili di apprendimento e conoscenze/competenze, ad eccezione di qualche ragazzo/a che presenta difficoltà nel metodo di studio e nella continuità didattica.

Gli studenti, provenienti da un unico gruppo fin della terza classe, risultano uniti e collaborativi tra loro. Quasi l'intera classe ha espresso volontà di imparare e curiosità e nonostante per alcuni di loro permangano difficoltà ad esprimersi e a scrivere, hanno dimostrato impegno e determinazione nel voler raggiungere la maturità. La presenza di alcune eccellenze ha dato stimoli agli altri e ha consentito di lavorare per alcuni argomenti in modo approfondito ed esaustivo.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il gruppo classe, è risultato unito e ha consentito buone possibilità nei lavori di gruppo. Il rendimento della classe risulta piuttosto buono nella maggior parte dei casi.

La quasi totalità della classe ha raggiunto un livello buono rispetto al programma svolto, la classe conosce le linee essenziali della disciplina ed è in grado di rielaborarle in maniera sufficientemente autonoma. Anche attraverso la lettura di articoli e testi si è mirato, inoltre, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni. La maggior parte della classe ha raggiunto discreti risultati, con alcune eccellenze, nei colloqui orali e nel saper cogliere gli aspetti fondamentali degli argomenti trattati; nello scritto la maggior parte della classe non presenta grandi difficoltà nella produzione del testo argomentativo o nel tema di ordine generale, e seppure tra alcuni di loro rimangono alcune difficoltà, si raggiungono, anche in questi casi, risultati apprezzabili almeno per l'impegno.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

La classe ha appreso nuove strategie di studio tramite selezione di informazioni, realizzazione di mappe concettuali, ricerche mirate, cooperazione, produzione di relazioni documentate (relazioni su esperienze lavorative). Inoltre, grazie a diverse simulazioni ed esercitazioni, ha acquisito un metodo di lavoro autonomo e funzionale. Gli studenti risultano abbastanza consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti, sono disponibili ed educati. Nel complesso il clima d'aula è stato nel corso dell'anno buono, il rapporto con l'insegnante si è basato sul dialogo ed il confronto.

Per il comportamento la classe ha dimostrato un buon grado di maturità, responsabilità e correttezza durante tutto l'anno scolastico. Il metodo di studio è piuttosto buono ed appare mediamente carente solo per alcuni alunni. Come percezione di sé e autovalutazione il livello di organizzazione allo studio è buono, gli allievi hanno dimostrato, quasi tutti, una buona volontà al miglioramento; per quanto riguarda la socializzazione in alcuni casi ho rilevato delle criticità, discreta è la collaborazione all'interno della classe. Ho riscontrato un particolare interesse verso alcuni argomenti e in alcuni di loro un buon senso critico e un'attitudine verso l'analisi del testo.

Alcuni degli alunni hanno evidenziato uno spiccato interesse per le attività di tipo interdisciplinare nelle quali si sono applicati con motivazione ed estro coniugando creatività e conoscenze extrascolastiche. La classe, nel complesso, ha dimostrato un buon grado di maturità e di impegno.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

La programmazione del lavoro didattico è avvenuta per moduli ed unità didattiche; l'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente non limitandosi alla lezione frontale, allo studio e all'analisi del libro di testo, ma fruendo delle possibilità offerte da:

- 20% audiovisivi (power point; filmati);
- attività di cooperative learning.
- 40% Lezione frontale e dialogata
- 20% Lavoro di gruppo
- Role playing e simulazioni, esercitazioni
- 20% ricerche individuali

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte con la modalità a "risposte aperte" e "chiuse" o interrogazioni, al termine di ogni modulo.

Gli alunni hanno programmato e concordato con l'insegnante le verifiche e le interrogazioni.

Sono state svolte nel corso dell'anno simulazioni di prove di esame, sia della prova scritta che dei colloqui orali.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Il numero di ore effettuate rispetto alla vastità del programma da affrontare, è risultato insufficiente, ed ha consentito di svolgere solo una parte del programma. Nonostante le difficoltà oggettive di alcuni studenti la classe, ha dimostrato una maggiore maturità seguendo le lezioni con interesse durante tutto l'anno. Nel complesso sono stati raggiunti buoni risultati.

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

Tramite diverse attività, individuali e di gruppo, di dibattito e/o approfondimento si è cercato di stimolare la motivazione allo studio.

La classe ha dimostrato i suoi punti di forza nei lavori di gruppo e nella creatività. Alcune attività extrascolastiche hanno contribuito ad unire il gruppo classe e a motivarli nel proseguimento degli studi.

Per quello che il riguarda il programma la parte svolta, seppure ridotta, è stata trattata in modo esaustivo mediante approfondimenti e attraverso la lettura di testi e documenti si

è mirato, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni che in alcuni casi ha riportato buoni risultati.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **italiano**

Docente: Roberto Peluso

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

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

a.f. **2024 - 2025** n. ore/settimana **2,5**

Finalità generali

L'insegnamento della lingua e della letteratura italiana, nel corso del triennio, si è posto quali finalità:

- Il perfezionamento della competenza linguistica in contesti diversificati e gradualmente più complessi.
- La riflessione sulla lingua, cultura e civiltà italiana.
- La sempre maggiore consapevolezza da parte dell'allievo dei propri processi di apprendimento e la progressiva autonomia nella scelta delle proprie strategie di studio.

Mentre gli obiettivi specifici della disciplina che sono stati individuati sono:

LETTURA E COMPrensIONE

- Cogliere nei testi proposti gli elementi caratteristici del contesto culturale in cui sono prodotti
- Saper ricavare da un testo le caratteristiche del suo autore, della sua epoca
- Conoscere la biografia di un autore collocandola all'interno del contesto storico sociale della sua opera
- Cogliere gli elementi di tradizione e novità della produzione di un autore
- Conoscere le linee portanti della poetica di un autore e la sua eventuale evoluzione
- Saper comprendere le informazioni implicite ed esplicite di un testo
- Saper problematizzare i contenuti, focalizzare e comprendere i concetti chiave
- Analizzare le principali caratteristiche tematiche, stilistiche e formali di un'opera
- Saper parafrasare un testo

PRODUZIONE TESTI

- Capacità di organizzare un testo: elaborare una scaletta logica e coerente
- Saper rielaborare informazioni in modo logico, personale, critico
- Capacità di riflessione, di contestualizzazione e di sintesi
- Capacità di presentare ed analizzare dei dati.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Rispetto alle competenze nel triennio sono state perseguite le seguenti finalità:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale.
- Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo
- Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione
- Riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della storia letteraria nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica
- Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea in prospettiva interculturale

Contenuti svolti

- Il primo Novecento
 - L'epoca e le idee
 - I filosofi che influenzarono l'inizio del nuovo secolo
 - Sigmund Freud
 - Auguste Comtè
 - Henri Bergson
 - Friedrich Wilhelm Nietzsche
 - IL Positivismo
 - Darwin e l'evoluzionismo
 - Marx e il socialismo
 - L'irrazionalismo di fine secolo
- Il Naturalismo ed il Verismo: il contesto socio-culturale e le poetiche
 - G. Verga: vita e opere. Il pensiero e la poetica
 - Da "Vita dei campi" - "Rosso Malpelo";
 - "I Malavoglia";
- Il Decadentismo in Italia e in Europa: il contesto socio-culturale e le poetiche:
 - Il Simbolismo
 - G. Pascoli: vita e opere. Il pensiero e la poetica
 - da "Myricae": "Lavandare", "X agosto"
 - la poetica del fanciullino
 - O.Wilde: vita e opere. Il pensiero e la poetica.
 - L'estetismo Caratteri generali del romanzo estetizzante: "Il ritratto di Dorian Gray"
 - lettura "Il vero volto di dorian"

- le Avanguardie storiche e il nuovo romanzo
 - Espressionismo
 - L'urlo di Munch - analisi dell'opera
 - Dadaismo
 - Il nonsense e i collages verbali
 - Surrealismo
 - Il Futurismo: l'esaltazione della modernità e il nuovo linguaggio
 - T. Marinetti: "Il bombardamento di Adrianopoli"
- Il nuovo romanzo europeo
 - Italo Svevo
 - Vita, opere e poetica
 - La coscienza di Zeno
 - Luigi Pirandello: vita e opere. Il pensiero e la poetica
 - La poetica dell'umorismo: dal saggio "L'umorismo": lettura e analisi del brano "Una vecchia signora imbellettata: dalla comicità all'umorismo"
 - L'universo narrativo delle novelle: il corpus delle novelle; varietà di temi ed espressività stilistica
 - Il fu Mattia Pascal: la morte dell'identità
 - Il relativismo conoscitivo: Uno, nessuno e centomila
 -
- Caratteristiche e struttura formale dei seguenti testi: tema argomentativo, tema storico, tema di ordine generale, analisi del testo letterario, relazione dello stage.
- Costituzione e cittadinanza:
 - – L'olocausto

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Roberto Peluso

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **storia**

Docente **Roberto Peluso**

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

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

a.f. **2024- 2025** n. ore/settimana: 1,5

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 11 allievi, 7 studenti e 4 studentesse. Nel gruppo classe sono presenti quattro studenti/esse che hanno una certificazione 170/2010.

La classe, risulta piuttosto omogenea al suo interno, per comportamento, stili di apprendimento e conoscenze/competenze, ad eccezione di qualche ragazzo/a che presenta difficoltà nel metodo di studio e nella continuità didattica.

Gli studenti, provenienti da un unico gruppo fin della terza classe, risultano uniti e collaborativi tra loro. Quasi l'intera classe ha espresso volontà di imparare e curiosità e nonostante per alcuni di loro permangano difficoltà ad esprimersi e a scrivere, hanno dimostrato impegno e determinazione nel voler raggiungere la maturità. La presenza di alcune eccellenze ha dato stimoli agli altri e ha consentito di lavorare per alcuni argomenti in modo approfondito ed esaustivo.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il gruppo classe, è risultato unito e ha consentito buone possibilità nei lavori di gruppo. Il rendimento della classe risulta piuttosto buono nella maggior parte dei casi.

La quasi totalità della classe ha raggiunto un livello buono rispetto al programma svolto, la classe conosce le linee essenziali della disciplina ed è in grado di rielaborarle in maniera sufficientemente autonoma. Anche attraverso la lettura di articoli e testi si è mirato, inoltre, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni. La maggior parte della classe ha raggiunto discreti risultati, con alcune eccellenze, nei colloqui orali e nel saper cogliere gli aspetti fondamentali degli argomenti trattati; nello scritto la maggior parte della classe non presenta grandi difficoltà nella produzione del testo argomentativo o nel tema di ordine generale, e seppure tra alcuni di loro rimangono alcune difficoltà, si raggiungono, anche in questi casi, risultati apprezzabili almeno per l'impegno.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

La classe ha appreso nuove strategie di studio tramite selezione di informazioni, realizzazione di mappe concettuali, ricerche mirate, cooperazione, produzione di relazioni documentate (relazioni su esperienze lavorative). Inoltre, grazie a diverse simulazioni ed esercitazioni, ha acquisito un metodo di lavoro autonomo e funzionale. Gli studenti risultano abbastanza consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti, sono disponibili ed educati. Nel complesso il clima d'aula è stato nel corso dell'anno buono, il rapporto con l'insegnante si è basato sul dialogo ed il confronto.

Per il comportamento la classe ha dimostrato un buon grado di maturità, responsabilità e correttezza durante tutto l'anno scolastico. Il metodo di studio è piuttosto buono ed appare mediamente carente solo per alcuni alunni. Come percezione di sé e autovalutazione il livello di organizzazione allo studio è buono, gli allievi hanno dimostrato, quasi tutti, una buona volontà al miglioramento; per quanto riguarda la socializzazione in alcuni casi ho rilevato delle criticità, discreta è la collaborazione all'interno della classe. Ho riscontrato un particolare interesse verso alcuni argomenti e in alcuni di loro un buon senso critico e un'attitudine verso l'analisi del testo.

Alcuni degli alunni hanno evidenziato uno spiccato interesse per le attività di tipo interdisciplinare nelle quali si sono applicati con motivazione ed estro coniugando creatività e conoscenze extrascolastiche. La classe, nel complesso, ha dimostrato un buon grado di maturità e di impegno.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

La programmazione del lavoro didattico è avvenuta per moduli ed unità didattiche; l'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente non limitandosi alla lezione frontale, allo studio e all'analisi del libro di testo, ma fruendo delle possibilità offerte da:

- 20% audiovisivi (power point; filmati);
- attività di cooperative learning.
- 40% Lezione frontale e dialogata
- 20% Lavoro di gruppo
- Role playing e simulazioni, esercitazioni
- 20% ricerche individuali

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte con la modalità a "risposte aperte" e "chiuse" o interrogazioni, al termine di ogni modulo.

Gli alunni hanno programmato e concordato con l'insegnante le verifiche e le interrogazioni.

Sono state svolte nel corso dell'anno simulazioni di prove di esame, sia della prova scritta che dei colloqui orali.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Il numero di ore effettuate rispetto alla vastità del programma da affrontare, è risultato insufficiente, ed ha consentito di svolgere solo una parte del programma. Nonostante le difficoltà oggettive di alcuni studenti la classe, ha dimostrato una maggiore maturità seguendo le lezioni con interesse durante tutto l'anno. Nel complesso sono stati raggiunti buoni risultati.

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

Tramite diverse attività, individuali e di gruppo, di dibattito e/o approfondimento si è cercato di stimolare la motivazione allo studio.

La classe ha dimostrato i suoi punti di forza nei lavori di gruppo e nella creatività. Alcune attività extrascolastiche hanno contribuito ad unire il gruppo classe e a motivarli nel proseguimento degli studi.

Per quello che il riguarda il programma la parte svolta, seppure ridotta, è stata trattata in modo esaustivo mediante approfondimenti e attraverso la lettura di testi e documenti si

è mirato, a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni che in alcuni casi ha riportato buoni risultati.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETIVAMENTE SVOLTO

Materia: **STORIA**

Docente: **Roberto Peluso**

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

Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. **2024-2025** n.ore/settimana **1,5**

MODULO 1 CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

Unità 1: Le grandi potenze all'inizio del Novecento

1. Trasformazioni di fine secolo;
2. Un difficile equilibrio;
3. L'Italia e l'età giolittiana.
4. I caratteri generali dell'età giolittiana
5. Il doppio volto di Giolitti
6. Tra successi e sconfitte

Unità 2: Prima Guerra mondiale

1. Cause ed inizio della guerra
2. L'Italia in guerra
3. La grande guerra
4. I trattati di pace

Unità 3: Rivoluzione russa

1. L'impero russo nel XIX secolo
2. Le tre rivoluzioni
3. La nascita dell'Urss
4. L'Urss di Stalin

MODULO 2: LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

Unità 1: Il fascismo (accenni vedi grado di raggiungimento degli obiettivi formativi)

1. Crisi e malcontento sociale
2. Il dopoguerra e il biennio rosso (1919- 1920)
3. Il fascismo: nascita e presa del potere
4. La politica economica ed estera

Unità 2: La crisi del 1929 e il New Deal (accenni vedi grado di raggiungimento degli obiettivi formativi)

1. Gli anni ruggenti
2. Il "Big Crash "

Unità 3: Il regime nazista (accenni vedi grado di raggiungimento degli obiettivi formativi)

1. Il nazismo e la salita al governo di Hitler
2. La dittatura nazista
3. La politica economica ed estera di Hitler

Unità 4: La Seconda guerra mondiale

1. Verso la Seconda guerra mondiale
2. La guerra in Europa e in oriente
3. I nuovi fronti
4. L'Europa dei lager e della Shoah
5. La svolta della guerra
6. 8 settembre: l'Italia allo sbando
7. La guerra di liberazione

EDUCAZIONE CIVICA: la giornata della memoria e dell'impegno; l'olocausto; storia delle mafie e della cultura mafiosa, la criminalità organizzata.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante
Roberto Peluso

I/Le rappresentanti degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Tedesco L2**

Docente **Ingrid Lehnert**

Classe: **V[^] B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Sala e vendita

a.f. **2024- 2025** n. ore/settimana: 3,5

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Die Klasse bestand zu Beginn des Schuljahres aus 12 SchülerInnen, die im Jahr zuvor die 4. Klasse Service/Bar besucht hatten. Für vier SchülerInnen mit einer 170/10-Zertifizierung waren besondere dispensative und kompensative Maßnahmen vorgesehen. Gegen Ende des Jahres verließ ein Schüler die Schule.

