

ESAMI DI MATURITA'

ANNO FORMATIVO 2025 – 2026

Documento del consiglio della
CLASSE V Sala

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

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



Merano, 15 maggio 2026

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. 8
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. 14
Materie di studio biennio introduttivo	Pag. 15
Materie di studio triennio	Pag. 16
Stage (PCTO)	Pag. 17
Monitoraggio e valutazione + Aziende partner	Pag. 17
Le scelte didattiche	Pag. 20
tutoraggio, codocenza, plurilinguismo	Pag. 20
Prep. patentino, Erasmus+, promozione linguistica, soggiorno studi estero	Pag. 21
Accoglienza, corsi di recupero, orientamento	Pag. 22
Ed. alla salute, train to be cool, donne contro la violenza, parliamone	Pag. 23
Banchetti, Fiera Hotel, valorizzazione eccellenze, a scuola del gusto	Pag. 24
Concorsi, centro aperto	Pag. 25
Criteri di valutazione e verifiche	Pag. 27
Relazione sul percorso formativo	Pag. 30
Elenco candidate/candidati	Pag. 30
Storia della classe	Pag. 31
Percorso scolastico degli allievi in dettaglio	Pag. 32
Curricolo trasversale di educazione civica e attività interdisciplinari	Pag. 34
Argomenti di ed. civica svolti nel triennio	Pag. 36
Aree tematiche interdisciplinari e nodi concettuali	Pag. 40
Unità didattiche di apprendimento (UDA)	Pag. 40
Attività integrative del triennio 2023-2026	Pag. 52
Composizione del consiglio di classe	Pag. 56
Relazioni finali e programmi svolti	Pag. 57

Relazione didattica finale ITALIANO	Pag. 57
Programma svolto ITALIANO	Pag. 59
Relazione didattica finale STORIA	Pag. 62
Programma svolto STORIA	Pag. 64
Relazione didattica finale TEDESCO	Pag. 66
Programma svolto TEDESCO	Pag. 69
Relazione didattica finale INGLESE	Pag. 73
Programma svolto INGLESE	Pag. 75
Relazione didattica finale MATEMATICA	Pag. 82
Programma svolto MATEMATICA	Pag. 84
Relazione didattica finale DTAAE	Pag. 87
Programma svolto DTAAE	Pag. 89
Relazione didattica finale SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pag. 93
Programma svolto SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pag. 95
Relazione didattica finale LAB. SERVIZI ENOG. - SALA E VENDITA	Pag. 98
Programma svolto LAB. SERVIZI ENOG. - SALA E VENDITA	Pag. 100
Relazione didattica finale LAB. SERVIZI ENOG. - CUCINA	Pag. 108
Programma svolto LAB. SERVIZI ENOG. - CUCINA	Pag. 110
Relazione didattica finale SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pag. 112
Programma svolto SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pag. 114
Relazione didattica finale RELIGIONE	Pag. 116
Programma svolto RELIGIONE	Pag. 117
Scheda riassuntiva delle simulazioni	Pag. 118
Simulazioni e griglie di valutazione	Pag. 119
1° simulazione prima prova - Italiano	Pag. 119
Griglie di valutazione Italiano	Pag. 125
1° simulazione seconda prova - interdisciplinare	Pag. 129
2° simulazione seconda prova - interdisciplinare	Pag. 132
griglia di valutazione seconda prova	Pag. 135
1° simulazione Tedesco L2 – griglie e testo	Pag. 138
2° simulazione Tedesco L2 – griglie e testo	Pag. 143
griglia di valutazione prova di tedesco	Pag. 148
Firme dei/le componenti il consiglio di classe	Pag. 149

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 psicofisico, 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).



6

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 Maturità 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 Maturità 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

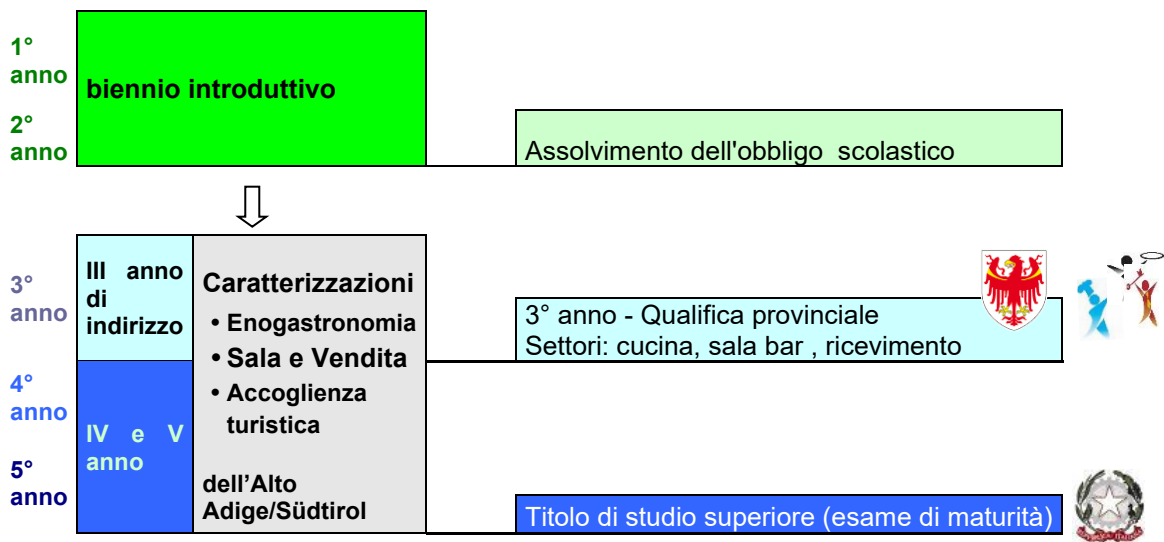
Corso "**Azioni di orientamento e formazione al lavoro**".

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

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



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
<p>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</p> <p>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.</p>			

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 (FSL)

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

Almar Jesolo Resort & SPA	Jesolo
Adler Lodge Ritten	Soprabolzano /Renon
Art & Design Hotel Napura	Settequerce (Terlano)
Blaue Traube	Lagundo
BOUTIQUE & GOURMET HOTEL ORSO GRIGIO	San Candido
Castel Fragsburg	Merano
Castel Hörtenberg	Bolzano
Corte Bistro	Bolzano
Ristorante Hidalgo	Postal

Hotel City	Merano
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Hotel Ideal Park	Laives
HOTEL IMPERIALART	Merano
HOTEL JOSEF Mountain Resort	Avelengo
Miramonti Boutique Hotel	Hafling
Hotel Montis Riscone	Riscone
Hotel Post Gries	Bolzano
Hotel Restaurant Kirchsteiger	Foiana
IDM Südtirol - Alto Adige	Bolzano
Ristorante Pizzeria La Smorfia	Merano
RISTORANTE CIBUS FOOD AND WHITE	Bolzano
Ristorante Loewengrube	Bolzano
Alpenroyal	Selva Val Gardena
Hotel Terme Merano	Merano
Ristorante Miil	Cermes
Santre Dolomythic Home	Sant Andrea/ Bressanone
Schenna Resort	Scena
SPORTHOTEL KURZRAS	Val Senales
Ristorante Stellalpina	Bolzano
Vigilius Mountain Resort	Lana
Ristorante Walther's	Bolzano
Parkhotel Laurin	Bolzano
Hotel Città	Bolzano
Hotel Terme Merano	Merano
Lectus Muenchen	München
Star G Hotel	München
Hotel Avalon	Bad Reichenhall
ÓSTÁN OILEÁ ACLA	Co. Mayo
Sheedy's Hotel Restaurant	Dublin
Hotel Hermitage	Portoferraio
Hotel Napoleon	Lucca
Hotel Terme della Versilia	Cinquale
Hotel Trieste & Victoria	Abano Terme
Bellettini Hotel	Milano Marittima
Grand Hotel Gallia	Milano Marittima
Hotel Bellevue	Milano Marittima
BV Oly Hotel	Roma
Agenzia Viaggi Erika Tours	Fondo - Borgo d'Aunania
HOTEL STELLA DELLE ALPI	Ronzone / Bordo D'Aunania