Trotz teilweise sehr unterschiedlicher Deutschkompetenz war die Motivation der Schüler zum Lernen im allgemeinen relativ hoch. Mehr oder weniger aktiv nahmen sie am Unterricht teil. Ein großer Teil der Schüler ist sich seiner Verantwortung für den eigenen Lernfortschritt bewusst.

Natürlich verfügen noch nicht alle über geeignete Lernstrategien. Auch die Lernunterlagen werden nur von einem Teil Schülern mit der erforderlichen Sorgfalt organisiert. Bei den Hausaufgaben oder dem Wiederholen des Lernstoffs zu Hause investiert die Mehrheit der Schüler insgesamt zu wenig Zeit.

Häufige, zum Teil krankheitsbedingte Fehlstunden trugen ebenfalls nicht zum Lernerfolg bei.

Seit Beginn des Schuljahres nahm ich als Deutschlehrerin auch 1/2 Stunde pro Woche am praktischen Serviceunterricht teil und übte dabei mit den SchülerInnen das arbeitsbegleitende Sprechen und die Kommunikation mit den Gästen.

Die Sprachkompetenz der Klasse ist unterschiedlich: zwei SchülerInnen erreicht ein B2/C1 - Niveau, fünf SchülerInnen verfügen hingegen über Kenntnisse auf B1- Niveau und vier Schülerinnen sind noch auf A1/A2- Niveau.

Ein Schüler der Klasse nahm erfolgreich an der B2-Zertifizierungsprüfung des Goetheinstituts teil, zwei weitere bestanden ausstehende B1-Module.

Die Klassenfahrt nach Berlin im Monat April, an der fast die gesamte Klasse teilnahm, brachte einen Motivationsschub zur Beschäftigung mit der deutschen Sprache, Gastronomie und Geschichte.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Die im Arbeitsplan für dieses Schuljahr vorgesehenen Lerninhalte wurden aus Zeitgründen etwas reduziert. Verzichtet wurde dabei vor allem auf ein Slow Food Projekt.

Der Vorbereitung des Formats der Staatsprüfung wurde hingegen viel Zeit gewidmet. Im Deutschunterricht konzentrierten wir uns vor allem auf die Entwicklung der

Schreibkompetenzen, sowie auf das Lese- und Hörverständnis. Die Wiederholung grundlegender Grammatikstrukturen war ebenso Thema wie die Erweiterung des Wortschatzes. Die Lernziele wurden bisher von neun SchülerInnen erreicht: einmal mit sehr gutem, dreimal mit gutem, dreimal mit befriedigendem und zweimal mit genügendem Erfolg. Ywei Schüler erreichten das Klassenziel auf Grund fehlender Motivation, ungenügender Vorkenntnissen und mangelnden Fleißes noch nicht.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

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

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

20 % Frontalunterricht

25 % Klassengespräch

25 % Fallstudien

15 % Simulationen

15 % Coatching

Die Unterrichtssprache ist Deutsch. Im Sinne einer integrierten Sprachdidaktik wurde die Zusammenarbeit mit den Lehrern der Mutter- und Fremdsprache gesucht.

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

Der persönlichen Wertschätzung, der Motivation und einem freundlich-höflichen Umgangston wird besondere Bedeutung zugemessen.

Durch problemorientierten Unterricht sollten die Schüler zur aktiven Teilnahme am Unterrichtsgeschehen angeregt werden.

Bei der Umsetzung und Entwicklung von Themen und Aktivitäten des Programms wurden die Möglichkeiten der traditionellen didaktischen Methodik durch eine integrierte Methode voll ausgeschöpft: (funktional-kommunikative, kontrastive, deskriptive, deduktive Methode)

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

In der vorgesehenen Stundenzahl von 3 Unterrichtsstunden pro Woche ist es kaum möglich, das von der Staatsprüfung angestrebte Sprachniveau B2 zu erreichen. Die Schüler lesen und schreiben im täglichen Leben sehr viel weniger und benutzen stattdessen immer häufiger künstliche Intelligenz für die Bewältigung ihres sprachlichen Alltags. So ist der Grad der Sprachbeherrschung allgemein gesunken und wichtige Sprachlernstrategien müssen wieder eingeübt werden.

Eine weitere negative Entwicklung ist die verstärkte Nutzung des Handys im Unterricht, oft einfach um Videospiele zu spielen. Bei einigen SchülerInnen ist eine extreme Abhängigkeit zu beobachten.

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

Einen Teil des Unterrichts verbrachte ich mit dem Vermitteln wirksamer Lerntechniken. Um die Unterrichtszeit effektiv zu nutzen, gab ich den Schülern mehrere Lernaufträge mit bereitgestelltem Lese- oder Videomaterial, die sie selbstständig am Wochenende oder in den Ferien zu recherchieren hatten.

Im Unterricht habe ich darauf bestanden, dass die Handys weggepackt werden und das PC und Tablet erst dann geöffnet werden, wenn mit dem Lehrbuch gearbeitet oder geschrieben wurde.

Merano, 15 Maggio 2025

Die Lehrkraft
Ingrid Lehnert

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Ingrid Lehnert**

Classe: **V^B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: Sala e vendita

a.f. **2024 - 2025** n. ore/settimana **3,5**

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

Die Schüler haben eine gewissermaßen autonome Sprachfertigkeit im allgemeinen sowie im berufsspezifischen Bereich auf einem mittleren Niveau im Einklang mit dem Sprachniveau B1 der EU erworben.

Hörverstehen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

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

Lesen

Die Schüler sind in der Lage:

- Artikel und Berichte über gesellschaftliche, politische oder zwischenmenschliche Probleme der Gegenwart lesen und verstehen;
- Fachartikel verstehen;
- zeitgenössische literarische Prosatexte verstehen;

Besondere Berücksichtigung fanden dabei fachspezifische und authentische Textsorten.

An Gesprächen teilnehmen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

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

Zusammenhängendes Sprechen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- zu vielen Themen aus ihren Interessengebieten eine Darstellung geben;
- einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben;
- eine Geschichte erzählen oder die Handlung eines Films wiedergeben;
- Kurzpräsentationen und Speedinputs zu vertrauten Themen vorbereiten und durchführen;

Schreiben

Die Schüler können:

- Zu einer Vielzahl von Themen, die sie interessieren, Texte schreiben;
- in einem Aufsatz oder Bericht Informationen wiedergeben oder Argumente und Gegenargumente für oder gegen einen bestimmten Standpunkt darlegen;
- Briefe schreiben;

Contenuti svolti

Grammatikkompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

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

Landeskunde

Am Ende des Schuljahres sind die Schüler in der Lage:

- geographische, geschichtliche, gesellschaftliche, wirtschaftliche und kulturelle Aspekte der Kultur von Deutschland und Südtirol mit besonderer Berücksichtigung der Südtiroler Autonomie sowie von Gastronomie und Tourismus erläutern;
- die wichtigsten geschichtlichen Ereignisse des 20. Jahrhunderts in Deutschland und Südtirol erläutern; (Nazionalsozialismus, Faschismus, Weltkriege, Teilung Deutschlands, Kommunismus, kalter Krieg, Bombenjahre in Südtirol, Autonomie)

Berufsbezogene Kompetenz

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:

- Informationen über Bier im Hinblick auf Produktion und Service erfragen und geben;
- Rezepte erklären;
- Informationen über einen gastronomischen Betrieb geben;
- über die eigenen Zukunftspläne sprechen;
- eigene Anforderungen an einen Arbeitsplatz darlegen;
- ein Vorstellungsgespräch führen;
- positive und negative Auswirkungen der Globalisierung auf den Tourismus und unsere Ernährung darlegen;
- das Konzept der McDonaldisierung erläutern;
- das Konzept der Nachhaltigkeit am Beispiel von Gastronomie und Tourismus erklären;
- klimafreundliche Ernährungsformen wie die flexitarische planetarische Diät erläutern;
- die Gründe und Folgen der Lebensmittelverschwendung aufzeigen;
- Aktionen wie 0-Food-Waste und Food Sharing beschreiben;
- die Südtiroler Dachmarke, die Marke „Qualität Südtirol“ und andere Südtiroler Qualitätsmarken unterscheiden und wichtige Informationen dazu geben;
- die wichtigsten Produkte und Produktgruppen der Marke „Qualität Südtirol“ nennen;
- das aktuelle Weltgeschehen verfolgen und dessen Auswirkungen auf Tourismus,

Hotellerie und Gastronomie diskutieren.

UDA

PCTO:

- über eine praktische Arbeitserfahrung berichten und positive und negative Aspekte des Praktikums bewerten;

Bürgerkunde

Am Ende des 5. 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 ;

Am Ende des 4. Schuljahres können die Schüler:

- 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.
-

Am Ende des 3. Schuljahres können die Schüler:

- Informationen über die Europass-Plattform und ihre Angebote geben;
- ihren Lebenslauf auf Europass schreiben und präsentieren;
- über ihre Stärken und Schwächen sprechen
- Projekte zur Verbesserung ihrer Kompetenzen machen.

Meran, 15. Mai 2025

die Lehrkraft

Ingrid Lehnert

Die Schülervertreter

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: Lingua inglese

Docente Aniello Menna

Classe: V[^] B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Caratterizzazione Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

a.f. 2024- 2025 n. ore/settimana 2
+ 1 (codocenza nel laboratorio di sala-bar)

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe era composta inizialmente da 12 allievi 11 dei quali già frequentanti la classe quarta e un allievo che ripeteva la classe quinta ma che durante il corso dell'anno si è ritirato. Ha sempre presentato livelli molto eterogenei relativamente alle 4 abilità linguistiche con 1 allievo in particolare che presentava livelli superiori al resto della classe, un gruppo che ha evidenziato una sufficiente padronanza nella comprensione orale e in quella della lettura e un gruppo infine che ha mostrato difficoltà nelle abilità di cui al gruppo precedente unite all'utilizzo di un lessico limitato sia del settore enogastronomico che di base e difficoltà nella pronuncia corretta nel parlato, nonostante ciò hanno profuso un impegno costante unito a volte allo studio mnemonico e questo ha permesso che raggiungesse un profitto sufficiente.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Quanto dichiarato al punto precedente viene confermato alla fine dell'anno scolastico anche in seguito alla preparazione delle prove INVALSI dove si sono evidenziati in gran parte gli stessi livelli di risultati facendo esercitare la classe in gran parte con test di livello B2 e somministrando anche una verifica che conteneva due prove di ascolto e due di lettura con gli argomenti più disparati.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Nelle presentazioni orali, nelle interrogazioni e nelle attività di role-playing nel laboratorio di sala-bar sono emersi questi 3 livelli di competenza. Il gruppo con livello superiore ha anche evidenziato approfondimento nei concetti espressi e nel pensiero critico.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

25% Lezione frontale

35% Lavoro di gruppo – presentazioni power point

30% Codocenza

10% visione video - film, ascolto registrazioni audio

Merano, 15 Maggio 2025

L'insegnante
Aniello Menna

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: Lingua inglese

Docente: Aniello Menna

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

Caratterizzazione Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

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

+ 1 (codocenza nel laboratorio di sala-bar)

Finalità generale	Alla fine del quinto anno lo studente conseguirà un'autonomia operativa dal punto di vista comunicativo che gli consentirà di muoversi ad un livello di competenza media in qualsiasi situazione comunicativa servendosi della lingua in modo adeguato al contesto. Inoltre possederà una conoscenza generale dei paesi anglofoni.
--------------------------	--

Legenda dei descrittori di livello:

O = ottimo – molto buono

D = discreto

S = sufficiente

I = insufficiente

GI = gravemente insufficiente

Indicatori	O.S.A.		Descrittori di livello
	CONOSCENZE	ABILITA'	
COMPRENSIONE ORALE	In base alle diverse situazioni comunicative possedere una discreta gamma di esponenti linguistici, e le diverse tipologie testuali. Conoscere il lessico e la fraseologia idiomatica relativi alla vita privata, alla vita pubblica e al mondo del lavoro. Disporre delle strategie per la comprensione di messaggi orali	Comprendere i punti salienti di testi orali anche concettualmente e linguisticamente complessi in inglese standard, e nelle sue varietà linguistiche, su argomenti concreti e astratti. Comprendere testi orali articolati su argomenti diversi, attinenti all'interesse personale, all'indirizzo scolastico	O: lo studente comprende interamente il contenuto di tali messaggi.
			D: lo studente comprende gran parte del contenuto di tali messaggi
			S: lo studente afferra l'essenziale di tali messaggi.
			I: lo studente comprende solo parzialmente le informazioni contenute nei messaggi in questione.

	articolati (anche multimediali) su argomenti relativi alla vita privata, alla vita pubblica e al mondo del lavoro. Conoscere le tipologie testuali narrative, espositive e argomentative su temi vari e di settore (lavoro, politica, economia).	frequentato, a contenuti di studio anche di altre discipline e al mondo del lavoro.	GI: lo studente non riesce a comprendere minimamente la minima informazione dai messaggi in questione.
COMPRESIONE SCRITTA	Conoscere il lessico e la fraseologia idiomatica relativi alla vita privata, alla vita pubblica, al dominio educativo, di tirocinio e di lavoro (in esperienza di PCTO). Le strutture linguistiche utili ad esprimere le fondamentali funzioni comunicative (regolare i rapporti sociali e comunicare nella vita quotidiana) e le caratteristiche dei principali generi testuali. Il lessico settoriale, compresa la nomenclatura internazionale codificata relativa all'indirizzo di studio e le forme testuali adeguate.	Comprendere testi scritti, continui e discontinui, in lingua standard anche diffusi dai media, su argomenti diversi, compresi i testi settoriali. Comprendere il significato globale e le informazioni specifiche in testi scritti, anche complessi, relativi al mondo dell'attualità, al mondo del lavoro e all'indirizzo scolastico frequentato, riconoscendo conclusioni e argomentazioni.	O: lo riesce a cogliere la globalità delle informazioni dalla lettura di tali testi.
			D: lo studente afferra gran parte delle informazioni nei testi in questione.
			S: lo studente comprende l'essenzialità delle informazioni contenute in tali testi.
			I: lo studente evidenzia una comprensione frammentaria dei testi in questione. GI: lo studente denota una scarsa comprensione dei contenuti dei testi in questione.

PRODUZIONE E INTERAZIONE ORALE	Conoscere il lessico e la fraseologia idiomatica relativi alla vita privata, alla vita pubblica, al dominio educativo, di tirocinio e di lavoro (in esperienza di PCTO). Conoscere le strutture linguistiche utili ad esprimere le fondamentali funzioni comunicative (regolare i rapporti sociali e comunicare nella vita quotidiana) e le caratteristiche dei principali generi testuali. Il lessico settoriale, compresa la nomenclatura internazionale codificata relativa all'indirizzo di studio e le forme testuali adeguate.	Utilizzare in modo adeguato la lingua settoriale per lo studio e l'apprendimento delle discipline non linguistiche affrontate, per progettare, documentare e presentare servizi e prodotti del settore di riferimento. Produrre testi orali utilizzando la lingua settoriale per lo studio e la lingua settoriale del lavoro. Sintetizzare in modo adeguato ed efficace testi di vario tipo, anche rispettando un limite di tempo. Interagire, in maniera adeguata al contesto e all'interlocutore, esprimendosi con apporti originali, su temi di attualità, di carattere sociale, settoriale e di lavoro per comunicare con parlanti di varia provenienza.	O: lo studente riesce ad affrontare qualsiasi tipo di conversazione esprimendosi in maniera fluida ed efficace, usando un tono di voce appropriato, un lessico e una sintassi corretti.
			D: lo studente è in grado di affrontare gran parte delle situazioni elencate in maniera più che soddisfacente usando un discreto tono di voce e un lessico e una sintassi abbastanza corretti.
			S: lo studente riesce ad affrontare le principali situazioni tra quelle elencate esprimendosi in maniera essenziale ma comprensibile con lessico semplice e sintassi elementare.
			I: lo studente riesce solo parzialmente ad esprimersi dato il suo bagaglio lessicale incompleto.
PRODUZIONE E INTERAZIONE SCRITTA	Comprendere le caratteristiche di testi, descrittivi, narrativi, espositivi e argomentativi, discontinui e non, oltre che iconografici, e le loro intenzioni comunicative, anche/soprattutto	Produrre testi scritti di diverse tipologie e generi, coerenti e coesi, in lingua standard esprimendosi con apporti originali, per riferire fatti, descrivere situazioni, esperienze e sentimenti,	O: lo studente utilizza un linguaggio elaborato, ricco e formalmente corretto nella sua produzione scritta
			D: lo studente riesce a produrre frasi abbastanza corrette e dettagliate nella sua produzione scritta

	riferiti all'ambito sociale, economico, di costume e di lavoro. Padroneggiare le strutture sintattiche e il lessico appropriato ai contesti di diversi tipi e generi testuali. Possedere il repertorio lessicale e le espressioni per descrivere situazioni ed esperienze, per esprimere opinioni e impressioni e narrare avvenimenti di tipo personale e lavorativo. Comprendere gli aspetti comunicativi e sociolinguistici dell'interazione e della produzione scritta in relazione al contesto, agli interlocutori e alle varietà di registro.	descrivere e analizzare fenomeni, fornire impressioni, sostenere opinioni con opportune argomentazioni, formulare ipotesi su vari temi (di attualità, sociali, economici, di costume e di lavoro). Produrre testi scritti utilizzando la lingua settoriale per lo studio e per il lavoro. Interpretare, commentare e sintetizzare testi scritti di vario tipo e genere riferiti ad ambiti diversi, rispettando, se richiesto, un limite di parole e/o tempo. Produrre testi di tipologia diversa per chiedere e fornire informazioni di interesse immediato, esprimere opinioni e sentimenti, adeguati al destinatario e aderenti alle convenzioni del genere; fornire idee su argomenti (sia astratti che concreti), verificare le informazioni ricevute e formulare domande.	S: lo studente utilizza alcune frasi corrette nella sua produzione scritta L: lo studente nella sua produzione scritta denota povertà nel lessico e forma non corretta, ciò ne inficia parzialmente la comprensibilità. GI: lo studente non è in grado di produrre neppure testi più elementari e prevedibili date le sue lacune lessicali e grammaticali
--	--	--	---

MEDIAZIONE	Mediare testi, orali e scritti, contenenti informazioni dettagliate su argomenti di interesse personale, professionale, culturale, lavorativo e di attualità a interlocutori che non li comprendono, nella stessa lingua o tra lingue diverse, servendosi di varie strategie. Analizzare e descrivere un testo letterario e una produzione artistica, esprimere la propria reazione descrivendo emozioni, sensazioni e idee, sostenendole con argomentazioni ed esempi. Analizzare e confrontare testi letterari e produzioni artistiche (iconografiche, musicali, cinematografiche...), anche di epoche e culture diverse, mettendoli in relazione fra di loro e con il contesto storico-sociale di appartenenza. Collaborare a un compito condiviso in gruppo coordinandolo, definendo obiettivi, annotando idee e decisioni in merito alle quali riferirà in plenaria.
RIFLESSIONE SULLA LINGUA	Riflettere sul sistema linguistico e sugli usi linguistici, anche in un'ottica comparativa, al fine di potenziare la consapevolezza delle analogie e delle differenze con la lingua italiana e con le altre lingue apprese.
STRATEGIE DI APPRENDIMENTO	Saper utilizzare in modo autonomo e appropriato le principali strategie di ricezione e produzione (individuare indizi, fare inferenze, pianificare, eseguire, controllare, compensare, cambiare, correggere sbagli) e riflettere sul loro uso. Riflettere sul proprio processo di apprendimento linguistico: riconoscere i punti di forza e di debolezza, gli strumenti e le situazioni che lo favoriscono e che potenziano l'autonomia allo studio. Saper utilizzare in modo appropriato i dizionari bilingue e monolingue (anche multimediali), le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per approfondire argomenti di studio anche con riferimento alle discipline non linguistiche affrontate, in funzione dello sviluppo di interessi personali e professionali. Utilizzare strategie come: semplificazione del testo, individuazione di parole chiave, ripetizione, mappe concettuali, glossari, per mediare testi scritti e orali nella stessa lingua o tra lingue diverse.
COMPETENZA DI EDUCAZIONE CIVICA (2)	N.2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA	Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.
COMPETENZA PLURICULTURALE	Saper utilizzare in modo autonomo e appropriato le principali strategie di ricezione e produzione (individuare indizi, fare inferenze,

	pianificare, eseguire, controllare, compensare, cambiare, correggere sbagli) e riflettere sul loro uso. Riflettere sul proprio processo di apprendimento linguistico: riconoscere i punti di forza e di debolezza, gli strumenti e le situazioni che lo favoriscono e che potenziano l'autonomia allo studio. Saper utilizzare in modo appropriato i dizionari bilingue e monolingue (anche multimediali), le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per approfondire argomenti di studio anche con riferimento alle discipline non linguistiche affrontate, in funzione dello sviluppo di interessi personali e professionali. Utilizzare strategie come: semplificazione del testo, individuazione di parole chiave, ripetizione, mappe concettuali, glossari, per mediare testi scritti e orali nella stessa lingua o tra lingue diverse.
--	--

Strategie per livello di apprendimento	
O - D Potenziamento	Potenziare le caratteristiche già presenti in tali studenti: • incoraggiandoli a assumere la veste di responsabile/referente di un gruppo di lavoro per lo sviluppo di attività sempre più complesse; • mediante l'attribuzione di lavori di ricerca e/o approfondimento per sé e per la classe; • mediante gratificazione frequente e formale valutazione (portfolio delle competenze).
S Consolidamento	Consolidare e migliorare le competenze di tali studenti proponendo: • lavori di gruppo che favoriscano la condivisione e il rafforzamento delle conoscenze/competenze e la partecipazione alle attività in modo più consapevole ed attivo; • stimoli (problematiche nuove o approfondimenti); • condivisione con gli studenti della programmazione del lavoro e dei successivi impegni (verifiche, eventi ...); • incarichi e attività funzionali al raggiungimento degli obiettivi individuali.

I - Gi Recupero	Recuperare i contenuti, l'attenzione, la partecipazione di tali studenti attraverso: • attività di recupero individuale anche al di fuori dell'orario scolastico; • coinvolgimento in attività che favoriscono il confronto con il docente e con i compagni; • responsabilizzazione dello studente mediante l'attribuzione di compiti inizialmente semplici e via via più complessi; • colloquio individuale con lo studente da parte del tutor e ridefinizione del suo contratto formativo; • coinvolgimento tempestivo della famiglia o di chi ne fa le veci; • proposta di varie metodologie di studio e successiva verifica dell'efficacia; • diversificazione delle metodologie didattiche; • supporto nella costruzione di un proprio "bilancio delle competenze" (cosa so fare, cosa devo ancora imparare, come).
---	--

Contenuti svolti

Revisione di funzioni comunicative e di strutture grammaticali di base.

Gli argomenti svolti dal libro di testo di Dal libro di testo di Catrin Ellen Morris con Alison Smith "MASTERING COOKING & SERVICE" ed. ELI PUBLISHING sono i seguenti:

UNIT 9: DIET AND NUTRITION

Healthy eating (pp. 156-157)

The Mediterranean diet (p. 158)

Other types of diet (p. 159)

Alternative diets (pp. 160-161)

Religious dietary choices (p. 162)

Teen and sport diets (p. 163)

Special diets for food allergies and intolerances (p. 164)

Getting to know food intolerances (p. 166)

UNIT 10: SAFETY PROCEDURES

Food safety and food quality (p. 172)

HACCP (p. 173)

HACCP principles (p. 174)

Food contamination (p. 175)

Risks and preventive measures (pp. 176-177)

Food preservation (pp. 178-179)

Workplace safety (pp. 180-181)

Testing food safety knowledge (pp. 182-183)

WHAT WOULD YOU EAT TO SAVE THE PLANET? (pp. 186-187)

DOSSIER 2: THE UNITED STATES OF AMERICA

Quick facts (p. 358)

US political system (p. 359)

A brief history of the USA (pp. 360-361)

Key moments in the 20th and 21st centuries (p. 362-363)

American cuisine: traditions and festivities (pp. 364-365)

Typical bars and restaurants in the USA (pp. 368-369)

DOSSIER 3: ENGLISH-SPEAKING WORLD

Canada (p. 370)

South Africa (p. 372)

India (p. 374)

Australia (p. 376)

Ciascun allievo ha inoltre preparato una presentazione power point con una regione italiana a scelta che contenesse le specialità enogastronomiche e le bevande tipiche.

Durante il primo trimestre e l'inizio del secondo pentamestre sono state dedicate alcune ore di lezione alla preparazione della prova INVALSI durante le quali state fornite le strategie per la comprensione dei testi scritti e delle prove di ascolto. Inoltre, prima della prova ufficiale effettuata in data 12 marzo 2025, gli allievi hanno svolto una verifica che conteneva 2 esercitazioni di ascolto e 2 di lettura di livello B2 per la preparazione della quale ho utilizzato materiali raccolti da vari libri di testo oltreché dalla simulazione online del test già fornita da INVALSI stesso.

Gli allievi hanno inoltre preparato una relazione scritta e orale di tutte le esperienze di alternanza scuola-lavoro, di altre eventuali esperienze lavorative non legate alla scuola e di attività di volontariato, tale attività è stata utilizzata per la realizzazione di una U.D.A.

Durante le ore di codocenza nel laboratorio di sala-bar gli argomenti svolti riguardavano la conoscenza della terminologia di base del vino e la sua presentazione utilizzando le etichette sulle varie bottiglie di vino, la traduzione di un menù in inglese con la spiegazione dei piatti (ingredienti e preparazione) e il corretto abbinamento cibo - vino. Su quest'ultima attività è stata anche costruita una U.D.A. insieme al collega di laboratorio di Sala e Vendita.

A supporto di tali contenuti sono stati trattati i seguenti argomenti dal libro "MASTERING COOKING &SERVICE":

UNIT 18: BEVERAGES

Wine (pp. 306-307)

Wine appellation (pp. 308-309)

Suggesting wines (pp. 318-319)

Educazione civica.

Le tematiche trattate nell'ambito di questa disciplina hanno trattato i seguenti temi legati al concetto di sostenibilità – "SUSTAINABILITY":

Recycling

Overfishing

Rainforests

World conservation problems

Pollution

Energy
Renewable energy
Alternative energies
Environment
Sustainable development

L'altro argomento trattato è quello dello spreco alimentare.

A tale proposito è stata invitata la Sig.ra Raffeiner del Centro Tutela Consumatori di Bolzano la quale ha tenuto un incontro su tale tematica in lingua inglese.

Ciascuno degli allievi ha svolto una presentazione Power Point sui uno di questi temi che contenesse i seguenti punti:

- quali fattori sono coinvolti
 - esempi
 - cosa fare per migliorare la situazione (la tua opinione)
- Infine, riguardo al tema dello spreco alimentare ogni allievo ha presentato un menu antispreco utilizzando gli avanzi dei cibi in maniera creativa e salutare.

E' stata inoltre ripresa la tematica della cittadinanza digitale (digital citizenship) con la lettura del romanzo 1984 (George Orwell) – Ed. Edisco – audiolibro e la visione del film Orwell – 1984 in lingua originale.

Dal libro di S. Mochi, J. Cameron, F. Galuzzi e F. Evans Fireworks Concise (Ed. DeaScuola Black Cat) sono state fornite agli allievi fotocopie sui seguenti argomenti:

The Modern Age (1901-1950)
History Milestones
Modern Age
The long struggle for equality
Culture up to the end of World War II
From the League of Nations to the United Nations
War poetry:
Rupert Brooke – The Soldier
Winfred Owen – Futility
Voices from the trenches: Giuseppe Ungaretti

Merano, 15 Maggio 2025

I rappresentanti degli/le studenti/esse

L'insegnante

Aniello Menna

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Matematica**

Docente **Roberta Lena**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da undici studenti, dei quali quattro con certificazione L.170/2010, e presenta in generale una preparazione matematica di base piuttosto lacunosa, scarse competenze algebriche e analitiche e tempi di attenzione e impegno limitati.

Nel corso del secondo biennio la maggior parte degli studenti si è impegnata solo in aula, richiedendo guida e supporto continui, senza maturare competenze profonde e autonomia e sviluppando un approccio alla materia prevalentemente procedurale. Alcuni studenti non hanno colmato le carenze iniziali, a causa di difficoltà logico-matematiche e attentive.

Pochi studenti hanno dimostrato impegno e partecipazione adeguate, e hanno realizzato un percorso di crescita.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Durante il quinto anno la classe ha dimostrato maggiore partecipazione e interesse rispetto al precedente biennio, in quanto il programma è fortemente orientato al problem solving applicato a casi reali, mentre il contenuto algebrico e analitico è ridotto.

Va specificato che la maggior parte degli studenti ha dimostrato una certa resistenza a capire in profondità la modellizzazione matematica dei problemi e a ha dimostrato scarse abilità nell' utilizzo degli strumenti algebrici proposti nel corso degli anni.

Alcuni studenti hanno incontrato difficoltà a comprendere le situazioni oggetto di studio e non hanno sviluppato adeguate capacità risolutive e di interpretazione critica dei risultati.

Solo due studenti hanno dimostrato sia comprensione dei temi proposti che abilità algebriche consolidate.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

- Risolvere problemi riferiti a situazioni reali e professionali, elaborando soluzioni opportune e interpretando criticamente i risultati.
- Realizzare, leggere e interpretare grafici.
- Interpretare dati numerici riferiti ad ambiti diversi.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

- 20% Lezione frontale dialogata
- 20% Studio di casi
- 60% Learning by doing; peer learning

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

- Numerosi studenti con lacune pregresse nell'algebra di base, non colmate nel corso del triennio.
- Alcuni studenti con difficoltà a mantenere l'attenzione per tempi prolungati.
- Alcuni studenti con difficoltà logiche e di interpretazione.

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

- È stato necessario spiegare e riassumere più volte concetti e strumenti proposti
- Sono stati proposti esercizi di difficoltà medio-bassa.
- È stato incentivato l'uso di mappe e schemi riassuntivi.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante
Roberta Lena

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Matematica**

Docente: **Roberta Lena**

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

Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

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

Finalità generali

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

- Utilizzare modelli probabilistici e statistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli
- Applicare i concetti della probabilità a processi di controllo della qualità
- Calcolare valore medio e la deviazione standard di grandezze relative a fenomeni economici (con particolare riferimento al settore alberghiero) e demografici.
- Comprendere quando conviene produrre o meno un determinato bene, considerato l'intero insieme della produzione
- Applicare la teoria della probabilità per effettuare scelte in ambito economico
- Effettuare scelte in ambito economico utilizzando approcci diversi.

Contenuti svolti

Calcolo combinatorio

- Principio fondamentale del calcolo combinatorio
- Disposizioni semplici e con ripetizioni
- Permutazioni
- Combinazioni semplici

Teoria della probabilità

- Eventi certi, impossibili e aleatori
- Il concetto di probabilità e la definizione classica
- Eventi compatibili e incompatibili
- Operazioni tra eventi (unione, intersezione, evento contrario)

- Probabilità dell'unione di due eventi
- Probabilità dell'evento contrario
- Eventi dipendenti e indipendenti
- Probabilità condizionata
- Formula della probabilità composta
- Il Teorema di disintegrazione
- Diagramma ad albero per le probabilità totali e composte
- Il teorema di Bayes

Elementi di statistica

- Caratteri qualitativi e quantitativi
- Frequenza assoluta, relativa, percentuale, cumulata, distribuzione di frequenze suddivisa per classi
- Serie e seriazioni statistiche
- Rappresentazione grafica dei dati
- Indici di posizione: media aritmetica, media ponderata, mediana, moda
- Indici di variabilità: campo di variazione, varianza, deviazione standard
- Statistica bivariata: distribuzioni congiunte, marginali e condizionate
- Correlazione: covarianza, coefficiente di correlazione lineare
- Regressione: retta di regressione, coefficiente di regressione

Problemi di scelta in condizioni di certezza

- La ricerca operativa
- Procedure e fasi di soluzione di un problema di scelta
- Problemi di scelta in condizioni di certezza in una variabile (caso continuo e discreto)
- Il problema delle scorte

Problemi di scelta in condizioni di incertezza

- Criteri per operare scelte in condizioni di incertezza
- Variabili casuali e distribuzioni di probabilità (cenni)
- Il criterio del valore medio
- Il criterio della valutazione del rischio
- Criteri del pessimista

Educazione civica

Matematica e psicologia del gioco d'azzardo.