La Filanda Relax & Gourmet	Denno
Lady Maria Hotel	Fondo
Hotel Monroc	Commezzadura
Olympic SPA Hotel	San Giovanni di Fassa
Ristorante al Golf	Sarnonico (Seio)
Montresor Hotel Tower	Bussolengo
Ristorante Scrigno del Duomo	Trento
Hotel Villa Orso Grigio Suite & Gourmet	Ronzone
Hotel Verona	Ville di Fiemme
Hotel Casa Bianca al Mare	Jesolo
Hotel Mediterraneo	Jesolo Pineta
Hotel Nettuno	Bardolino
Hotel Sportsman	Bardolino
Tevini Dolomites Charming Hotel	Commezzadura
TH Marilleva	Mezzana
TH San Martino di Castrozza	San Martino di Castrozza
TH Madonna Di Campiglio - Golf Hotel	Madonna di Campiglio
Hotel Das Sieben	Bad Häring
Hotel Klosterbräu	Seefeld
HOTEL PANORAMA ROYAL	Bad Häring
Hotel Schwarzbrunn	Stans
Hotel Vivea	Bad Häring
Hotel Avalon	Bad Reichenhall
Hotel Der Reschenhof	Mils
Hotel Andreas Hofer	Kufstein/Tirol
Almar Jesolo Resort & SPA	Jesolo
Adler Lodge Ritten	Soprabolzano /Renon
Art & Design Hotel Napura	Settequerce (Terlano)
Blaue Traube	Lagundo
BOUTIQUE & GOURMET HOTEL ORSO GRIGIO	San Candido
Castel Fragsburg	Merano
Castel Hörtenberg	Bolzano
Corte Bistro	Bolzano
Ristorante Hidalgo	Postal
Hotel City	Merano
Hotel Four Points Sheraton Bolzano	Bolzano
Hotel Ideal Park	Laives
HOTEL IMPERIALART	Merano
HOTEL JOSEF Mountain Resort	Avelengo
Miramonti Boutique Hotel	Hafling

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.

Erasmus

Il nostro istituto è accreditato Erasmus+ VET, Agenzia Nazionale INAPP e partecipa attivamente a progetti di mobilità internazionale con partner europei a Würzburg (Germania), Villach (Austria) e Sønderborg (Danimarca). 25 alunni delle quinte classi hanno partecipato a queste esperienze rappresentano un'importante opportunità formativa per loro, contribuendo allo sviluppo di competenze linguistiche, professionali e interculturali.

Il progetto si concentra su tematiche fondamentali per la formazione dei nostri studenti, tra cui la realizzazione di piatti sani, locali e sostenibili per la mensa scolastica, ispirati anche ai principi della cucina tradizionale sostenibile (Slow Food), con una particolare attenzione alla riduzione dell'utilizzo della carne e alla valorizzazione di prodotti a base vegetale. Parallelamente, si promuovono l'educazione interculturale, l'inclusione e la comunicazione multilingue, rafforzando il senso di appartenenza europea e i valori condivisi, soprattutto tra i giovani con background migratorio.

Un ulteriore obiettivo centrale è la riduzione degli sprechi alimentari nel biennio del settore enogastronomico. In questo contesto, viene realizzata un'analisi degli sprechi alimentari nella mensa Schaffer, prima e dopo le mobilità, per valutare concretamente l'impatto delle attività e migliorare le pratiche di gestione.

Il progetto rappresenta quindi un'importante occasione di crescita personale e professionale per gli studenti, favorendo al contempo una maggiore consapevolezza verso la sostenibilità, l'inclusione e la cittadinanza europea attiva.

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

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

Partecipazione a concorsi

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

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.

Scuola Professionale Provinciale Alberghiera "C.Ritz"

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

Criteria 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 2 quadrimestri, 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

30

ELENCO delle CANDIDATE e dei CANDIDATI

Nr.	CANDIDATE/I
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

STORIA DELLA CLASSE

La classe quinta dell'indirizzo Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol, è composta da 16 studenti: 5 ragazze e 11 ragazzi. Nel gruppo classe sono presenti otto alunni/e con certificazione ai sensi della L. 170/2010 e uno con certificazione ai sensi della Legge 104, che segue un percorso differenziato e non partecipa alle lezioni teoriche in aula.

Quindici studenti su sedici hanno svolto regolarmente l'intero percorso scolastico presso questo istituto; una sola alunna ha frequentato il biennio iniziale presso una scuola alberghiera di Bormio.

Tre studenti presentano un background migratorio.

La maggior parte degli alunni sono pendolari: alcuni provengono da Bolzano e dintorni, mentre altri risiedono presso convitti a Merano.

La classe quinta è il risultato dell'accorpamento delle due sezioni A e B della quarta Sala/Bar. Tali sezioni si erano formate nel terzo anno di corso dall'unione di alunni provenienti da diverse classi seconde. Nel corso degli anni, diversi alunni hanno interrotto il percorso di studi per varie motivazioni; la riduzione numerica delle due sezioni al termine della classe quarta ha quindi portato alla decisione di accorparle. Fin dall'inizio sono però emerse alcune difficoltà. L'accorpamento è stato accompagnato anche da un parziale cambiamento del corpo docente: in alcune discipline, come italiano e storia, ha interessato solo una parte della classe, mentre in altre, come matematica ed economia aziendale, ha coinvolto l'intero gruppo. L'unione delle due sezioni ha inciso negativamente anche sul clima d'aula, poiché i due gruppi si sono amalgamati solo in misura limitata. Tale situazione è stata ulteriormente aggravata dalla ridotta presenza di attività extrascolastiche — come visite didattiche o progetti vari — che, negli anni precedenti, avevano generalmente contribuito a motivare gli studenti e a migliorare il clima di classe.

Il gruppo risulta complessivamente disomogeneo per comportamento, stili di apprendimento e livelli di conoscenze e competenze. Molti studenti, anche in considerazione dell'elevata percentuale di certificazioni ai sensi della L. 170/2010, evidenziano difficoltà nel metodo di studio e nella continuità dell'impegno scolastico. Un problema significativo è rappresentato dalla ridotta capacità di concentrazione di numerosi alunni, da cui derivano frequenti interruzioni e disturbi durante le lezioni. Alcuni studenti hanno inoltre mostrato difficoltà nel definire adeguate priorità, dedicando complessivamente meno attenzione allo studio rispetto, ad esempio, alla scuola guida o a eventuali attività lavorative nel settore della ristorazione. Le assenze ricorrenti di alcuni hanno ulteriormente limitato la loro partecipazione alle attività didattiche. Risultano frequenti difficoltà nell'elaborazione di testi scritti, nella comprensione di testi complessi e nella padronanza degli strumenti linguistici. Problematicità che limitano l'efficacia della rielaborazione articolata delle conoscenze.

Solo una parte ridotta della classe ha manifestato un reale interesse per l'apprendimento e curiosità; tuttavia, nonostante le difficoltà espressive e nella

produzione scritta che ancora persistono in alcuni casi, questi studenti hanno dimostrato impegno e determinazione nel voler conseguire il diploma.

Per i singoli casi si rimanda alle relazioni finali delle diverse discipline e agli esiti dello scrutinio.