In collegamento con la teoria della probabilità, sviluppata nel programma di matematica di quinta, sono stati proposti alcuni video prodotti dalla società di divulgazione scientifica torinese Taxi1729, con l'obiettivo di svelare le regole e le verità che stanno dietro al fenomeno del gioco d'azzardo.

Sono stati presentati i principi matematici per i quali non conviene giocare e i meccanismi cognitivi, ampiamente studiati in psicologia e marketing, sfruttati da chi organizza il gioco.

Merano, 15 maggio 2025

I rappresentanti degli/le studenti/esse

L'insegnante

Roberta Lena

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche**

Docente: **Sabrina Gazzini**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe, composta inizialmente da 4 allieve e 8 allievi è apparsa interessata alla disciplina cercando collegamenti tra gli argomenti trattati e la realtà economico-aziendale. La partecipazione e le buone capacità di alcuni alunni hanno sicuramente contribuito a creare, in generale, un clima d'aula positivo.

Sul piano comportamentale si sono dimostrati corretti e rispettosi.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il gruppo classe ha affrontato, in generale, lo studio della disciplina con impegno e ha partecipato attivamente alle lezioni.

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

Le valutazioni sono scaturite da un congruo numero di verifiche, da esercitazioni svolte in classe ed a casa e tengono conto dell'applicazione e dell'impegno, dei progressi di ciascuno studente, di fatti che abbiano potuto ostacolare l'applicazione al lavoro. La valutazione ha, infine, tenuto conto dell'atteggiamento dello studente nei confronti della materia, dell'attenzione prestata e della qualità del lavoro svolto.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

È stata posta particolare attenzione all'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

Studio e discussione di casi, lavoro di gruppo, lezione frontale, esercitazioni, partecipazione a seminari con esperti esterni.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Impegno non sempre costante da parte di qualche alunno e in qualche caso numerose assenze.

Una certa lentezza nel consolidamento di competenze che ha comportato, talvolta, la necessità di soffermarsi più a lungo sugli argomenti affrontati.

5. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE

Colloqui individuali e collettivi, contatto con le famiglie, interventi costanti di recupero di competenze non ancora consolidate.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante
Sabrina Gazzini

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche**

Docente: **Sabrina Gazzini**

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

Caratterizzazione: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol

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

Finalità generali

Lo studio della disciplina si propone di sviluppare ed approfondire le competenze professionali tecnico - pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, le competenze operative sono finalizzate alla cura dei rapporti con il cliente, ad interventi nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e del Made in Italy in relazione al territorio.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Conoscere, redigere e sapere leggere le parti che compongono il bilancio di esercizio.

Conoscere e interpretare le tendenze evolutive del mercato turistico in Europa e in Italia.

Conoscere gli organismi e le fonti normative nazionali, europee e internazionali.

Conoscere l'evoluzione del marketing e l'importanza della sua corretta applicazione nel campo del turismo e della ristorazione.

Riconoscere i prodotti turistici che le imprese ricettive e di ristorazione possono proporre per attrarre adeguati flussi di domanda.

Comprendere quanto sia importante per le imprese scegliere correttamente i segmenti di mercato da servire.

Capire l'importanza della pianificazione strategica delle attività del marketing.

Comprendere l'importanza e il significato della gestione delle relazioni con i clienti e il valore complessivo del cliente per le aziende ricettive e di ristorazione.

Cogliere l'importanza della politica dei prezzi al fine di conseguire gli obiettivi aziendali e conoscere le principali tecniche per la determinazione dei prezzi.

Conoscere le funzioni e i criteri di scelta dei canali di distribuzione e promozione dei servizi ricettivi e di ristorazione.

Esaminare la struttura del piano di marketing delle imprese ricettive e di ristorazione.

Analizzare la struttura del piano dei marketing turistico territoriale che gli enti interessati possono mettere in atto per favorire lo sviluppo turistico del territorio.

Analizzare le caratteristiche e le potenzialità del web marketing e dei principali strumenti che questo utilizza. Comprendere il processo di pianificazione del web marketing, i suoi obiettivi e le sue strategie.

Acquisire la consapevolezza dell'importanza di una gestione basata su un'attenta programmazione sia in fase di avvio che durante lo svolgimento della gestione.

Comprendere il concetto di pianificazione strategica e le fasi in cui si articola.

Capire la logica con cui viene elaborato il budget e le sue articolazioni.

Capire l'importanza del controllo budgetario tramite l'analisi degli scostamenti tra i risultati programmati e quelli conseguiti.

Comprendere la natura del business plan, per decidere quando è necessario predisporlo, e conoscere le basi sulle quali deve poggiare per essere attendibile.

Contenuti svolti:

La gestione amministrativa

Il bilancio d'esercizio

La funzione del bilancio d'esercizio.

La struttura del bilancio, lo stato patrimoniale, il conto economico e la nota integrativa.

L'analisi di bilancio

L'interpretazione del bilancio e l'analisi di bilancio per indici, gli indici di composizione, gli indici finanziari e patrimoniali, gli indici di redditività.

Il mercato turistico

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Gli organismi e le fonti normative nazionali, europee e internazionali.

Le nuove tendenze del turismo.

Il Marketing

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

Esercitazioni.

Il marketing strategico

Quali sono le fasi del marketing strategico

Quali sono le fonti informative

Come si effettua l'analisi interna

Come si effettua l'analisi della concorrenza

Come si effettua l'analisi della domanda

Che cos'è la segmentazione

Che cos'è il target

Che cos'è il posizionamento

Come si determinano gli obiettivi strategici

Esercitazioni.

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

Esercitazioni

Il web marketing

Che cos'è il web marketing

Quali sono gli strumenti del web marketing

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

Esercitazioni

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica

Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa
Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa
Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
Che cos'è il vantaggio competitivo
Quali sono le funzioni del controllo di gestione
Esercitazione

Il budget

Che cos'è il budget
Qual è la differenza tra bilancio e budget
Come si articola il budget
Come viene redatto il budget degli investimenti
Come viene redatto il budget economico di un ristorante
Come viene redatto il budget economico di un albergo
Che cos'è il controllo budgetario
Esercitazioni

Il business plan

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

Attività integrative: visite didattiche e seminari con esperti esterni:

Azienda di soggiorno di Merano – a cura della direttrice dell'azienda di soggiorno (focus sul marketing territoriale e sul prodotto turistico).

Educazione Civica

a.f. 2022/23: Il processo di integrazione europea • Obiettivi e valori dell'Unione Europea • I simboli dell'Unione Europea: l'inno, la bandiera, il motto. Le organizzazioni internazionali. • Struttura e funzioni degli organismi internazionali • Principi di diritto internazionale e fonti • Funzioni dell'ONU a favore dei diritti umani • Ruolo della NATO • Gli obiettivi del G8, del WTO e dell'OCSE

a.f. 2023/24: Educazione finanziaria: intervento esperto esterno della Laborfond sui temi investimenti, finanziamenti, previdenza assicurativa, fondi di investimento bilanciati, assicurazioni vita e pensioni integrative.

a.f. 2024/25: Le norme giuridiche, sanzioni, gerarchia delle fonti del diritto, illecito, reato, reati collegati alla mafia, le ecomafie. Gli organismi internazionali UNWTO WTC, organi Unione Europea Consiglio europeo Commissione europea Parlamento europeo e Consiglio dell'Unione Europea. Trattato di Roma, di Maastricht e Lisbona, accordo Schengen. Consuetudini, regolamenti, direttive, trattati. L'Unione Europea: viaggio di una parte della classe a Strasburgo e visita del Parlamento Europeo

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

Sabrina Gazzini

I rappresentanti degli/le studenti/e

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Docente: **Monica Casagrande**

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

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

a.f. **2024- 2025** n. ore/settimana: **2+1**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 4 alunne e 7 alunni, di cui 4 con PDP (L.170) relativo alle misure compensative e dispensative in continuità con il precedente anno scolastico. Inizialmente era presente un allievo ripetente poi ritiratosi. Il clima è sereno e costruttivo.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

I livelli di raggiungimento degli obiettivi sono mediamente tra il più che sufficiente e il buono. La qualità del lavoro di approfondimento individuale è correlata all'interesse per le tematiche affrontate, comunque è adeguata alle personali necessità di consolidamento delle conoscenze. Nei casi con maggiori fragilità si riscontra una sufficiente progressione ed il raggiungimento degli obiettivi minimi. Alcune problematiche nelle competenze comunicative, sia in forma scritta sia orale, in alcuni casi limitano l'efficacia della rielaborazione articolata delle conoscenze.

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, e suggerendo l'utilizzo delle conoscenze come possibile chiave di lettura critica della realtà.

Le lezioni di co-docenza sono state realizzate nel Laboratorio di sala, esercitando gli allievi nella individuazione degli elementi cardine del sistema di autocontrollo, nell'applicazione delle corrette procedure di lavoro, nella strutturazione della comunicazione per la valorizzazione dell'offerta gastronomica.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Circa 60% lezione frontale partecipata

Circa 20% studio di casi

Circa 20% progettazione e ricerca

Allievi con Disturbi Specifici dell'Apprendimento

Sono state adottate strategie metodologiche e didattiche che fanno ampio utilizzo di immagini, schemi e mappe concettuali, proponendo vari linguaggi comunicativi. Durante le ore di codocenza nei laboratori, si sono valorizzate l'integrazione e le connessioni tra le discipline.

Misure dispensative: lettura ad alta voce, scrittura alla lavagna, interrogazioni non programmate.

Strumenti compensativi: integrazione delle verifiche scritte con verifiche orali, schemi e mappe concettuali, nelle verifiche viene data fotocopia dattiloscritta e il testo viene letto alla classe.

Verifiche e valutazioni: organizzazione di interrogazioni programmate, la compensazione con prove orali di compiti scritti non ritenuti adeguati, una valutazione più attenta ai contenuti che non alla forma. Gli indicatori e i descrittori di livello sono stati condivisi su Registro Elettronico all'inizio dell'anno, esplicitati e dichiarati per ciascuna prova.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Non vi sono stati particolari problemi nello svolgimento del programma se non la necessità di condurre le attività in una progettazione il più possibile coordinata interdisciplinarmente, nonostante vincoli di calendario e di tempistiche non sempre adeguate alle eterogenee esigenze di apprendimento delle/gli alunne/i, anche in relazione a temi più o meno complessi.

6. AZIONI ADOTTATE PER AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE EMERSE

In un primo periodo si sono recuperati gli obiettivi pregressi al fine di consolidare le conoscenze chiave per la comprensione dei nuovi apprendimenti.

È stata organizzata la piattaforma Class-room di Google sulla quale si sono condivisi materiali didattici, come slide di sintesi, filmati e inchieste giornalistiche, link di siti specialistici, a supporto dei riferimenti sul libro di testo e dove sono stati strutturati e raccolti percorsi di progettazione operativa.

La valutazione si è svolta attraverso prove scritte a domande aperte, colloqui orali integrativi, ricerche individuali con produzione di relazioni di feedback e progettazione di prodotti da realizzare durante le attività di laboratorio tecnico-pratico per la valutazione delle competenze.

Merano, maggio 2025

L'insegnante
Monica Casagrande

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente **Monica Casagrande**

Classe: **V sala B Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità**

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

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

Finalità generali

L'insegnamento della disciplina, nell'ultimo triennio, concorre a far conseguire allo studente risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale. La finalità è quella di sviluppare una pratica operativa consapevole, volta all'organizzazione dei reparti produttivi dell'azienda ristorativo-alberghiera, nel pieno rispetto degli standard igienici e qualitativi, con riferimento ai contesti culturali e socio-economici del settore agro-alimentare, sia nazionale che internazionale.

Nel 5°anno in particolare sono stati analizzati i fattori culturali e nutrizionali legati alle scelte alimentari, i pericoli di contaminazione degli alimenti e i processi produttivi relativi alla sicurezza igienico- sanitaria e nutrizionale in ambito ristorativo.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

1. Saper delineare una dieta equilibrata secondo le indicazioni delle linee guida per una sana alimentazione e la piramide alimentare della dieta Mediterranea.
2. Differenziare i fabbisogni nutrizionali nelle principali fasi della vita e la conseguente risposta dietetica.
3. Indicare le principali consuetudini alimentari nelle grandi religioni (tradizione ebraica, musulmana e cristiana).
4. Differenziare le indicazioni dietetiche nella prevenzione e nella terapia delle principali patologie correlate all'alimentazione.
5. Riconoscere le cause di contaminazione degli alimenti e prevenirle attraverso un corretto *modus operandi*.
6. Individuare gli elementi cardine di un corretto piano di autocontrollo (HACCP).
7. Individuare le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari in relazione alle filiere produttive e alle loro possibili certificazioni.
8. Riconoscere le caratteristiche delle produzioni sostenibili.
9. Indicare alcuni comportamenti virtuosi a livello individuale e collettivo per la riduzione della nostra "impronta ecologica".

Contenuti svolti (NTF= riferimento agli 8 nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze).

Dietetica applicata (NTF 1,2,6,8)

- Recupero delle tematiche del 4°anno (macro e micronutrienti) e ripresa dei concetti generali sulla relazione tra fabbisogni nutrizionali e alimentazione.
- Linee guida per una sana alimentazione CREA (rev.2018)
- L'alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche: (infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, menopausa, terza età, sport).
- Principali stili e modelli alimentari (mediterraneo, vegetariano, vegano).
- La simbologia del cibo nelle religioni universali.

Elementi di dietoterapia (NTF 1,6)

- Le malnutrizioni da eccesso e da difetto.
- Indicazioni dietetiche per obesità, diabete.
- Concetto di intolleranza e allergia.
- La celiachia

Igiene degli alimenti (NTF 2,3)

- Le contaminazioni da isotopi radioattivi (contaminazione fisica ambientale).
- Rischi di presenza di corpi estranei nei cibi (contaminazione fisica di processo).
- Le contaminazioni chimiche (metalli pesanti, IPA, PCB, fitofarmaci, da pratiche veterinarie e zootecniche).
- Le contaminazioni biologiche (microrganismi e parassiti).
- Le tossinfezioni alimentari (Salmonellosi, T. da Stafilococco Aureo, Botulismo).
- L'igiene nella produzione e nella distribuzione degli alimenti (*sistema HACCP e riferimenti legislativi).

La qualità dei prodotti alimentari (NTF 2,4,5,7)

- La qualità totale: sistemi di controllo e di certificazione.
- Concetto di sostenibilità e di *territorialità delle produzioni agro-alimentari.

Ed. Civica - "l'impronta ecologica"

- Calcolo dell'impronta ecologica individuale;
- ricadute delle differenti scelte di consumo individuali e collettive;
- criteri di scelta consapevole applicato alla spesa alimentare.

(*) Codocenza nel Laboratorio di Sala Bar

- individuazione dei rischi igienici riscontrabili nei diversi ambiti e/o processi di lavoro, misure preventive e corrette procedure;
- elementi costitutivi della comunicazione dell'offerta ristorativa;
- degustazione e analisi delle caratteristiche di alcuni prodotti tipici del territorio e a marchio di tutela d'origine.