PERCORSO SCOLASTICO DELLE ALUNNE E DEGLI ALUNNI IN DETTAGLIO

	Nominativo	Biennio di base	3° anno	Qualifica Professionale Provinciale	4° e 5° anno
1		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
2		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
3		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
4		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
5		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
6		Scuola alberghiera 'Alberti' Bormio (SO)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
7		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
8		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
9		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
10		Scuola alberghiera	Scuola alberghiera	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026

		'C.Ritz' - Merano (Bz)	'C.Ritz' - Merano (Bz)		
1 1		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
1 2		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
1 3		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
1 4		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026
1 5		Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C.Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai Servizi di sala e vendita	Scuola 'C.Ritz' - Merano (BZ) 2024/2026

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 curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale.

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

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

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

1. Costituzione

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

2. Sviluppo economico e sostenibilità

- Concetti di sviluppo e di crescita, cultura d'impresa e autoimprenditorialità; il lavoro come principio cardine della nostra società e dell'iniziativa economica privata.
- Tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone, della natura, con riguardo alle specie animali e alla

biodiversità e, più in generale, alla protezione dell'ambiente e degli ecosistemi.

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

3. Cittadinanza Digitale

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

Il Collegio dei docenti ha stabilito che:

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

La valutazione del percorso interdisciplinare deve essere coerente con il quadro di conoscenze, abilità, competenze indicate dal curriculum di educazione civica. A tale scopo sono stati condivisi vari strumenti quali rubriche e griglie di osservazione. Come previsto dalla normativa provinciale vigente, il Collegio Docenti ha previsto che in tutte le classi, dal 1° al 5° anno, la valutazione venga espressa con voto unico in cifre, in sede di scrutinio finale al termine dell'anno scolastico. Concorre all'ammissione alla classe successiva e all'Esame di Stato. Nelle classi terza, quarta e quinta concorre, inoltre, all'attribuzione del credito scolastico.

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

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

Argomenti di Educazione Civica svolti nel triennio nelle singole discipline

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
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. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
Aniello Menna Lingua Inglese	Different Types Of Violence: <ul style="list-style-type: none"> • Causes • Effects • What To Do To Prevent It • Any Examples Of Good Practice In The Contrary Direction 	Main International Organizations: <ul style="list-style-type: none"> • sedi • anno di fondazione • principali paesi membri • obiettivi dell'organizzazione 	SUSTAINABILITY: <ul style="list-style-type: none"> • 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. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
Ingrid Lehnert Tedesco	La piattaforma Europass ed il curriculum Europass und das Curriculum Vitae	L'Unione Europea – programmi europei ed internazionali per i giovani Die EU – europäische und internationale Programme für junge Leute	La gestione delle recensioni nel mondo alberghiero e gastronomico Das Reputation-management im Gastgewerbe

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
Roberta Lena Matematica	Intelligenza artificiale	Intelligenza artificiale	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. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
Monica Casagrande Scienza e Cultura dell'Alimentazione	" Il valore degli alimenti" <i>(progetto Agenzia dell'ambiente Prov. BZ)</i> <ul style="list-style-type: none"> Le cause e le conseguenze dello spreco alimentare. L'entità dello spreco alimentare a livello di filiera produttiva e a livello di consumi famigliari I comportamenti correttivi per una spesa consapevole.	"Cibo sostenibile una scelta che fa bene alla salute e all'ambiente" <ul style="list-style-type: none"> Produzione di gas serra e consumo di acqua dei modelli produttivi agroalimentari; Cattive abitudini e buone pratiche nelle nostre scelte alimentari quotidiane e nella riduzione degli sprechi e dei rifiuti.	" L'impronta ecologica" <ul style="list-style-type: none"> Concetto di impronta ecologica e calcolo dell'impronta ecologica individuale (Global footprint network). Ricadute delle differenti scelte di consumo individuali e collettive.

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
Cacciapaglia Pasquale 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	Educazione finanziaria: intervento esperto esterno della Laborfond sui temi investimenti, finanziamenti, previdenza assicurativa, fondi di investimento bilanciati, assicurazioni vita e pensioni integrative.	Norme giuridiche e regole sociali. Caratteri delle norme giuridiche. La confisca dei beni ai mafiosi e il loro utilizzo per finalità sociali: Legge Rognoni – La Torre del 13 settembre 1982, n. 646 e la Legge del 7 marzo 1996, n. 109.

	favore dei diritti umani • Ruolo della NATO • Gli obiettivi del G8, del WTO e dell'OCSE		Fenomeni di criminalità organizzata: corruzione, evasione, riciclaggio, estorsioni, usura. Tutela dell'ambiente.
--	---	--	--

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
Fusco Marita 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.
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	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	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

	<p>il riutilizzo. Conoscere le principali pratiche di riciclo di oggetti e materiali in uso nel settore ristorativo, come alternativa allo smaltimento.</p> <p>Saper dare una diversa destinazione d'uso a oggetti e materiali in uso nel settore ristorativo, come alternativa allo smaltimento</p>	<p>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.</p> <p>Saper dare una diversa destinazione d'uso a oggetti e materiali in uso nel settore ristorativo, come alternativa allo smaltimento</p>	<p>Lo sviluppo del caffè equo e solidale come forma di garanzia di rispetto della tutela dei diritti dei lavoratori</p> <p>Percepire l'importanza delle produzioni sostenibili a livello economico, oltre che sociale e ambientale.</p>
--	--	--	---

DOCENTE/MATERIA	a. f. 2023/2024	a. f. 2024/2025	a. f. 2025/2026
<p>Giuseppe Maria Di Stefano</p> <p>Religione</p>	<p>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.</p>	<p>Cristianesimo e Illuminismo. <u>uguaglianza e libertà</u> intesi come valori naturali ed universali.</p>	<p>Gaudium et Spes. Costituzione pastorale sull'impegno comune per la pace, la giustizia, le libertà fondamentali.</p>

AREE TEMATICHE INTERDISCIPLINARI E NODI CONCETTUALI

40

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/mobilizzazione 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 delinarsi 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:

- **Scegliere il proprio futuro dopo la maturità**
- **Servizio al ristorante in lingua inglese**

UDA: SCEGLIERE IL FUTURO DOPO IL DIPLOMA			
Classe:	5 Sala A	Classi quinte	a.f.: 2025-26
Titolo	Scegliere il futuro dopo il diploma		
Nuclei Competenze generali	<p>TEDESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. IP.CG.04 IP.CG.05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. IP.CG.05 IP.CG.08: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. IP.CG.07 <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. IP.CG.04 IP.CG.05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. IP.CG.05 <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. IP.CG.12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. IP.CG.04 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. IP.CG.07 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. 		
Monte ore complessivo	Eventi: fiera a Verona Job&orienta 2025; giornata orientamento 12.12.25: 12 ore Tedesco: 8 ore Inglese: 6 ore Matematica: 6 ore DTA: 10 ore		
Obiettivi di Apprendimento (elencare gli obiettivi specifici della UdA utilizzando la descrizione di abilità e/conoscenze collegate ai codici in allegato)	<p>TEDESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. IP.CG.05.A5: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il 		

	<p>lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.08.A3: Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.10.A02: Saper costruire semplici modelli matematici in economia. IP.CG.10.C08: Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche. IP.CG.10.C12: Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali IP.CG.12.A06: Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. IP.CG.12.A09: Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. IP.CG.12.A11: Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). IP.CG.12.A13: Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi. IP.CG.12.C04: Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado IP.CG.12.C16: Probabilità e frequenza IP.CG.12.C18: Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. IP.CG.12.C19: Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none"> IP.CG.10.A09 Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale. IP.CG.10.C10 Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale IP.CG.04.A3 Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle altre culture. IP.CG.04.C4 I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. IP.CG.07.A01 Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. IP.CG.07.A04 Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. IP.CG.07.A06 Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa. IP.CG.07.A07 Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • IP.CG.07.C02 Social network e new media come fenomeno comunicativo • IP.CG.07.C08 Tecniche di presentazione. Tecniche di comunicazione. Forme di comunicazione commerciale e pubblicità. • IP.CG.07.C09 La rete Internet. Funzioni e caratteristiche della rete Internet. I motori di ricerca. Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, email. • IP.CG.07.C10 Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.
Strumenti	Testi, Internet, Google Suite, Pacchetto Office
Insegnamenti coinvolti	Tedesco L2, Inglese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrative
Assi culturali collegati	<ul style="list-style-type: none"> • Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di accoglienza turistica, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e vendita, DTA, Tecniche della Comunicazione) • Asse dei linguaggi (Italiano, TED L2, ING L3, altri linguaggi) • Asse matematico
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione ad eventi di orientamento • Lezione frontale partecipata • Attività di brainstorming • Lavoro individuale • cooperative learning
Prodotti	<p>TEDESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un progetto di studio o lavoro per i prossimi 5 anni sulla base delle preferenze personali • Cercare un posto di lavoro in un paese di lingua tedesca • Scrivere una candidatura per il posto di lavoro • Sostenere un colloquio di lavoro in lingua tedesca facendo leva sui propri punti di forza <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenere un colloquio di lavoro in lingua inglese facendo leva sui propri punti di forza <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare i percorsi formativi presentati negli eventi di orientamento utilizzando strumenti matematici • valutare la sostenibilità di un investimento • stimare guadagni medi • riflettere sulla variabilità degli stipendi di un determinato settore • riflettere sulle probabilità di occupazione <p>DTA</p> <p>Nell'ipotesi che il futuro lavorativo dopo il diploma si caratterizzi in una scelta imprenditoriale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Saper cogliere le opportunità che derivano dall'utilizzo, da parte dell'impresa, delle nuove tecnologie digitali (web marketing) nell'ambito delle attività di analisi del mercato, pubblicità, distribuzione, vendita e assistenza. • Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia della struttura.

		<ul style="list-style-type: none"> Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. 		
Valutazione		<ul style="list-style-type: none"> Valutazione del processo: autovalutazione degli studenti in ingresso e uscita, griglia di osservazione docente sul livello raggiunto nelle competenze e nell'apprendimento disciplinare Valutazione del prodotto: funzionalità e rispondenza alle consegne e allo scopo, completezza e pertinenza della documentazione Valutazione sommativa Valutazione delle competenze 		
Fase	Contenuti	Materie	Tempi	Competenze/Abilità/Conoscenze
Definizione dei contenuti fondanti	Individuazione delle diverse possibilità di studio o lavoro dopo la maturità I siti di ricerca di posti di lavoro in area tedescofona L'annuncio di lavoro La lettera di candidatura Il colloquio di presentazione	Tedesco	6h	<ul style="list-style-type: none"> IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.
Analisi (Esercitazione)	INDIVIDUAZIONE DELLE DIVERSE POSSIBILITÀ DI STUDIO O LAVORO DOPO LA MATURITÀ <ul style="list-style-type: none"> Discussione in classe Sviluppo e esposizione di un progetto personale di studio o lavoro per i prossimi 5 anni I SITI DI RICERCA DI POSTI DI LAVORO IN AREA TEDESCOFONA <ul style="list-style-type: none"> Ricerca di un posto di lavoro in area tedescofona in internet L'ANNUNCIO DI LAVORO <ul style="list-style-type: none"> Comprensione di un annuncio di lavoro LA LETTERA DI CANDIDATURA <ul style="list-style-type: none"> Comprendere la strutturazione di una lettera di candidatura Stesura di una lettera di candidatura IL COLLOQUIO DI PRESENTAZIONE Simulare la partecipazione ad un colloquio di presentazione in lingua tedesca con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e il registro formale	Tedesco	6h	<ul style="list-style-type: none"> IP.CG.08.A3: Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca IP.CG.05.A5: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Compito di realtà	Verifica sommativa (valutazione delle conoscenze e abilità)	Tedesco	2h	
Totale				
Definizione dei contenuti fondanti	Il colloquio di candidatura per un posto di lavoro	Inglese		<ul style="list-style-type: none"> IP.CG.04.A1: Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. IP.CG.05.A3: Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. IP.CG.04.C4: Conoscere i contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi di lingua tedesca
Analisi (Esercitazione)	Simulare la partecipazione ad un colloquio di candidatura per un posto di lavoro in lingua inglese con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e il registro formale	Inglese		
Compito di realtà	Simulazione di un colloquio di presentazione	Inglese		
Totale			6h	
Definizione dei contenuti fondanti	<ul style="list-style-type: none"> STATISTICA: Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione RICERCA OPERATIVA: problemi di scelta in condizioni di certezza; Break-even Point PROBABILITÀ: Teorema di Bayes 	Matematica	3h	<ul style="list-style-type: none"> IP.CG.10.A02: Saper costruire semplici modelli matematici in economia. IP.CG.10.C08: Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche. IP.CG.10.C12: Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali IP.CG.12.A06: Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. IP.CG.12.A09: Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti
Analisi (Esercitazione)	STATISTICA: analisi della variabilità degli stipendi di settore <ul style="list-style-type: none"> Calcolare indici di tendenza centrale e dispersione Rappresentare graficamente i dati PROBABILITÀ: calcolo della probabilità di occupazione aggiornata dopo aver superato il test di ingresso	Matematica	1h	

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare il teorema di Bayes • Rappresentazione tramite albero <p>RICERCA OPERATIVA: il recupero dell'investimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tradurre un problema reale in un modello algebrico • Calcolare il Break-even Point • Rappresentazione grafica della soluzione 			<p>matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • IP.CG.12.A11: Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). • IP.CG.12.A13: Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.
Compito di realtà	A partire da dati reali o realistici sugli enti che hanno presentato la loro offerta formativa durante gli eventi di orientamento, Realizzazione di una presentazione sui tre temi di statistica, probabilità e ricerca operativa. Esposizione dei risultati e riflessione critica	Matematica	3h	<ul style="list-style-type: none"> • IP.CG.12.C04: Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado • IP.CG.12.C16: Probabilità e frequenza • IP.CG.12.C18: Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. • IP.CG.12.C19: Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.
Totale			6 h	
Definizione dei contenuti fondanti	Il marketing strategico Il marketing operativo Il Web marketing	DTA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> • IP.CG.10.A09 Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale.
Analisi (Esercitazione)	Calcolo delle quote di mercato dell'azienda e delle concorrenti. Determinazione dei prezzi di vendita. Pubblicità e sponsorizzazione. Marketing di una struttura ristorativa con l'utilizzo di strumenti on line.	DTA	2h	<ul style="list-style-type: none"> • IP.CG.10.C10 Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale • IP.CG.04.A3 Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle altre culture.
Compito di realtà	Verifica sommativa (valutazione delle conoscenze e abilità).	DTA	2h	<ul style="list-style-type: none"> • IP.CG.04.C4 I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. • IP.CG.07.A01 Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • IP.CG.07.A04 Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento

				<p>in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • IP.CG.07.A06 Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa. • IP.CG.07.A07 Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. • IP.CG.07.C02 Social network e new media come fenomeno comunicativo • IP.CG.07.C08 Tecniche di presentazione. Tecniche di comunicazione. Forme di comunicazione commerciale e pubblicità. • IP.CG.07.C09 La rete Internet. Funzioni e caratteristiche della rete Internet. I motori di ricerca. Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, email. • IP.CG.07.C10 Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.
			Totale	10