Obiettivi del processo formativo - Rif. Legge Prov. n. 11 del 24.09.2010

Apprendimento:

- 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;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre *menu* coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Merano, maggio 2025

L'insegnante

Monica Casagrande

I/Le rappresentanti degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita**

Docenti: **Dimino Nicola, Diana Donato**

Classe **5^A B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

a.f. **2024- 2025** n. ore **7** di laboratorio + **3** di teoria a settimana

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe era composta inizialmente da 12 allievi 11 dei quali già frequentanti la classe quarta e un allievo che ripeteva la classe quinta ma che durante il corso dell'anno si è ritirato. Quattro alunni dei frequentanti si avvale della certificazione L.170/2010

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso momenti di osservazione in aula e in laboratorio, tendenti a misurare i prerequisiti in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze pregresse.

Dagli elementi acquisiti, i livelli di partenza sono risultati più o meno eterogenei. All'interno del gruppo classe vi sono elementi di elevate capacità tecniche di servizio, mentre una minima parte mostra alcune carenze e lacune teoriche-tecnico-pratiche, ma la maggior parte degli allievi presenta, nell'insieme, una preparazione di base soddisfacente ma comunque tutti dimostrano un interesse ad ampliare, approfondire ed acquisire nuove conoscenze e competenze. La classe dal punto di vista disciplinare si dimostra vivace e curiosa e sempre rispettosa.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi formativi generali, ad oggi, sono stati raggiunti dalla maggior parte di loro, tenendo conto dei diversi livelli di capacità individuali.

Gli obiettivi, gli argomenti e le attività didattiche proposte sono stati affrontati in modo più possibile pratico ed operativo, organizzati in moduli, includendo unità didattiche di apprendimento, vicine alla realtà professionale.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Durante il percorso formativo, oltre agli obiettivi specifici della disciplina, la classe ha potuto sviluppare, consolidare e perseguire una serie di competenze trasversali che si possono riassumere come segue:

Ampliare la capacità di relazionarsi con gli altri con atteggiamento positivo, rispetto anche alle diversità;

Accrescere l'importanza nel lavorare in gruppo per il raggiungimento di obiettivi comuni e condivisi;

Sviluppare capacità assertive;

Incrementare l'attitudine alla flessibilità, adattandosi a situazioni o condizioni diverse;

Riconoscere e saper gestire i tempi di lavoro, rispettando e definendo le priorità.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Le lezioni in aula sono state affrontate con momenti di lezioni frontali, attività di studio individuali, lavori di gruppo, esercizi, creazioni virtuali, attività di scoperta e ricerca attraverso il WEB.

Attraverso la rielaborazione dei contenuti e la consegna degli elaborati si sono potute verificare le capacità di comprensione rispetto alle consegne e il grado di conoscenza acquisita.

In laboratorio di sala e bar, l'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente, riducendo i tempi dedicati alla lezione frontale a favore delle esercitazioni pratiche di settore (90 % Esercitazione di laboratorio 10 % Lezione frontale).

5. PROBLEMI RISCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Diversi incontri sono stati dedicati a ripassi e recuperi di alcuni temi. Di conseguenza gli argomenti e i contenuti indicati originariamente nel piano di lavoro potrebbero comprimersi e/o subire delle variazioni. In laboratorio invece, i moduli programmati sono stati tutti svolti.

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

Le differenti problematiche, già evidenziate, sono state affrontate con attività di recupero e di ripasso rispetto gli obiettivi ed ai contenuti che ritenevano ulteriore approfondimento rispetto ad altri, allo scopo di rispondere ed aderire il più possibile ai nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze e alle abilità.

Merano, 15 maggio 2025

Gli Insegnanti

Nicola Dimino

Donato Diana

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita**

Docenti: **Dimino Nicola, Diana Donato**

Classe **5^A sala B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

a.f. **2024- 2025** n. ore **7** di laboratorio + **3** di teoria a settimana

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 stimoli l'alunno ad intraprendere un percorso personale di ricerca motivato e attinente ad una eventuale carriera di indirizzo

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Teoria

- Percepire l'importanza delle produzioni sostenibili a livello economico, oltre che sociale e ambientale.
- Operare nel rispetto delle norme di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
- Saper applicare il piano di autocontrollo e il manuale HACCP
- Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica.
- Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.
- Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce.
- Orientarsi, all'interno, di menu e/o carte nel dispensare consigli che soddisfino le esigenze di una specifica clientela
- Saper effettuare ed applicare il beverage cost
- Essere in grado di determinare i prezzi di vendita

Laboratorio di sala

- Definire e pianificare le fasi/successione 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
- Svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze

- Predisporre e saper compilare la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
- Servire in sala pasti e bevande adottando stili di accoglienza e tecniche di servizio avanzate

Laboratorio di enologia

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.
- Riconoscere i principali prodotti e piatti tipici del territorio
- Riconoscere le principali zone, vini e vitigni tipici dell'iconografia nazionale
- Saper orientarsi nell'applicare i principi di analisi sensoriale dei vini, utilizzando la fraseologia di settore
- Applicare le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa del reparto sala e vendita
- Conoscere i principi di organizzazione di eventi gastronomici all'interno e al di fuori dell'azienda ristorativa realizzando eventi gastronomico (banchetto) di qualità.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Laboratorio di bar

- Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche.
- Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.
- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.

Contenuti svolti teoria di Sala Libro di testo *Maître & Barman* Con Masterlab 2° biennio e 5° anno

Teoria

Capitolo di educazione civica: Sviluppo Sostenibile:

Agenda 2030 obiettivo n. 12 il mercato Equo e solidale: origine e finalità del marchio fair trade, test finale.

Modulo 1. Blocco tematico nr. 3. Competenza in uscita nr 2 e 3.

La sicurezza nelle aziende enogastronomiche: TUSL La sicurezza sul lavoro. La segnaletica di sicurezza Il rischio di infortunio

Introduzione all'igiene e al manuale HACCP.

Che cos'è e a cosa serve il manuale HACCP. Quali sono i tre aspetti fondamentali per garantire la salubrità di un prodotto alimentare. Cenni sulle contaminazioni: chimica, fisica e biologica.

Approfondimento: i fattori o le cause che possono provocare malattie di origine alimentari, definizione, spiegazione e differenze tra CCP e CP. Esercizi di costruzione di un diagramma di flusso relativi all'individuazione dei CCP e CP nella preparazione di un caffè-cappuccino e nella preparazione di panini, cibi precotti e surgelati.

Approfondimento: definizione e differenza tra rischio e pericolo, il processo di produzione e il ciclo di vita di un alimento / preparazione. Visita nei laboratori didattici: illustrazione processi e rilevazioni parametri (T°) Il sistema HACCP: quando e perché nasce. La normativa europea: D.lgs. n.155/97 sostituita dal D.lgs. 193/2007. Dimostrazione pratica di come si compila il manuale HACCP in dotazione nel nostro laboratorio.

Modulo 2. Blocco tematico nr. 2 e 8. Competenza nr. 1, 4 e 7.

L'attività di catering: la produzione e la distribuzione itineranti. Il banqueting e il catering-banqueting. L'attività di banqueting e di catering-banqueting: le occasioni e le tipologie di evento: la preparazione di un evento speciale. La vendita di un evento speciale. La pianificazione del lavoro. La preparazione della sala. Il buffet.

Modulo 3. Nucleo tematico nr 2 Competenza in uscita nr 1,4 e 10.

Capitolo 14 Tecniche di gestione Pag. 318.

Definizione di Food Cost e come si determina, il Food Cost preventivo e/o consuntivo e/o del piatto e come si calcola.

Determinare i prezzi di vendita: La definizione di prezzo e l'influenza sul cliente. La tecnica di pricing con il metodo della concorrenza e del fattore e come si applica.

La comunicazione attraverso il menù:

La carta dei vini, il menu al bar e la bar list, indicazioni, regole di stesura e di compilazione.

Il calcolo per determinare l'acquisto del numero delle bottiglie di vino e acqua per un evento. Il calcolo per l'acquisto di bevande alcoliche e analcoliche a bicchiere. Determinare i prezzi di vendita: Il metodo del fattore.

Metodi di gestione del bar, la gestione a quantità, la gestione a stock. L'inventario del bar.

La gestione della cantina, l'acquisto dei vini, le fasi della gestione della cantina, la rotazione e la valorizzazione degli stock. Esercizi sull'argomento svolto.

Definizione e illustrazione sulla suddivisione dei costi medi di un bar. Il coefficiente del beverage cost percentuale e la formula per calcolarlo.

Le 6 strategie per ridurre il beverage cost senza compromettere la qualità.

Il drink cost e le tecniche di pricing: con tecnica di markup con coefficiente moltiplicatore prestabilito e con la tecnica di beverage cost (preventiva) che vogliamo mantenere.

Modulo 4. Nucleo tematico nr 2. Competenza in uscita nr 1, 4 e 10.

Capitolo 14 Tecniche di gestione.

La carta dei vini. Caratteristiche, regole di composizione, impostazione, e di compilazione. Determinazione del prezzo di vendita del vino con la tecnica del coefficiente moltiplicatore (Markup) inversamente proporzionale. Il calcolo del prezzo di vendita a bicchiere (mescita). Il calcolo dell'utile netto.

Modulo 5. Nucleo tematico nr 4, 5 e 7. Competenza in uscita nr 1 e 7.

Comunicare la qualità: i marchi DOP, IGP e STG. Caratteristiche principali aneddoti, tecniche di produzione, territorio, degustazione e prove di abbinamento cibo-vino con la Bresaola della Valtellina IGP, il Salame Felino IGP il Prosciutto crudo San Daniele DOP, il

Lardo di Colonnata IGP. Riferimenti sull'argomento trattato il ricettario di sala; Il servizio dei salumi e dei formaggi.

L'analisi organolettica. Esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

Abbinamento cibo-vino: i principi di abbinamento e la scheda grafica di abbinamento.

Caratteristiche principali, aneddoti, tecniche di produzione, territorio, degustazione e prove di abbinamento cibo-vino con la Mozzarella di bufala DOP, il Gorgonzola DOP (dolce-piccante) Riferimenti sull'argomento trattato il ricettario di sala; Il servizio dei salumi e dei formaggi. L'analisi organolettica. Esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo. Abbinamento cibo-vino: i principi di abbinamento e la scheda grafica di abbinamento.

Laboratorio

Modulo 1.

Modulo 1^; ABILITA' E COMPETENZE PREGRESSE.

Illustrazione e spiegazione dei piatti inseriti nel menù del giorno. Abbinamento delle tecniche di servizio correlate alle portate: servizio al buffet. Job description: suddivisione compiti, ruoli e responsabilità.

1 Pulizia degli spazi e il riordino di utensili e degli strumenti di lavoro. 2 Allestimento e MEP della sala ristorante e delle varie postazioni di lavoro. 3 Servizio lunch. 4 Servizi speciali: tagliata di manzo con scaglie di grana, rucola e pomodorini Pulizia e riassetto reparti: ristorante - office. Regole di igiene e criteri di sicurezza sul posto di lavoro rispetto all'argomento e al modulo trattato.

Modulo 2

Modulo 2^; IL SERVIZIO E LA VENDITA DEI PIATTI TIPICI DELLA CUCINA MEDITERRANEA, DELLE ABITUDINI E DELLE DIETE ALIMENTARI E/O PRESCRIZIONI RELIGIOSE. illustrazione dei piatti inseriti nel menù del giorno (Vedi menu Cucina) Abbinamento delle tecniche di servizio correlate alle portate. Job description: suddivisione compiti, ruoli e responsabilità. 1 Pulizia degli spazi, riordino di utensili e degli strumenti di lavoro. 2 Allestimento e MEP della sala ristorante e delle varie postazioni di lavoro. 3 Servizio lunch. Tec. di servizio: Italiana-cloche e buffet. 4 Servizi speciali: Il carpaccio Cipriani e il carpaccio classico con scaglie di grana e rucola. Pulizia e riassetto reparti: ristorante - office. Regole di igiene e criteri di sicurezza sul posto di lavoro rispetto all'argomento e al modulo trattato.

Modulo 3: Nucleo tematico nr 4, 5 e 7. Competenza in uscita nr 1 e 7 Comunicare la qualità.

Modulo 3^ LA CUCINA REGIONALE ITALIANA Il servizio e la vendita dei piatti della cucina del nord, centro e del sud Italia. I prodotti a marchio di tutela Marchi a tutela DOP e IGP. Illustrazione dei piatti inseriti nel menù del giorno. (Vedi menu Cucina) Abbinamento delle tecniche di servizio correlate alle portate. Job description: suddivisione compiti, ruoli e responsabilità. 1 Pulizia degli spazi, riordino di utensili e degli strumenti di lavoro. 2 Allestimento e MEP della sala ristorante e delle varie postazioni di lavoro. 3 Servizio lunch. Tec. di servizio: Italiana. 4 Servizi speciali: Il carrello dei salumi e dei formaggi DOP e IGP: taglio e servizio. Pulizia e riassetto reparti: ristorante - office. Regole di igiene e criteri di sicurezza sul posto di lavoro rispetto all'argomento e al modulo trattato.

Modulo 4. Nucleo tematico nr 4, 5 e 7. Competenza in uscita nr 1 e 7 Comunicare la qualità.

Modulo 4^ IL SERVIZIO E LA VENDITA DEI PIATTI TIPICI DELLA CUCINA ALTOATESINA. Illustrazione dei piatti inseriti nel menù del giorno. (Vedi menu Cucina) Abbinamento delle tecniche di servizio correlate alle portate. Job description: suddivisione compiti, ruoli e responsabilità. 1 Pulizia degli spazi, riordino di utensili e degli

strumenti di lavoro. 2 Allestimento e MEP della sala ristorante e delle varie postazioni di lavoro. 3 Servizio lunch. Tec. di servizio: Al buffet con formula self-service. 4 Servizi speciali: I prodotti a marchio di tutela DOP e IGP dell'Alto Adige: Il carrello dei salumi e dei formaggi, il taglio e il servizio dello Speck IGP e del Formaggio Stelvio DOP, Kaminwurtz di selvaggina. Caratteristiche principali, aneddoti, tecniche di produzione. Il servizio e il taglio dello stinco di vitello. Pulizia e riassetto reparti: ristorante - office. Regole di igiene e criteri di sicurezza sul posto di lavoro rispetto all'argomento e al modulo trattato.

Modulo 5. Competenza in uscita nr 1, 10 e 4.

Modulo 5^ IL SERVIZIO E LA VENDITA DEI PIATTI TIPICI DELLA CUCINA INTERNAZIONALE.

Illustrazione dei piatti inseriti nel menù del giorno. (Vedi menu Cucina) Abbinamento

delle tecniche di servizio correlate alle portate. Job description: suddivisione compiti,

ruoli e responsabilità. 1 Pulizia degli spazi, riordino di utensili e degli strumenti di lavoro. 2

Allestimento e MEP della sala ristorante e delle varie postazioni di lavoro. 3 Servizio lunch.

Tec. di servizio: alla cloche con tecnica di presa della comanda a ricordo. Servizi

speciali: flambé. Gamberi al cognac con passoin fruite, salmone affumicato e riduzione

di bitter campari. Capesante con guanciaie croccante crema di peperoni e gocce di

zucca mantovana. Pulizia e riassetto reparti: ristorante - office. Regole di igiene e criteri

di sicurezza sul posto di lavoro rispetto all'argomento e al modulo trattato. Feedback

Laboratorio di Bar

Nucleo tematico nr 4, 5 e 7. Competenza in uscita nr 1 e 7 Comunicare la qualità.

La produzione dei distillati.

Il ciclo di produzione dei distillati.

Classificazione dei distillati:

I distillati di vino

I distillati di vinacce

I distillati di cereali

Le acqueviti di piante: li Rum

Le acquavite di radici: la Tequila e il Mezcal

I liquori e le creme di liquore.

Produzione e classificazione dei liquori

I liquori dolci

I liquori amari

Le creme liquore

Cocktail e le attrezzature.

Definizione e classificazione delle bevande miscelate

I bicchieri e le attrezzature

Barman e bartender

La mise en place del banco del bar

La cultura del bere consapevole

La realizzazione di bevande miscelate.

Linee guida per la creazione di un cocktail

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La realizzazione autonoma di cocktail inediti analcolici a base di frutta.

Tipologie particolari di cocktail

Cocktail ufficiali AIBES E IBA a base rum tequila e mezcal:

Margarita

Daiquiri

Contenuti svolti laboratorio di enologia:

Nucleo tematico nr 4, 5 e 7. Competenza in uscita nr 1 e 7 Comunicare la qualità.