UDA: ENGLISH LANGUAGE RESTAURANT SERVICE			
Classe	5 sala	Caratterizzazione: Sala e Vendita	a.f.: 2025-2026
Titolo	<p>Servizio in sala utilizzando la lingua inglese in tutte le sue fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • accoglienza • presa della comanda • descrizione delle varie pietanze nel menu • abbinamento cibo/vino e descrizione dei vini abbinati ai cibi • congedo/pagamento 		

<p>Nucleo/i fondante/i di indirizzo correlati alle competenze (tenere solo quello/i interessati tra gli 8 e cancellare i rimanenti)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisposizione di prodotti che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5. Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per valorizzazione di prodotti enogastronomici. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
<p>Monte ore complessivo</p>	<p>44 ore</p>

<p>Obiettivi di Apprendimento (elencare gli obiettivi specifici della UdA utilizzando la descrizione di abilità e/conoscenze collegate ai codici in allegato)</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività. 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.</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Testi, Internet, etichette dei vini, Pacchetto Office</p>
<p>Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Laboratorio di Sala e Vendita Lingua Inglese</p>

Assi culturali collegati	Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e vendita, DTA, Tecniche della Comunicazione) Asse dei linguaggi (ING L3)			
Metodologie didattiche	Lezione frontale partecipata Attività di brainstorming Lavoro individuale Lavoro cooperativo Attività di laboratorio			
Prodotti	Servizio in lingua inglese durante il quale tutta la comunicazione tra gli allievi in servizio e gli invitati in sala (docenti, allievi o ospiti) avverrà possibilmente in lingua straniera.			
Valutazione	Ad ogni tavolo sarà distribuita una rubrica di valutazione che sarà compilata dai docenti invitati in sala che comunicheranno con gli allievi in servizio. Vi sarà un'altra rubrica utilizzata dal docente di L3 che valuterà ogni singolo allievo in seguito al feedback. L'insegnante di laboratorio utilizzerà la sua rubrica che lo agevolerà nella valutazione degli allievi rispetto alle competenze che dovranno acquisire della sua area disciplinare. Alla fine del servizio ci sarà un feedback tra gli allievi e il docente sulle competenze acquisite e le eventuali aree di miglioramento.			
Fase	Contenuti	Materie	Tempi	Competenze/Abilità/Conoscenze
Definizione	La comunicazione con i clienti in sala usando un linguaggio appropriato in ogni situazione La terminologia del menu dall'antipasto al dessert. La conoscenza dei termini di preparazione, degli ingredienti e delle tecniche di cottura dei cibi La conoscenza della terminologia di base del vino.	Lingua inglese Laboratorio di sala - bar	18 ore	IP.CI.E.02.A2 Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. IP.CI.E.03.A2 Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. IP.CI.E.01.A6

Analisi (Esercitazione)	<p>1. Traduzione del menu con l'utilizzo del dizionario gourmet</p> <p>2. Simulazioni in laboratorio di sala - bar del servizio con spiegazione delle varie pietanze presenti nei menu</p> <p>3. Presentazione di un vino con le sue caratteristiche visive, gusto - olfattive, altre informazioni e/o cenni storici sul vitigno e possibili abbinamenti col cibo.</p>	Lingua inglese Laboratorio di sala - bar	18 ore	<p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in L2 e lingua straniera.</p> <p>IP.CI.E.01.C2 Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>IP.CI.E.01.C8 Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p> <p>IP.CI.E.06.A2 Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>IP.CI.E.06.A3 Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>
Compito di realtà	Servizio in lingua inglese durante il quale tutta la comunicazione tra gli allievi in servizio e gli invitati in sala (docenti, allievi o ospiti) avverrà possibilmente in lingua straniera.		8 ore	<p>IP.CI.E.06.A4 Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p>
Totale			44 ore	

DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

STRUMENTO	INIZIALE (D)	BASE ©	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
<p>1. Rubrica di processo</p> <p>(valuta la competenza agita in situazione)</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

<p>2. Rubrica di prodotto</p> <p>(risultato dell'agire competente in termini di elaborato)</p>	<p>L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno.</p>
<p>3. Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p> <p>risultato della relazione individuale sull'UdA e/o dell'esposizione</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

ATTIVITA' INTEGRATIVE

52

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.

Attività anno formativo 2023/24

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

Domenica 24 Settembre 2023

84° Gran Premio di Merano – Ippodromo

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

Mercoledì 14 dicembre 2023 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,



53

Attività anno formativo 2024/25

Dal 21 al 24 ottobre 2024

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 nell'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 affiancamenti alla caffetteria classica.

Sabato 02 dicembre 2024

Porte aperte della scuola Professionale Alberghiera "Cesare Ritz"

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

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

Dal 3 al 6 aprile 2025

Visita d'istruzione a Innsbruck

Obiettivi

- favorire la socializzazione tra alunni/e e tra alunni/e e insegnanti;
- conoscere nuove realtà territoriali, culturali e naturalistiche, e tradizioni eno-gastronomiche:

Attività anno formativo 2025/26

Ottobre – gennaio 2025/26

Centro aperto

3 alunne hanno partecipato nel primo quadrimestre all'attività del centro aperto, guidando e supportando gli alunni delle scuole media durante la loro giornata di tirocinio pratico.

15 ottobre 2025_

Vinea tirolensis

3 alunni partecipano alla fiera Vinea tirolensis a sostegno ai sommelier delle cantine regionali presenti all'evento.

6 - 9 novembre 2025

Fiera Biolife

Alcuni alunni della classe partecipano alla fiera Biolife a Bolzano prestano il proprio servizio di sala e di bar presso *lo stand della scuola Ritz*

27 novembre 2025

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 29 novembre 2025

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.

12 dicembre 2025

Giornata di orientamento

con la partecipazione dei rappresentanti di cinque enti, fra cui scuole di alta formazione, ALMA e Libera Università di Bolzano

17 dicembre 2025

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

18 dicembre 2025

Corso di barman con l'esperto esterno

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

9 al 14 marzo 2026

Erasmus in Würzburg

La mobilità Erasmus+ a Würzburg si è svolta dal 9 al 14 marzo e ha coinvolto 7 studenti della classe. L'esperienza ha rappresentato un'importante occasione di crescita personale e professionale, con attività incentrate su sostenibilità, riduzione dello spreco nelle mense scolastiche, interculturalità e inclusione, favorendo lo sviluppo di competenze linguistiche, relazionali, interculturali e professionali.

26 marzo 2026

Gastro School Day

Partecipazione al Gastro School Day, un evento educativo organizzato dall'associazione degli albergatori dell'Alto Adige (HGV) per tutte le scuole alberghiere della provincia. Include attività come concorsi di cucina, di sala e bar così come spettacoli musicali

10 aprile 2026

Visita guidata al museo del Monumento della Vittoria a Bolzano

Ricostruzione di eventi storici avvenuti nel nostro territorio durante gli anni del primo dopoguerra

Nel corso del triennio gli studenti hanno visitato diverse aziende del settore enogastronomico e agroalimentare nonché degli enti pubblici, come per esempio:

- torrefazione Alpscoffee - Parcines
- cantina Kettmair - Caldaro
- azienda vitivinicola Grawü- Cermes
- birrificio Martinerhof - San Martino in Passiria
- Camera di Commercio di Bolzano

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	Pasquale Cacciapaglia
Scienza e cultura dell'alimentazione	Monica Casagrande
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore sala-vendita	Nicola Dimino Donato Diana Milena Saviano
Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera: settore cucina	Massimo Galiotta Stefano Motter
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano

RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

57

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. **2025- 2026** n. ore/settimana: **2,5**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 16 allievi, di cui uno non frequenta le lezioni d'aula. Nel gruppo classe sono presenti nove studenti/esse che hanno una certificazione 170/2010.

La classe risulta composta dall'unione di due quarte dell'anno precedente e fin dall'inizio sono emerse difficoltà nel compattare il gruppo, accentuate dalla mancanza di attività extrascolastiche, come visite didattiche o uscite che quest'anno non sono state effettuate e che generalmente risultano importanti per amalgamare il gruppo e motivare i ragazzi allo studio.

Il gruppo classe risulta piuttosto disomogeneo al suo interno, per comportamento, stili di apprendimento e conoscenze/competenze, molti di loro, considerata anche l'alta percentuale di studenti con certificazioni 170/2010 presentano difficoltà nel metodo di studio e nella continuità didattica.

Solo una piccola parte della 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.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Viste le difficoltà, il rendimento della classe risulta piuttosto scarso o appena sufficiente, solo alcuni hanno raggiunto risultati apprezzabili.

La classe conosce le linee essenziali della disciplina ed è in grado di rielaborarle in maniera semplice e sufficientemente autonoma. Attraverso la lettura di articoli e testi si è mirato a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni. La maggior parte della classe riesce a cogliere gli aspetti fondamentali degli argomenti trattati; nello scritto si evidenziano difficoltà nella produzione di un testo argomentativo o nel tema di ordine generale, in alcuni casi si raggiungono discreti risultati 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 non sempre risultano consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti.

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. Viste le difficoltà oggettive di alcuni studenti è stato necessario soffermarsi su alcune unità didattiche e ciò ha consentito di raggiungere risultati sufficienti per affrontare la maturità.

Per il comportamento molti all'interno della classe hanno dimostrato un scarso grado di maturità, responsabilità e correttezza durante tutto l'anno scolastico. Solo alcuni hanno dimostrato, una buona volontà al miglioramento; per quanto riguarda la socializzazione ci sono state spesso delle criticità ed è mancata la collaborazione all'interno della classe, nonostante gli apprezzabili tentativi dei rappresentanti di classe di responsabilizzare il gruppo.

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.

Per quello che riguarda il programma, la parte svolta, seppure ridotta, è stata trattata in modo esaustivo mediante approfondimenti e attraverso l'analisi di testi e documenti si è mirato a formare una coscienza critica ed a potenziare la loro capacità di individuare le caratteristiche dei principali movimenti culturali e delle poetiche degli autori trattati. In alcuni casi, si è mostrato un particolare interesse per lo studio dell'autore partendo dal testo, che ha portato a buoni risultati.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Italiano**

Docente: **Roberto Peluso**

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

a.f. **2025 - 2026** n. ore/settimana **2,5**

59

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
- G. D'Annunzio: vita e opere. Il pensiero e la poetica.
- o L'estetismo Caratteri generali del romanzo estetizzante: "Il piacere"
o lettura "l'attesa dell'amante"
- o Il Panismo: analisi del testo "La pioggia nel pineto"
- le Avanguardie storiche e il nuovo romanzo
 - Espressionismo
 - L'urlo di Munch - analisi dell'opera
 - Dadaismo
 - Il nonsense e i collages verbali
 - Surrealismo

Scuola Professionale Provinciale Alberghiera "C.Ritz"

- 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
- 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 2026

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. **2025- 2026** n. ore/settimana: **1,5**

62

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 16 allievi, di cui uno non frequenta le lezioni d'aula. Nel gruppo classe sono presenti nove studenti/esse che hanno una certificazione 170/2010.

La classe risulta composta dall'unione di due quarte dell'anno precedente e fin dall'inizio sono emerse difficoltà nel compattare il gruppo, accentuate dalla mancanza di attività extrascolastiche, come visite didattiche o uscite che quest'anno non sono state effettuate e che generalmente risultano importanti per amalgamare il gruppo e motivare i ragazzi allo studio.

Il gruppo classe risulta piuttosto disomogeneo al suo interno, per comportamento, stili di apprendimento e conoscenze/competenze, molti di loro, considerata anche l'alta percentuale di studenti con certificazioni 170/2010 presentano difficoltà nel metodo di studio e nella continuità didattica.

Solo una piccola parte della 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.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Viste le difficoltà, il rendimento della classe risulta piuttosto scarso o appena sufficiente, solo alcuni hanno raggiunto risultati apprezzabili. Tuttavia, rispetto allo studio della letteratura, è emerso un interesse maggiore, soprattutto per alcuni eventi storici del Novecento.

La classe conosce le linee essenziali della disciplina ed è in grado di rielaborarle in maniera semplice e sufficientemente autonoma. Attraverso la lettura di articoli e testi si è mirato a formare una coscienza critica ed una capacità di riflessione ed interpretazione delle informazioni. La maggior parte della classe riesce a cogliere gli aspetti fondamentali degli argomenti trattati.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

La classe ha appreso nuove strategie di studio tramite selezione di informazioni, realizzazione di mappe concettuali e ricerche mirate. Inoltre, grazie a diverse simulazioni ed esercitazioni, ha acquisito un metodo di lavoro autonomo e funzionale. Gli studenti non sempre risultano consapevoli delle loro capacità e dei loro limiti.

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. Viste le difficoltà oggettive di alcuni studenti è stato necessario soffermarsi su alcune unità didattiche e ciò ha consentito di raggiungere risultati sufficienti per affrontare la maturità.

Per il comportamento molti all'interno della classe hanno dimostrato uno scarso grado di maturità, responsabilità e correttezza durante tutto l'anno scolastico. Solo alcuni hanno dimostrato, una buona volontà al miglioramento; per quanto riguarda la socializzazione ci sono state spesso delle criticità ed è mancata la collaborazione all'interno della classe, nonostante gli apprezzabili tentativi dei rappresentanti di classe di responsabilizzare il gruppo.

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.

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. La visita al "Monumento alla vittoria" di Bolzano ha stimolato allo studio del periodo storico, spingendo alcuni di loro ad approfondire la conoscenza della storia dell'Alto Adige.

PROGRAMMA EFFETIVAMENTE SVOLTO

Materia: **STORIA**

Docente: **Roberto Peluso**

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

a.f. **2025-2026** n.ore/settimana **1,5**



64

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

A red arrow pointing to the left, containing the number 65 in white text.

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

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Roberto Peluso

I/Le rappresentanti degli studenti

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Ingrid Lehnert**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Die Klasse bestand zu Beginn des Schuljahres aus 17 SchülerInnen, die im Jahr zuvor die 4. Klasse Service/Bar A und B besucht hatten. Ein Schüler der Klasse mit Zertifizierung im Rahmen des Gesetzes 104/92 verfolgte alternative Bildungswege und nahm nicht am Deutschunterricht teil. Für neun SchülerInnen mit einer 170/10-Zertifizierung waren besondere dispensative und kompensative Maßnahmen vorgesehen. Ein Schüler verließ die Klasse im Dezember aus persönlichen Gründen

Obwohl die meisten von der Wichtigkeit des Erlernens von Fremdsprachen im Allgemeinen und von Deutsch im Besonderen überzeugt sind und einige Schüler auch über gute Vorkenntnisse verfügten, war das Lernklima in der Klasse wenig positiv. Die Motivation der Schüler zum Lernen war eher schwach. Einzelne Schüler sind sich ihrer Verantwortung für den eigenen Lernfortschritt sehr wohl bewusst, nicht all verfügen jedoch über geeignete Lernstrategien. Auch die fehlende Konzentrationsfähigkeit vieler Schüler, selbst über kürzere Zeiträume hinweg, führt zu andauernden Störungen und Unterbrechungen des Unterrichts. Die Lernunterlagen wurden nur von einem Teil der Schüler mit der erforderlichen Sorgfalt organisiert. Auch bei den Hausaufgaben, beim Vertiefen oder Wiederholen des Lernstoffs zu Hause investierten die Schüler insgesamt zu wenig Zeit. Häufige Fehlstunden trugen ebenfalls nicht zum Lernerfolg bei.