4 Le caratteristiche della produzione enologica regionale e i principali prodotti di quella nazionale.

Le caratteristiche delle principali DOCG italiane.

La produzione regionale.

L'attrezzatura per il servizio del vino.

Il servizio al tavolo dei vini bianchi, rossi, spumanti e passiti.

5 Analisi organolettica e abbinamento cibo vino

Analisi organolettica

Esame visivo.

Esame olfattivo.

Esame gusto olfattivo.

6 Abbinamento cibo-vino

I principi di abbinamento

La scheda grafica di abbinamento

La successione dei vini a tavola

Merano, 15 maggio 2025

Gli Insegnanti: Nicola Dimino _____

Donato Diana _____

I rappresentanti degli/delle studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina**

Docenti: **Massimo Galiotta, >Antonio Accattato**

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

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

A.f. **2024-2025** n. ore/settimanali 7 ore di laboratorio (ogni 3 settimane)

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 11 alunni, di cui 7 allievi e 4 allieve.

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso momenti di osservazione in laboratorio, tendenti a verificare i prerequisiti in relazione alle conoscenze e alle competenze di base pregresse.

Dagli elementi acquisiti, anche in questa classe, i livelli di partenza sono risultati eterogenei. All'interno del gruppo classe vi sono elementi di risalto, una minima parte mostra diverse carenze e lacune tecnico-pratico, ma la maggior parte degli allievi presenta, nell'insieme, una preparazione di base abbastanza soddisfacente. Quasi tutti dimostrano un interesse ad allargare, approfondire ed acquisire nuove conoscenze e competenze. La classe dal punto di vista disciplinare si dimostra educata, puntuale e corretta. Nel complesso gli allievi hanno dimostrato un atteggiamento sostanzialmente responsabile durante tutto l'arco dell'anno scolastico.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi formativi generali sono stati raggiunti da parte di tutti gli allievi del gruppo classe, tenendo conto dei diversi livelli di partenza e delle capacità individuali.

Gli obiettivi, gli argomenti e le attività didattiche proposte sono stati affrontati in modo sostanzialmente pratico ed operativo, organizzato in moduli tematizzati, includendo UDA vicine alla realtà professionale.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Durante il percorso formativo oltre agli obiettivi specifici della disciplina, la classe ha potuto sviluppare, consolidare e perseguire una serie di competenze trasversali che si possono riassumere come segue: Ampliare la capacità di relazionarsi con gli altri con atteggiamento positivo, rispetto anche alle diversità, accrescere l'importanza nel lavorare in gruppo per il raggiungimento di obiettivi comuni e condivisi, sviluppare capacità assertive, incrementare l'attitudine alla flessibilità, adattandosi a situazioni o condizioni diverse, riconoscere e saper gestire i tempi di lavoro, rispettando e definendo le priorità.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Nel laboratorio di cucina l'intervento didattico è stato svolto attraverso una metodologia attiva ed il più possibile coinvolgente affiancati da pari classe del settore cucina, riducendo così i tempi dedicati alla lezione frontale, a

favore della pratica di settore: 90 % esercitazione di laboratorio; 10 % lezione frontale in presenza.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

Non sono state riscontrate problematiche durante lo svolgimento del programma.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso un'attenta osservazione in laboratorio e una verifica scritta in aula somministrata da parte dell'insegnante referente di cucina.

Merano, 15 maggio 2025

Gli Insegnanti

Massimo Galiotta

Antonio Accattato

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTOMateria: **Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina**Docenti: **Massimo Galiotta, Accattato Antonio**Classe: **V[^] B - Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**A.f. **2024-2025** n. ore/settimanali 7 ore di laboratorio (ogni 3 settimane)**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	COMPETENZE		Descrittori di livello
	CONOSCENZE	ABILITA'	
Contenuti svolti: Promozione e valorizzazione di un prodotto, un alimento e/o una preparazione.	Utilizzare le tecniche di lavorazione adeguato al servizio di sala e vendita. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.		
DECLINATO IN LABORATORIO CON LA CUCINA FREDDA E GLI ANTIPASTI: Le carni Il pesce Le salse emulsionate stabili e instabili Le carni alternative	Tecnica per la promozione e valorizzazione di un prodotto, un alimento, una preparazione Esercitazione Pratica: Il modulo si sviluppa sull'argomentazione di un caso pratico. Seguendo la struttura presentata in laboratorio l'alunna/o deve promuovere la vendita di un	Saper applicare la tecnica per la valorizzazione e la promozione di un prodotto/alimento / preparazione. Saper realizzare e promuovere un determinato prodotto o preparazione.	O (8-10) = lo studente conosce in maniera approfondita gli argomenti della disciplina, usa con precisione e pertinenza i suoi concetti ed è in grado di trasferire i contenuti acquisiti in contesti diversi elaborandoli autonomamente D (7) = lo studente conosce gli

Le verdure Le marinature Le farce Le insalate composte uso antipasto L'utilizzo dei salumi I piatti vegetariani Creazione e presentazione pietanze LABORATORIO DI CUCINA CALDA Le Cotture: Al salto Al gratin Arrostimento Friggere Sbianchire Affogare Vapore Stufare I Primi piatti: Primi al salto Le piadine e i salumi con marchio di tutela La pasta fresca I legumi Il riso Il Gratin I Secondi piatti: Le carni rosse e bianche I pesci, molluschi e crostacei Secondi vegani I Contorni: Le verdure saltate Le verdure gratinate Le verdure in tempura Le patate lavorate Le salse e i fondi: Salse madri calde Salse derivate calde Fondo Bianco Fondo Bruno Fumetto e Bisque Leganti: I Roux e le fecole	determinato prodotto o di una preparazione affrontata in laboratorio e promossa in una lezione <i>ad hoc</i>. L'esercizio prevede una realizzazione di una determinata ricetta con l'utilizzo del prodotto da valorizzare, spiegarlo ai commensali con tutte le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. Gli stili di servizio: • Italiana • Buffet TUSL: Riferimenti, indicazioni e avvertenze sui rischi e la sicurezza sul luogo di lavoro, rispetto l'argomento svolto. HACCP: Riferimenti, indicazioni e avvertenze sull'igiene.	Saper svolgere un servizio al piatto o al buffet rispettando le regole di base. Saper lavorare in sicurezza Saper lavorare nel rispetto delle normative vigenti in materia	argomenti trattati della materia ma non è sempre in grado di approfondirli, usa correttamente la terminologia specificata, applica con discreta padronanza i concetti acquisiti ed è in grado di correlarli senza commettere errori S (6) = lo studente conosce le linee essenziali degli argomenti illustrati, si esprime con un linguaggio specifico quasi sempre appropriato, applica le conoscenze della materia nelle situazioni più semplici in modo corretto I (5) = lo studente ha una conoscenza confusa e imprecisa degli argomenti sviluppati, applica i concetti in modo non sempre appropriato e talvolta con errori GI (4) = lo studente non ha conoscenza degli argomenti affrontati oppure ha delle conoscenze frammentarie che non gli consentono di applicarle in modo corretto neanche nelle situazioni più semplici, non conosce la
--	--	---	--

			terminologia specifica oppure ne fa uso improprio.
Legenda dei descrittori di livello O = ottimo / molto buono (8-10) D = discreto (7) S = sufficiente (6) I = insufficiente (5) GI = gravemente insufficiente (4)			

Strategie per livello di apprendimento	
O - D Potenziamento	Potenziare le caratteristiche già presenti in tali studenti: • incoraggiandoli a assumere la veste di responsabile/referente di un gruppo di lavoro per lo sviluppo di attività sempre più complesse; • mediante l'attribuzione di lavori di ricerca e/o approfondimento per sé e per la classe; • mediante gratificazione frequente e formale valutazione.
S Consolidamento	Consolidare e migliorare le competenze di tali studenti proponendo: • lavori di gruppo che favoriscano la condivisione e il rafforzamento delle conoscenze/competenze e la partecipazione alle attività in modo più consapevole ed attivo; • stimoli (problematiche nuove o approfondimenti); • condivisione con gli studenti della programmazione del lavoro e dei successivi impegni (verifiche, eventi ...); • incarichi e attività funzionali al raggiungimento degli obiettivi individuali.
I - Gi Recupero	Recuperare i contenuti, l'attenzione, la partecipazione di tali studenti attraverso: • attività di recupero individuale anche al di fuori dell'orario scolastico; • coinvolgimento in attività che favoriscono il confronto con il docente e con i compagni; • responsabilizzazione dello studente mediante l'attribuzione di compiti inizialmente semplici e via via più complessi; • colloquio individuale con lo studente da parte del tutor e ridefinizione del suo contratto formativo; • coinvolgimento tempestivo della famiglia o di chi ne fa le veci; • proposta di varie metodologie di studio e successiva verifica dell'efficacia; • diversificazione delle metodologie didattiche; • supporto nella costruzione di un proprio "bilancio delle competenze" (cosa so fare, cosa devo ancora imparare, come).

n.b. Per gli alunni BES e DSA che devono raggiungere gli obiettivi minimi (non quelli della classe) si fa riferimento alla dicitura S (sufficiente) della colonna descrittori

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche si svolgeranno attraverso prove:

- strutturate e semi strutturate,
- prove pratiche (attività pratiche di laboratorio di cucina).

Nel processo di valutazione sarà monitorata e valutata anche la deontologia professionale:

- puntualità sul lavoro;
- igiene personale;
- cura della persona e della divisa prescritta;
- rispetto dei colleghi e dei superiori.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Il numero minimo di verifiche per a.f. è stato fissato in una prova nella modalità scritta e la media delle valutazioni pratiche ottenute per ogni passaggio in laboratorio.

Corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza – abilità:

LIVELLO	VOTO	OBIETTIVI
Insufficiente	4-5	Non raggiunti o raggiunti in modo superficiale
Sufficiente	6	Raggiunti
Discreto	7	Raggiunti in modo quasi completo
Buono	8	Raggiunti in modo completo
Distinto	9	Raggiunti in modo completo e approfondito
Ottimo	10	Raggiunti con apporti personali

Merano il 15 Maggio 2024

Gli insegnanti:

Galiotta Massimo, Accattato Antonio.

I rappresentanti degli/le studenti/esse:

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Docente **Maria Rita Fusco**

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

Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Suedtirolo

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è formata da 11 alunni, quattro ragazze e sette ragazzi. Gli studenti lavorano in contemporanea alla classe 5 cucina A, con la quale i rapporti sono distesi e di collaborazione. Dal punto di vista motorio, quasi tutto il gruppo è attivo ed impegnato in ogni attività proposta; qualche marcata differenza li distingue tra una maggioranza decisamente attiva ed una minoranza poco avvezzata al movimento, che però mostra un impegno costante e mantiene un rapporto rispettoso nei confronti della classe e dell'insegnante.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

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

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Sono stati raggiunti da gran parte della classe gli obiettivi riguardanti le competenze trasversali, in particolar modo la deontologia professionale. Quasi tutti gli studenti sono stati assidui nella frequenza e quasi tutti hanno dimostrato un atteggiamento interessato e propositivo, impegnandosi in tutte le attività proposte e ottenendo valutazioni più che positive. La socializzazione e il saper lavorare in gruppo sono senza dubbio i punti di forza di questa classe.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% lezione frontale

20% flipped

30% lavori in piccoli gruppi

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

La classe ha sempre evidenziato il bisogno di socializzare, pertanto non ci sono mai stati problemi di sorta.

6. MODALITA' DI VALUTAZIONE

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

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Docente: **Maria Rita Fusco**

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

Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Suedtirolo

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

Finalità generali

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

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

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

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

Contenuti svolti

Educazione alla cittadinanza:

2024/25 Nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, è stato organizzato un torneo di beachvolley in uno spazio ricreativo a Lagundo, per le classi quinte finalizzato a rimarcare la rilevanza della sostenibilità dello sport in ambiente naturale. (CONTENUTI: turismo sostenibile e tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

2023/24 Nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, è stata prodotta dagli allievi una riflessione scritta sull'importanza dell'attività motoria in ambiente naturale dal punto di vista psico-fisico, socio-relazionale ed ambientale finalizzata a portare gli studenti ad una coscienza civica di responsabilità, sia nei confronti dell'ambiente, sia nei propri, suggerendo uno stile di vita sano e attivo, ma anche sostenibile. (CONTENUTI: tutela del patrimonio ambientale. ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

2022/23 Raccolta erbe aromatiche. Gli alunni hanno raggiunto a piedi i Masi della Muta da Tirolo, cercando in gruppo alcune erbe aromatiche ed officinali segnate su apposite schede descrittive, al fine di conoscere quali risorse può offrire la natura intorno a noi. (CONTENUTI: educazione ambientale ABILITA': rafforzare il rispetto nei confronti della natura, come bene pubblico comune).

Allenamento della resistenza	6 ore
Pallavolo (visione di gioco)	10 ore
Tecniche di rilassamento	2 ore
Ultimate frisbee	10 ore
Floorball	10 ore
Penalty Box	4 ore
Pickleball	4 ore
ATLETICA LEGGERA:	
getto del peso, salto in alto, salto in lungo, 100 metri piani e 1000 metri	8 ore
EDUCAZIONE CIVICA: torneo di beach volley	4 ore

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Religione**

Docente: **Di Stefano Giuseppe Maria**

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

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

Anno formativo **2024-2025** n. ore/settimana **1**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe formata da 11 allievi e 9 studenti si avvalgono dell'ora di insegnamento di religione cattolica. L'interesse e la partecipazione degli allievi sono discreti.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

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

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

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

4. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Le poche ore previste (1 ora settimanale).

5. AZIONI ADOTTATE PER OVVIARE ALLE PROBLEMATICHE EMERSE

Prendere atto della situazione.

6. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Lezione frontale; web, slides preparate dall'insegnante.

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante.

Di Stefano Giuseppe Maria

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO Anno 2024-2025

Materia: **Religione**

Docente: **Di Stefano Giuseppe Maria**

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

Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**

Anno formativo **2024-2025** n. ore/settimana **1**

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

Inserti educativi IRC per Cittadinanza e Costituzione

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

Merano, 15 maggio 2025

L'insegnante:

Di Stefano Giuseppe Maria.

I rappresentanti degli/le studenti/esse.

SCHEDA RIASSUNTIVA DELLE SIMULAZIONI

Simulazioni prima prova - Italiano

Date di svolgimento
18 dicembre 2024 (traccia Esami 2023 – sessione ordinaria) 18 maggio 2025 (traccia Esami 2019 - sessione ordinaria)

Simulazioni seconda prova - pluridisciplinare

Date di svolgimento
09 maggio 2025 (allegata) 30 maggio 2025 (in elaborazione pluridisciplinare)

Simulazioni terza prova – Tedesco L2

Date di svolgimento
05.02.2025 (allegata) 28.04.2025 (allegata)

SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE 1°SIMULAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO

Pag. 1/6



Sessione ordinaria 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo
e la terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo
e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza,
senza mai riposare, con la sua
intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno
d'una notte d'ottobre,
mise altri luminari uguali
a quelli che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individua e commentane il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.

Pag. 2/6



Sessione ordinaria 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

Gli indifferenti (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? - domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa - disse Carla - che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, - rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie ché tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo *'la paura della madre ingigantiva'*?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede *'povera, sola, con quei due figli, senza amicizie'*: l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.

Pag. 3/6



Sessione ordinaria 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Federico Chabod**, *L'idea di nazione*, Laterza, Bari, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX.

Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprensibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre *basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà*».

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello *europeo*. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

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 testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per '*Umanità*'?
4. Spiega il significato della frase '*La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità*'.

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Pag. 4/6

Sessione ordinaria 2023
Prima prova scritta*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA B2**Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

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 individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta 'distruzione creativa'?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione 'ricchezza immateriale'?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un 'sistema molto efficiente'?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivete' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di

Pag. 5/6



Sessione ordinaria 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

¹ *Pascal*: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

² *Bertrand Russell*: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

³ *Foster Dulles*: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

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. *'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?'* Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602>)

«Gentile Ministro Bianchi,

a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burletta.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.