Die Sprachkompetenz der Klasse ist unterschiedlich: eine Schülerin erreicht B2 - Niveau, acht SchülerInnen verfügen hingegen über Kenntnisse auf A2/B1- Niveau und sechs SchülerInnen sind hingegen noch auf A1/A2- Niveau.

Nur eine Schülerin der Klasse nahmen erfolgreich an der B2-Zertifizierungsprüfung des Goetheinstituts teil.

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 sieben SchülerInnen

erreicht: einmal mit sehr gutem, dreimal mit befriedigendem und neunmal mit genügendem Erfolg. Zwei Schüler erreichten das Klassenziel auf Grund fehlender Motivation, ungenügender Vorkenntnisse 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 % Coaching

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.

Leider wurde in diesem Schuljahr der Kopräsenzunterricht Deutsch im Fachlabor Service/Bar, der im letzten Jahr eine halbe Wochenstunde betrug, aus organisatorischen Gründen eingestellt. Dadurch fehlt eine wichtige Möglichkeit, die Fachterminologie des Bereichs, die Standardkommunikation mit Gästen und den Small Talk an der Bar zu trainieren. Auch die schulinterne Entscheidung, in diesem Jahr keine Klassenfahrt zu organisieren, führte zu einem fehlenden Motivationsschub zur Beschäftigung mit der deutschen Sprache, Gastronomie und Geschichte.

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.



68

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 2026

Die Lehrkraft
Ingrid Lehnert

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Ingrid Lehnert**

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

Caratterizzazione: **Sala e vendita**

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

Finalità generali

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

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

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

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

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 zu lesen und zu verstehen;
- Fachartikel zu verstehen;
- zeitgenössische literarische Prosatexte zu 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;
- 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;
- 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 planetarische Diät erläutern;
- die Gründe und Folgen der Lebensmittelverschwendung aufzeigen;
- Aktionen wie 0-Food-Waste und Food Sharing beschreiben;
- das aktuelle Weltgeschehen verfolgen und dessen Auswirkungen auf Tourismus, Hotellerie und Gastronomie diskutieren.

UDA

Zukunftspläne und Bewerbung:

- Ausgehend von ihren Prioritäten entwickeln die Schüler ein Projekt für die nächsten fünf Jahre

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 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 2026

die Lehrkraft
Ingrid Lehnert

Die Schülervetreter

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Lingua inglese**

Docente: **Aniello Menna**

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

a.f. **2025- 2026** n.ore/settimana **2**
+ 2 (codocenza nel laboratorio di sala-bar)

73

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe formatasi dalla fusione di due classi quarte, era inizialmente composta da 17 allievi, uno dei quali uno aveva un percorso di alternanza scuola-lavoro e non frequentava le ore di lezione in aula e un altro che ha interrotto la frequenza nel corso del primo quadrimestre.

Dei 15 allievi frequentanti rimasti 8 avevano una certificazione ai sensi della legge 170.

Essa ha sempre presentato livelli molto eterogenei relativamente alle 4 abilità linguistiche con 2 allievi in particolare che presentavano 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



74

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

- a. Ritardi e assenze accumulati da parte di alcuni allievi dovuti in parte a problemi coi mezzi di trasporto.
- b. Partecipazione e impegno non sempre costanti mostrati da una parte della classe.

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

- a. Tali problematiche sono state in gran parte risolte convocando gli allievi e fornendo loro tutte le informazioni mancanti sulle attività svolte durante le loro assenze.
- b. Le valutazioni relative a tali importanti requisiti sono state negative senza però incidere significativamente sulla valutazione finale.

Merano, 22 aprile 2026

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Lingua inglese**

Docente: **Aniello Menna**

Classe: **V[^] A Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
 Caratterizzazione: **Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol**
 a.f. **2025- 2026** n.ore/settimana **2**
+ 2 (codocenza nel laboratorio di sala-bar)



Finalità generale	Alla fine del quinto anno lo studente consegnerà 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.
--------------------------	---

Indicatori	O.S.A.	
	CONOSCENZE	ABILITA'
COMPRESIONE 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 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).	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 frequentato, a contenuti di studio anche di altre discipline e al mondo del lavoro.
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	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,

	<p>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.</p>	<p>anche complessi, relativi al mondo dell'attualità, al mondo del lavoro e all'indirizzo scolastico frequentato, riconoscendo conclusioni e argomentazioni.</p>
<p>PRODUZIONE E INTERAZIONE ORALE</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>PRODUZIONE E INTERAZIONE SCRITTA</p>	<p>Comprendere le caratteristiche di testi, descrittivi, narrativi, espositivi e argomentativi, discontinui e non, oltre che iconografici, e le loro intenzioni comunicative, anche/soprattutto riferiti all'ambito sociale, economico, di costume e di lavoro. Padroneggiare le strutture sintattiche e il lessico</p>	<p>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, descrivere e analizzare fenomeni, fornire impressioni, sostenere opinioni con opportune argomentazioni, formulare ipotesi su vari temi (di attualità, sociali,</p>

	<p>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.</p>	<p>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.</p>
--	---	---

<p>MEDIAZIONE</p>	<p>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.</p>
<p>RIFLESSIONE SULLA LINGUA</p>	<p>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.</p>
<p>STRATEGIE DI APPRENDIMENTO</p>	<p>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.</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>COMPETENZA DI EDUCAZIONE CIVICA (2)</p>	<p>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.</p>
<p>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>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.</p>
<p>COMPETENZA PLURICULTURALE</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

Nuclei Fondanti

- Territorialità
- Regionalità

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 e l'inizio del secondo quadrimestre 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 4 marzo 2026, 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.

80

Gli allievi hanno inoltre simulato un colloquio di lavoro con un ipotetico datore di lavoro nell'ambito di una U. D. A. intitolata "SCEGLIERE IL PROPRIO FUTURO DOPO IL DIPLOMA".

Come preparazione a tale attività sono stati svolti i seguenti argomenti dal libro di testo:

CAREER PATHS:

- The chef (p.328)
- The pastry chef (p. 330)
- The waiter (p. 332)
- The sommelier (p. 334)
- The bartender (p. 336)
- The food and catering manager (p. 338)
- The catering manager (p. 339)
- Writing a covering letter (p. 342)
- Preparing for an interview (p. 344)

Durante le ore di codocenza nel laboratorio di sala-bar gli argomenti svolti riguardavano il ciclo cliente in sala, la spiegazione del menu in inglese (ingredienti e preparazione), la conoscenza della terminologia di base del vino e la sua presentazione utilizzando le etichette sulle varie bottiglie di vino e il corretto abbinamento cibo – vino.

Su queste attività è stata anche costruita un'altra U.D.A. insieme al collega di laboratorio di Sala e Vendita.

Altri argomenti svolti durante le ore di codocenza riguardavano i metodi di cottura utilizzati nelle varie preparazioni, i cocktails e le attrezzature del bar.

A supporto di tali contenuti sono stati trattati i seguenti argomenti dal libro di testo:

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" e spreco alimentare "FOOD WASTE":

- Recycling
- Overfishing
- Rainforests
- World conservation problems
- Pollution
- Energy
- Renewable energy
- Alternative energies
- Environment
- Sustainable development

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.

Merano, 22 aprile 2026

L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Matematica**

Docente **Roberta Lena**

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

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è nata quest'anno dalla fusione di due classi quarte ed è composta da sedici studenti. Fra questi otto studenti sono tutelati dalla legge L.170/2010 e uno dalla legge L.104/92; quest'ultimo frequenta solo i laboratori.