Pag. 6/6

Sessione ordinaria 2023
Prima prova scritta*Ministero dell'istruzione e del merito*

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018
(<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

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 di madrelingua non italiana.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024		Alunno:	
TIPOLOGIA	A	Analisi e interpretazione di un testo letterario	
		CLASSE:	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024		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 argomentativo 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)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO - BES

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024	Alunno:	CLASSE:
TIPOLOGIA A	Analisi e interpretazione di un testo letterario	

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente	gravem. insuff.	3-14	
	Elaborato incompleto e poco coeso	insufficiente	15	
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo	sufficiente	16-20	
	Elaborato articolato e complessivamente coerente	discreta/buona	21-26	
Indicatore generale 2: - Correttezza ortografica, morfosintattica, di punteggiatura - Ricchezza e proprietà lessicale	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente	ottima	27-30	
	Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, lessico generico e non appropriato. Assenza del testo.	gravem. insuff.	1-4	
	Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato	insufficiente	5	
	Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo o impreciso	sufficiente	6	
Indicatore generale 3: - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Sporadici errori, esposizione chiara, lessico nel complesso appropriato	discreta/buona	7-8	
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	ottima	9-10	
	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	
Indicatore specifico 1: - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo	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 2: - Analisi del testo nei suoi snodi tematici, stilistici ed eventualmente retorici	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	
Indicatore specifico 3: - Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, forma richiesta per la restituzione del testo,...)	Comprensione piena e approfondita, ricca di inferenze	ottima	9-10	
	Analisi estremamente carente o nulla	gravem. insuff.	1-2	
	Analisi schematica e superficiale	insufficiente	2,5	
	Analisi essenziale e corretta nei suoi snodi fondamentali	sufficiente	3	
Indicatore specifico 4: - Contestualizzazione ed interpretazione del testo ed elaborazione critica personale	Analisi pertinente, adeguata e abbastanza approfondita	discreta/buona	4	
	Analisi efficace, articolata e approfondita in tutti gli snodi testuali	ottima	5	
	Consegna completamente disattesa	gravem. insuff.	1-4	
	Consegna in parte disattesa	insufficiente	5	
Indicatore specifico 5: - Capacità di interpretazione non sempre adeguata e insufficiente individuazione dei concetti chiave - Capacità di interpretazione e contestualizzazione del testo nella sua completezza con diversi spunti critici - Efficaci capacità di interpretazione e riflessione critica, ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	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	
	Capacità di interpretazione, contestualizzazione ed elaborazione critica gravemente inadeguata o non presente	gravem. insuff.	1-2	
TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)	Capacità di interpretazione non sempre adeguata e insufficiente individuazione dei concetti chiave	insufficiente	2,5	
	Capacità di interpretazione e contestualizzazione del testo nella sua completezza con diversi spunti critici	sufficiente	3	
	Capacità di interpretazione e contestualizzazione del testo nella sua completezza con diversi spunti critici	discreta/buona	4	
	Efficaci capacità di interpretazione e riflessione critica, ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	ottima	5	
Voto: _____/20		TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)		
Voto: _____/15				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO - BES

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024		Alunno:		CLASSE:	
TIPOLOGIA	B	Ambito:			
Analisi e produzione di un testo argomentativo					
INDICATORI		DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente		gravem. insuff.	3-14	
	Elaborato incompleto e poco coeso		insufficiente	15	
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo		sufficiente	16-20	
	Elaborato articolato e complessivamente coerente		discreta/buona	21-26	
	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente		ottima	27-30	
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.	1-4	
	Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato		insufficiente	5	
	Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo o impreciso		sufficiente	6	
	Sporadici errori, esposizione chiara, lessico nel complesso appropriato		discreta/buona	7-8	
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato		ottima	9-10	
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 argomentativo 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)	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO - BES

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024		Alunno :		CLASSE:		
TIPOLOGIA	C	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità				
INDICATORI		DESCRITTORI		LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente.			gravem. insuff.	3-14	
	Elaborato incompleto e poco coeso			insufficiente	15	
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo			sufficiente	16-20	
	Elaborato articolato e complessivamente coerente			discreta/buona	21-26	
	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente			ottima	27-30	
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.	1-4	
	Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato			insufficiente	5	
	Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo o impreciso			sufficiente	6	
	Sporadici errori, esposizione chiara, lessico nel complesso appropriato			discreta/buona	7-8	
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato			ottima	9-10	
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)		

1°SIMULAZIONE SECONDA PROVA
Classi 5^A Sala e Vendita Sez. B

Laboratorio serv. enog. – Sett. Sala e Vendita
Scienza e cultura dell'alimentazione
Merano, 9 maggio 2025

Nome e Cognome _____

TIPOLOGIA A Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Nucleo tematico: Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

Obiettivi della prova: Sala e vendita

Le modalità di servizio di sala più adeguate al luogo e al menu offerto.

I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.

La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

Traccia:

Il progetto **"Il percorso del Banqueting del Sole e dei Prodotti Tipici"** è nato nell'estate del 2023 con lo scopo di valorizzare i prodotti enogastronomici, culturali e ambientali di un territorio che comprende sei comuni rappresentativi delle tre madri lingue, italiana, ladina e tedesca, nel territorio Trentino Alto-Adige.

L'azienda ristorativa in cui Lei lavora ha l'opportunità di partecipare al prestigioso progetto **"Il Percorso del Banqueting del Sole e dei Prodotti Tipici"**. In qualità di

Banqueting Manager, Le viene assegnato un incarico di grande responsabilità: creare un'esperienza gastronomica memorabile per gli ospiti, valorizzando i sapori e le tradizioni del territorio.

Al candidato vengono conferiti i seguenti incarichi:

Creazione del menu

Progetti e scriva un menu di tre portate che comprenda: (un antipasto, un primo e un secondo piatto con contorno), utilizzando prodotti e piatti tipici del territorio. Il menu dovrà esprimere al meglio la cultura gastronomica locale e garantire un perfetto equilibrio tra sapori e presentazione.

Abbinamento cibo-vino

Scelga una tipologia di vino e selezioni una tra le portate del menu sopraindicato.

Individui la tecnica di abbinamento cibo-vino più appropriata e ne motivi la scelta spiegando il legame tra le caratteristiche del piatto e la tecnica di abbinamento proposto.

Calcolo del fabbisogno di vino

Determini il numero di bottiglie necessarie per servire il vino in abbinamento all'intero menu, considerando un numero di **50 ospiti**.

Scriva chiaramente la formula di calcolo e organizzi i dati in una tabella chiara e leggibile.

Creazione della carta dei vini

Rediga un elenco dettagliato con tutte le voci necessarie per la compilazione di una carta dei vini professionale.

Il documento dovrà essere strutturato in modo chiaro e coerente, pronto per essere consegnato al responsabile di sala.

Evidenzi i fattori ambientali da controllare. (temperatura, umidità, esposizione alla luce, posizione delle bottiglie, ecc.).

"Il percorso del Banqueting del Sole e dei Prodotti Tipici" rientra nelle attività di valorizzazione dell'economia territoriale.

Il candidato:

1. spieghi quali sono i vantaggi di strutturare la propria offerta enogastronomica con risorse del territorio dal punto di vista degli standard qualitativi;
2. specifichi quali prodotti regionali potrebbero essere ricercati tra quelli con marchi di origine o certificazioni di qualità europei o territoriali;
3. quali sono questi marchi e che significato hanno, sia in termini di caratteristiche di prodotto, sia in termini di opportunità di promozione dell'offerta enogastronomica territoriale;
4. indichi come intende procedere per la selezione dei fornitori.

2°SIMULAZIONE SECONDA PROVA
Classi 5^A Sala e Vendita Sez. B

Laboratorio serv. enog. – Sett. Sala e Vendita
Scienza e cultura dell'alimentazione
Merano, 30 maggio 2025

Nome e Cognome _____

TIPOLOGIA B Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

NUCLEO TEMATICO NR 5. Gestione, vendita e commercializzazione

L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

Obiettivi della prova: Sala e vendita Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.

Traccia

L'azienda in cui lavori ha intrapreso un percorso di implementazione della sostenibilità delle sue attività. Per sostenere la sua Mission, ha deciso di entrare nel circuito "Slow Travel" anche al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici, culturali e ambientali del territorio Trentino Alto-Adige.

Lo Slow Travel, fa parte della rete Slow food e si basa su una filosofia di sostenibilità. Ciò significa cercare di ridurre al minimo l'impatto ambientale durante il viaggio, preferendo mezzi di trasporto come la bici o i mezzi pubblici, scegliendo **strutture ricettive eco-sostenibili** e adottando comportamenti rispettosi dell'ambiente naturale e culturale dei luoghi visitati. A questa rete partecipano anche associazioni culturali, altri hotels e ristoranti, agriturismo e bed & breakfast locali.

Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori e sviluppi i seguenti punti:

Determinare il prezzo di vendita

1. Considerando che per l'evento sia stato scelto di servire come "vino a tutto pasto" uno spumante metodo classico "Arunda extra brut riserva del fondatore DOC Alto Adige", dal costo di euro 50, calcoli il prezzo di vendita della bottiglia, applicando il metodo del "ricarico inversamente proporzionale". Scriva chiaramente la formula di calcolo e organizzi i dati in una tabella chiara e leggibile.

Descrivere il metodo di ricarico inversamente proporzionale

2. Spieghi in modo chiaro e dettagliato il principio della **tecnica di ricarico inversamente proporzionale**, illustrandone il funzionamento e l'applicazione nel settore della ristorazione.

3. Indichi alcune strategie di approvvigionamento per abbattere i costi senza compromettere la qualità.

In riferimento alle strategie di approvvigionamento il/la candidato/a indichi:

4. quali sono i parametri che definiscono la "qualità" di un prodotto alimentare;
5. quali tra questi incidono sulla sostenibilità dell'offerta ristorativa e per quale motivo;
6. come operare per garantire al cliente prodotti salubri e sicuri dal punto di vista igienico sanitario, considerando tutte le fasi di vita delle materie prime (dalla ricezione merci al consumo).

NOME CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ SEZ. _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non ha compreso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1	
	II	Ha compreso in modo parziale/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	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato e/o con difficoltà	1-2	
	II	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni semplici o sostanzialmente corrette	3 - 4	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e coerente	5	
	IV	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 o lo fa in modo inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, con difficoltà o in modo schematico	3 - 4	
	III	Utilizza in modo semplice ma adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo preciso le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo pertinente 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 inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova in 20/20				

TOTALE ATTRIBUITO _____/15

Per allievi BES (DSA L.170 – cert. L.104)

☐ Obiettivi della classe ☐ Obiettivi minimi

Contrassegnare le misure compensative di cui hanno diritto gli allievi/e, durante lo svolgimento della prova:

☐ Uso del pc ☐ Lettura del compito da parte dell'insegnante ☐ Tempo aggiuntivo ☐ Uso di formule e schemi/mappe

☐ Uso della calcolatrice ☐ Vocabolario

Allegato 1. Tabella di conversione

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

I campi in grigio hanno il seguente significato:

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

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

**Prüfung der Zweitsprache Deutsch (L2)
im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung der Oberschule
Schuljahr 2024-25**

1.SIMULATION 05.02.2025

HÖREN: „Verkehrskonzepte von morgen“

LESEN: „Was werden wir morgen essen“(Sachtext)

1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN

Zeit: 15 Minuten

Hilfsmittel: keine

Guten Tag, aus unserer Sendereihe Neues aus der Technikwelt hören Sie heute den Beitrag „Verkehrskonzepte von morgen“.

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.	In den Großstädten fahren heute immer weniger Autos.
2.	Folgen des Autoverkehrs sind Smog und Nervosität.
3.	Radfahrer und Fußgänger sind nicht so gestresst wie Autofahrer.
4.	In Berlin gibt es 12 Millionen Autos.
5.	Intermodalität heißt, dass verschiedene Verkehrsmittel kombiniert werden.
6.	In einigen Großstädten bringen selbstfahrende Elektrobusse Leute an ihr Ziel.
7.	Die Technik der Elektrobusse, die ohne Fahrer fahren, funktioniert bereits perfekt.
8.	Sammeltaxis kosten mehr als normale Taxis.
9.	Das Startup „auto.com“ bietet eine App, um ein Sammeltaxi mit Elektromotor zu bestellen.
10.	Mit Hilfe der Sammeltaxis kann man den Verkehr in der Stadt reduzieren.
11.	In Zukunft wird es festen Haltestellen und Fahrpläne für Sammeltaxis geben.
12.	Für individualisierte Fahren braucht man keine App.
13.	Die Taxifahrten werden über eine App bezahlt.
14.	Schon bald wird es keine privaten Autos mehr geben.
15.	Die Leute in Deutschland freuen sich schon darauf, ohne Auto zu leben.

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

					_____/2,5
--	--	--	--	--	-----------

AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN

Anna Weilberg „ WAS WERDEN WIR MORGEN ESSEN “

Was werden wir morgen essen? Welche Food-Trends werden besonders wichtig? Welches sind die heißesten, neuen Restaurants? Susanna Maria Glitscher ist in der Food- und Gastronomie-Szene immer am Puls der Zeit. Als Senior-Projektmanagerin bei der „Berlin Food Week“, einem einwöchigen Event rund um Kulinarik in Berlin, muss sie die Food-Trends von morgen kennen. Susanna hat Kulturwissenschaften studiert und hatte schon immer ein Interesse für Essen und Gastronomie. Wir besuchen die 31-Jährige in ihrer Berliner Wohnung.

Susanna, du arbeitest bei der Berlin Food Week. Die Events finden, anders als bei einer Messe, überall in der ganzen Stadt statt, richtig?

Genau. Wir haben Events in 50 Restaurants in ganz Berlin und zusätzlich gibt es ein Format wie einen Markt, wo man hingehen und Produzenten sowie Produkte kennenlernen kann, und abends gibt es Fine Dining-Events, bei denen Spitzenköche kochen. Alles steht jedem offen.

Wie können wir uns deinen Job als Senior-Projektmanagerin für die Berlin Food Week vorstellen?

Ein Teil meiner Arbeit ist die Konzeption, also die Entwicklung der Programminhalte für die Berlin Food Week. Ein anderer Teil ist der Kontakt mit den Köchen, also sie anzusprechen und für die Berlin Food Week zu gewinnen. In den Monaten vor der Berlin Food Week machen wir Location Scouting, beobachten die Food-Szene und spannende Köche. Zu meinem Job gehört auch die Recherche von neuen Entwicklungen im Food-Bereich. Dazu studiere ich jedes Jahr den großen Food-Report von Hanni Rützler. Sie ist die bekannteste Foodtrend-Forscherin im deutschsprachigen Raum. Außerdem lese ich viele internationale Blogs. Gespräche mit Gastronomen und Köchen sind aber genauso wichtig. Viele Gastronomen gehen auf Reisen, machen Stationen in Shanghai, Paris oder an anderen Orten und lassen sich davon inspirieren, was andere Köche machen.

Was ist denn in Berlin gerade total angesagt?

Ich denke, Superfoods verschwinden so langsam. Sie sind einfach nicht zu Ende gedacht: Wenn wir alle anfangen, Quinoa zu essen, ist das auch nicht gesünder. Quinoa wird hier nicht angebaut, es muss aus Peru eingeflogen werden – und dabei gibt es genauso gesunde lokale Alternativen. Das Thema heimische Heilkräuter finde ich zum Beispiel viel interessanter. Ein Trend, der kommt, ist die Demokratisierung des Fine Dining, also weg von Luxus-Restaurants mit weißer Tischdecke hin zu Restaurants mit lockerer Atmosphäre und „sharing plates“. Gerichte werden geteilt – nicht wie bei Tapas, wo man nur kleine Gerichte hat, sondern größere Portionen zum Teilen.

Welche Food-Trends sind außerdem wichtig?

Die Frage, wie wir uns in der Zukunft ernähren – mit Algen, die hier angebaut werden, Insekten oder Labor-Burgern. Das dauert bestimmt noch eine Weile, bis das Thema in der breiten Masse ankommt, aber es ist sehr spannend. Alternative Getränkebegleitung zum Essen ist auch ein großer Trend. Also Alternativen zum Wein wie Kefir, Craft Beer oder alkoholfreie Getränke. Ein anderer Trend ist „Vertical Farming“, also, dass Restaurants ihre eigenen Gemüsebeete in den Restaurants haben und ihr eigenes Gemüse anbauen. Generell wird Gemüse demnächst eine größere Rolle spielen. Wenn man Fleisch dazu bestellen möchte, muss man etwas mehr zahlen. Es geht auch darum, sich bewusst zu machen, dass Fleisch einen Wert hat.