Non c'è stata continuità didattica in matematica fra secondo biennio e quinto anno quindi non mi è possibile descrivere un percorso generale; solo tre fra gli studenti sono stati miei alunni nel primo biennio.

Nella classe pochi studenti possedevano competenze matematiche iniziali da discrete a buone, mentre la maggior parte aveva una preparazione matematica di base molto lacunosa e scarse competenze algebriche e logiche.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Nella classe è presente un numeroso gruppo di studenti con difficoltà di attenzione, propenso a trascorrere il tempo della lezione distraendosi con i compagni. A causa delle significative lacune pregresse nella materia, del comportamento vivace e disinteressato e dell'assenza di metodo di studio, questi studenti non hanno sviluppato un adeguato percorso di crescita. Il loro approccio è stato estemporaneo, mai supportato dall'approfondimento personale. Questo ha portato a una preparazione lacunosa, con carenze nelle abilità algebriche e nel problem solving, cioè nella capacità di analizzare situazioni e applicare strategie di calcolo opportune.

Nel corso del primo trimestre la maggior parte degli studenti ha dimostrato una certa partecipazione, in quanto il programma di statistica è stato svolto principalmente nel laboratorio di informatica con l'uso dell'applicativo Excel.

Nella successiva parte di programma, svolta in modo più tradizionale in aula, la partecipazione della maggior parte della classe è crollata. Numerosi studenti non hanno raggiunto a fine anno una preparazione adeguata.

Solo pochi allievi hanno dimostrato durante tutto l'anno un atteggiamento interessato, impegnato e partecipe, che ha permesso loro di realizzare una progressione negli apprendimenti e di sviluppare e consolidare capacità matematiche, logiche e di problem solving.

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
- 40% Studio di casi in lezioni partecipate
- 40% Learning by doing; peer learning

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

- Numerosi studenti con difficoltà a mantenere l'attenzione e con comportamento vivace, di disturbo per la classe
- Numerosi studenti con lacune pregresse, non colmate nel corso degli anni.
- Alcuni studenti con difficoltà matematiche, 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 2026

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Matematica**

Docente: **Roberta Lena**

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

a.f. **2025- 2026** 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

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
- Dipendenza e indipendenza statistica; indice di connessione chi-quadrato
- Correlazione: covarianza, coefficiente di correlazione lineare
- Regressione: retta di regressione, coefficiente di regressione

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 delle probabilità composte (intersezione di eventi)
- Il Teorema di disintegrazione
- Diagramma ad albero per le probabilità composte e totali
- Il teorema di Bayes

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.

UDA

È stata proposta l'Uda "**Scegliere il futuro dopo il diploma**", che ha coinvolto le materie matematica, tedesco, inglese e diritto e tecniche amministrative.

L'obiettivo matematico dell'UDA è stato quello di analizzare alcuni percorsi formativi presentati negli eventi di orientamento, al fine di valutare la sostenibilità di un investimento, stimare guadagni medi, riflettere sulla variabilità

degli stipendi di un determinato settore e riflettere sulle probabilità di occupazione.

86

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Docente: **Pasquale Cacciapaglia**

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

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

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

87

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe Quinta Sala A si compone di 16 allievi. Durante la prima lezione dell'anno formativo 2025-2026, agli studenti sono stati presentati:

- i nuovi argomenti per l'apprendimento giuridico ed economico;
- le modalità di valutazione dell'apprendimento;
- gli strumenti e le strategie adottabili per lo studio della disciplina.

Durante gli anni precedenti gli allievi hanno acquisito le conoscenze degli argomenti di base della materia del Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche.

Nelle prime lezioni, è stato anche opportuno richiamare alcune conoscenze pregresse:

- Attività e funzione degli imprenditori;
- i principali mezzi per svolgere un'attività produttiva;
- concetto di azienda e impresa.

Nella classe sono presenti alcuni allievi tutelati dalla normativa giuridica disposta nella Legge n. 170 dell'ottobre 2010: "Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico" e un allievo destinatario della legge n. 104 del 1992. Per costoro sono state disposte e adottate le misure compensative e dispensative idonee a facilitare l'apprendimento nelle singole discipline.

La classe, in ogni ambito comportamentale, ha manifestato, sin dall'inizio, un atteggiamento cooperativo (fondamentale competenza trasversale) e un interesse volto alla conoscenza dei nuovi argomenti giuridici ed economico aziendali.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Il gruppo classe non ha avuto alcuna particolare difficoltà nel conseguire adeguati risultati formativi in termini di conoscenza, comprensione delle conoscenze e la loro applicazione pratica.

In particolar modo, alcuni allievi si sono distinti in termini di partecipazione, impegno personale e socializzazione.

Il comportamento di ogni allievo è stato caratterizzato dalla generale correttezza.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Durante lo studio in aula, è stata posta una particolare attenzione sull'importanza non solo delle conoscenze di dettaglio della disciplina, agli allievi è stata anche evidenziata l'importanza di adottare e acquisire le principali abilità trasversali, fondamentali per l'attività lavorativa e quella sociale. Gli aspetti fondamentali presi

in considerazione hanno fatto riferimento all'autonomia della persona, alla capacità di cooperare, alla capacità di apprendere e alla creatività. Evidente è l'importanza di queste competenze anche ai fini della crescita e della formazione del *cittadino europeo*, in altre parole di un adulto che sappia partecipare, cooperando con consapevolezza, alla realtà sociale e lavorativa in cui è inserito.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

30% Lezione frontale in aula.

30% Studio di casi in aula.

40% Studio cooperativo in aula.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Non sono emerse difficoltà nello svolgimento del programma formativo del Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche. La classe, cooperativa e motivata nello studio, ha saputo, interagendo con l'insegnante, affrontare e risolvere ogni difficoltà.

Il programma è stato svolto in tutta la sua interezza.

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

Cooperatività, interazione con l'insegnante, dialogo tra le parti.

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Pasquale Cacciapaglia

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

Docente: **Pasquale Cacciapaglia**

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

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

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

Finalità generali

Le finalità della disciplina del "Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche", consistono nel fare acquisire ai nostri allievi una conoscenza dell'azienda alberghiera e/o ristorativa vista in relazione all'ambiente in cui opera, alle sue strutture interne, alle funzioni che svolge e alle sue esigenze conoscitive. La disciplina, infatti, tratta e rappresenta le informazioni per:

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

Occorre allora impostare l'insegnamento in modo da far cogliere agli studenti qual è l'oggetto della disciplina, quali sono i suoi obiettivi, i suoi metodi per l'apprendimento.

Per garantire agli allievi una preparazione il più possibile aggiornata, la formazione è stata organizzata tenendo presente i continui sviluppi della disciplina; inoltre, è stato opportuno distinguere quanto tende ad essere superato da quanto resta significativamente attuale, dedicando minor tempo agli argomenti del primo tipo e approfondendo, invece, gli altri.

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

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

La disciplina del "Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche", concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento: Conoscere, redigere e sapere leggere le parti che compongono il bilancio di esercizio. Conoscere e interpretare le tendenze evolutive dell'offerta di ricettività e di ristorazione in Europa e in Italia. 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, di ristorazione e turistiche. Conoscere gli elementi essenziali del controllo di marketing. Analizzare la struttura del piano di 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. Comprendere la natura del business plan, per decidere quando è necessario predisporlo, e conoscere le basi sulle quali deve poggiare per essere attendibile.

La disciplina di Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Enogastronomiche è stata integrata, come da disposizione normativa, dallo studio di alcune tematiche di Educazione Civica evidenziati nei contenuti