Sind Food-Trends heute sehr globalisiert? Manchmal denke ich, dass es schade ist, dass man heutzutage überall alles bekommt....

Ich denke, das ist wie mit vielen Trends heutzutage: Alles hat sich durch die Globalisierung angenähert. Was immer noch zu beobachten ist: Die Food-Blogs in den USA sind Deutschland rund zwei Jahre voraus. Poke, Fischsalat aus Hawaii, zum Beispiel ist jetzt in New York und anderen US-Städten ein großer Trend, aber es wird noch dauern, bis es hier ankommt. Das ist immer der Kreislauf: Es gibt Restaurants in Los Angeles, New York oder London, die neue Trends setzen, Leute sehen das, Food-Blogs greifen es auf und daraus entsteht ein globaler Trend.

Eigentlich ist es doch gerade bei Nahrungsmitteln total sinnvoll, sich auf Regionales zu konzentrieren.

Deshalb gibt es auch die Gegenbewegung zur globalen Ernährung, die sich „Brutal Lokal“ nennt: Alles, was in den Restaurants verarbeitet wird, kommt von hier und der Fokus wird oft auf ein einziges Produkt gelegt. Das kann auch nur eine Karotte sein, aber die ist so gut und man weiß genau, wo sie gewachsen ist und kennt den Bauern. Ich finde die Bewegung gut, um den direkten Kontakt mit den Produkten wieder zu gewinnen.

Beschäftigst du dich auch in deiner Freizeit mit Ernährung und Essen?

Eigentlich dauernd. Manchmal fragen mich Leute: „Wie hältst du das aus, den ganzen Tag guckst du dir Fotos von Essen an, ich hätte nur Hunger!“ Ich sehe mir aber nicht nur Food-Fotos auf Instagram an, sondern lese auch viel, sowohl Kochbücher als auch theoretische Bücher über Essen und Ernährung, mich interessiert auch die Kulturgeschichte des Essens.

Wir sind gespannt, was du als Nächstes entdeckst – und natürlich auf die „Berlin Food Week“! Vielen Dank, Susanna!

Quelle: Anna Weilberg, in: Online-Magazin Femtastics vom 29.01.2019
Anzahl der Wörter 779

2. PRÜFUNGSTEIL - LESEN

Zeit: 30 Minuten
Hilfsmittel: keine

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

Personalien Susanne Glitscher: Alter: Beruf: Wohnort: Ausbildung:		___/0.75
Welche konkreten Aufgaben hat Susanne bei der Food Week? (2)		___/0.5
Wie informiert sie sich über neue Food-Trends? (2)		___/0.5
Nennen Sie zwei aktuelle Food-Trends in Berlin!		___/0,5
Welches Ziel hat die „Brutal Lokal“-Bewegung?		___/0,25
PUNKTE		___/ 2,5

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Zeit: 65 Minuten

- 1. Textverarbeitende Schreibaufgabe

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges

Wörterbuch

Situation:

Sie sind mit Ihrer Klasse zur „Food Week“ nach Berlin gefahren. Ein Mitschüler musste zu Hause bleiben, weil er krank war.

Schreiben Sie ihm eine Email!

Berichten Sie von dem Event und von der Atmosphäre in Berlin.

Beschreiben Sie einige der neuen Entwicklungen im Food-Bereich und sagen Sie Ihre Meinung dazu.

- Schreiben Sie einen Text zwischen 120 und 180 Wörtern.
- Achten Sie auf die Merkmale der Textsorte.
- Verwenden Sie dabei die Informationen aus dem Text, schreiben Sie aber möglichst mit eigenen Worten.
- Achten Sie auf einen logischen Textaufbau und verbinden Sie Ihre Sätze durch Konnektoren.
- Achten Sie auch auf den Wortschatz und auf die sprachliche Korrektheit (Satzstellung, Verbkonjugation, Zeit).

Zeit: 100 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

- 2. Argumentative Schreibaufgabe

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Viele neue Food-Trends kommen zu uns aus den USA oder Großbritannien als Folge der Globalisierung.

Welche positiven und negativen Auswirkungen hat die Globalisierung für unsere Ernährung? Wie bewerten Sie die Esskultur in Südtirol unter diesem Aspekt?

Setzen Sie sich mit diesen Fragen auseinander und schreiben Sie einen Artikel für Ihre Schülerzeitung!

- Wählen Sie dafür einen geeigneten Titel.
- Schreiben Sie einen Text von mindestens 200 Wörtern.
- Achten Sie auf einen logischen Textaufbau und verbinden Sie Ihre Sätze durch Konnektoren.
- Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z.B. auf einen geeigneten Wortschatz, eine korrekte Satzstellung und die Orthografie.

Staatliche Abschlussprüfung – Deutsch als Zweitsprache

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Schreibaufgabe 2 - argumentativ

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Auch Sie stehen vor der Entscheidung, was Sie in Zukunft machen wollen.

Arbeiten oder lieber studieren oder...? Was ist das Richtige für Sie?

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

- Achten Sie dabei auf die Merkmale der Textsorte.
- Überlegen Sie, wie Sie Ihren Text einleiten und wie Sie Ihre Argumentation aufbauen.
- Schreiben Sie einen Schluss.
- Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z. B. auf einen geeigneten Wortschatz, den Gebrauch von Konnektoren, die Satzstellung und die Orthografie.
- Schreiben Sie einen Text von mindestens 200 Wörtern.

**Prüfung der Zweitsprache Deutsch (L2)
im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung der Oberschule
Schuljahr 2024-25**

2.Simulation 28.04.2025

HÖREN: „Schule im Bus“

LESEN: „Der Tourismus boomt und seine
Nebenwirkungen auch“ (Sachtext)

Zeit: 15 Minuten

Hilfsmittel: keine

1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN

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

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

Überlegen Sie während des Hörens, welche Aussagen richtig und welche falsch sind. Fünf Aussagen sind richtig und zehn Aussagen sind falsch. Übertragen Sie die richtigen Aussagen in die Tabelle unten.

Guten Tag, aus unserer Sendereihe Neues aus Kultur und Gesellschaft hören Sie heute den Beitrag „Schule im Bus“.

1.	In Neu Delhi besuchen die Kinder regelmäßig die Schule.
2.	Ein Schüler teilt Schulmaterial aus.
3.	Zwanzig Mädchen sitzen im Schulbus.
4.	Jedes Kind hat seine eigene Schulbank.
5.	Im Schulbus lernen die Kinder Basiskompetenzen.
6.	Die Lernzeiten sind flexibel.
7.	Die Kinder haben genug Zeit für ihre Hausaufgaben
8.	Auch das Erlernen von Cricket steht auf dem Programm.
9.	Nuur Ali arbeitet als Verkäufer.
10.	Nuur Ali hat im Schulbus zum ersten Mal eine Schule besucht.
11.	Die Familien schicken den Kindern Schulgeld.
12.	Die Organisation Butterflies informiert die Bevölkerung über das Bildungsprogramm.
13.	Nur Kinder mit einem guten Leistungsniveau können die Schule im Bus besuchen.
14.	Die Schüler aus dem Programm können Prüfungen ablegen.
15.	Die Mehrheit der Kinder besteht die klassische Abschlussprüfung

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

					_____/2,5
--	--	--	--	--	-----------

AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN

Der Tourismus boomt - und seine Nebenwirkungen auch.



Der weltweite Tourismus feierte 2024 ein neues Rekordjahr. Den negativen Auswirkungen auf Einheimische und Umwelt wollte die UNWTO¹ mit einem Jahr der Nachhaltigkeit begegnen.

[...] Die internationale Gemeinschaft hat anerkannt, dass der Tourismus inzwischen eine der stärksten Kräfte der Welt sei, er beschäftige Millionen Arbeitnehmer und verändere das Leben der Menschen.

2024 sind weltweit über 1,32 Milliarden Menschen über Ländergrenzen hinweg verreist. Global hängt jeder 11. Arbeitsplatz vom Tourismus ab. In vielen Ländern ist er die Haupteinnahmequelle. Also auch ein Motor für die ökonomische Entwicklung ärmerer Regionen - wenn das Feld nicht dem Massentourismus und globalen Anbietern überlassen wird.

Nachhaltigkeit - was heißt das?

Dabei umfasst das Ziel eines nachhaltigen Tourismus vielfältige Aspekte des Reisens. Das beginnt etwa mit der Frage der Klimabelastung durch Flugzeuge und Kreuzfahrtschiffe, führt über Wasserverschwendung und Abfallproduktion durch die Touristen bis zur Zerstörung der Natur und der Lebensräume der am Reiseziel beheimateten Menschen.

Während die UNWTO 2024 an verschiedenen Orten zu Konferenzen einlud, um einzelne Aspekte für nachhaltige Entwicklung herauszuarbeiten, gab es gleichzeitig lautstarke Proteste gegen den Massentourismus - vor allem in europäischen Hotspots wie Venedig, Rom, Barcelona und Mallorca. So haben nicht zuletzt diese Warnungen vor dem "Overtourism" die Relevanz einer nachhaltigen Entwicklung verdeutlicht.

In einer Konferenz der UNWTO Ende November in Jamaica ging es um die Frage, wie die einheimische Bevölkerung stärker vom Tourismus profitieren kann. Besonders für Frauen, die 57 Prozent der Beschäftigten im Tourismus ausmachen, könnte eine nachhaltigere Tourismusentwicklung auch ein Jobmotor sein. Verbreitet sei dieses Bewusstsein leider noch nicht.

Generalsekretär Taleb Rifai warnte auch Karibik-Reiseveranstalter davor, weitere Luxus-Resorts in ärmeren Regionen zu errichten. Das würde an die Zeit der Ausbeutung durch Plantagenbesitzer erinnern, wenn die Einheimischen nicht an der wirtschaftlichen Entwicklung teilhaben können.

Das Problem ist bekannt - wie kommt die Botschaft zu den Touristen?

Abgesehen von den zahlreichen Konferenzen zum Thema hatte die UNWTO 2024 zu beispielhaften Aktionen und einem Wettbewerb für Reisende aufgerufen.

So hatte sich zum Beispiel Kai Markus, ein deutscher Extremsportler, im März 2023 auf den Weg gemacht, um von Hamburg bis Shanghai zu laufen, eine Strecke von über 12.000 Kilometern. Unter dem Motto "Run my Silk Road" wollte er für Völkerverständigung werben und besonders die junge Generation entlang der Seidenstraße motivieren, an ihre Träume zu glauben und sie zu verwirklichen. [...]

Den Best-Practice-Wettbewerb unter dem UNWTO Motto "Travel.Enjoy.Respect" hatte Ende Oktober Katie Diederichs aus den USA gewonnen. Die 30-jährige hat ein 'normales' Leben schon vor Jahren gegen eines als Reisebloggerin eingetauscht. Dabei legt sie besonderen Wert auf sozialverantwortliches Reisen, indem sie ihren ökologischen Fußabdruck minimiert und lokale Reisedienstleister bevorzugt. Als Preis bekam Katie Diederichs vom Generalsekretär der UNWTO, Taleb Rifai, nicht nur eine Reise in sechs Länder, die sich der Nachhaltigkeit verpflichtet fühlen (unter ihnen auch Deutschland), sondern auch den Auftrag, die Botschaft für einen nachhaltigen Tourismus weiter zu verbreiten. Sie solle zeigen, dass Reisen, Vergnügen und Respekt zusammen gehören.

Teil der UN-Nachhaltigkeitsagenda 2030

Auf der Jahresabschlusskonferenz in Genf hat die UNWTO dann noch eine Absichtserklärung veröffentlicht. Damit will sie private Unternehmen, staatliche Institutionen und nicht zuletzt auch Reisende ermutigen, die Ziele für eine nachhaltige

Entwicklung weiterzuverfolgen. So könne auch der Tourismus seinen Beitrag leisten, um die von den Vereinten Nationen 2015 beschlossene "Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung" zu verwirklichen. Denn es gehe nicht nur um den Tourismus, wie Taleb Rifai in Genf sagte, es gehe darum, wie das Leben auf der Erde verbessert werden könne.

Quelle: Autor Andreas Kirchhoff für DW (Deutsche Welle) vom 27.12.2024

2. PRÜFUNGSTEIL – LESEN

Zeit: 30 Minuten

Hilfsmittel: keine

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

Warum kann man sagen, dass Tourismus eine der stärksten Kräfte der Welt ist?	1)	___/0,25
Welche negativen Konsequenzen hat der Tourismus als Massenphänomen? (3 Angaben)	1) 2) 3)	___/0,75
Worum ging es in der Konferenz in Jamaica?	1)	___/0,25
Zu welcher Aktion hat sich der Extremsportler Kai Markus auf den Weg gemacht?	1)	___/0,25
Worauf legt die Bloggerin Katie Diederich besonderen Wert? (2 Angaben)	1) 2)	___/0,5
Wen will die UNWTO in ihrer Agenda 2030 dazu ermutigen die Ziele für eine nachhaltige Entwicklung weiterzuverfolgen? (2 Angaben)	1) 2)	___/0,5
PUNKTE		___/ 2,5

Zeit: 65 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

- 1. Textverarbeitende Schreibaufgabe

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Schreiben Sie der Reisebloggerin Katie Diederichs eine E-Mail und erzählen Sie von einer Reise, in der Sie die negativen Folgen vom Massentourismus erlebt haben.

- Schreiben Sie einen Text zwischen 120 und 180 Wörtern.
- Achten Sie auf die Merkmale der Textsorte.
- Verwenden Sie dabei die Informationen aus dem Text, schreiben Sie aber möglichst mit eigenen Worten.
- Achten Sie auf einen logischen Textaufbau und verbinden Sie Ihre Sätze durch Konnektoren.
- Achten Sie auch auf den Wortschatz und auf die sprachliche Korrektheit (Satzstellung, Verbkonjugation, Zeitformen)

Zeit: 100 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

- 2. Argumentative Schreibaufgabe

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Ein indisches Sprichwort lautet: „Tourismus ist wie Feuer: Du kannst deine Suppe damit kochen - oder dein Haus damit abbrennen.“

Kommentieren Sie dieses Zitat und schreiben Sie einen Artikel für die Schülerzeitung.

- Wählen Sie dafür einen geeigneten Titel.
- Geben Sie positive und negative Beispiele über die heutige Situation des Tourismus an.
- Erklären Sie, was Sie unter nachhaltigem Tourismus verstehen und welche Ihre Meinung zu diesem Thema ist.
- Schreiben Sie einen Text von mindestens 200 Wörtern.
- Achten Sie auf einen logischen Textaufbau und verbinden Sie Ihre Sätze durch Konnektoren.
- Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z.B. auf einen geeigneten Wortschatz, eine korrekte Satzstellung und die Orthografie.

Bewertungsbogen - Schriftliche Prüfung – Deutsch als Zweitsprache

Schüler:		Klasse				
	KOMPETENZ	AUFGABE	Bewertungskriterien	Punkte	Möglich ePunkte	Erreichte Punkte
15	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	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.					
Zusatzpunkte: Es können 0,1-max.0,3 Zusatzpunkte vergeben werden. Begründung der Prüfungskommission für die Zuweisung der Zusatzpunkte:						+
Definitive Punktzahl mit Zusatzpunkten (max. 10)						/10

• Bei SchülerInnen mit Zertifizierung 170 oder 104 wird die Rechtschreibung nicht bewerte

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante	Firma
Italiano	Roberto Peluso	
Storia	Roberto Peluso	
Tedesco L2	Ingrid Lehnert	
Inglese	Aniello Menna	
Matematica	Roberta Lena	
Diritto e tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Sabrina Gazzini	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Monica Casagrande	
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore sala-vendita	Nicola Dimino	
	Donato Diana	
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore cucina	Galiotta Massimo	
	Accattato Antonio	
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco	
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano	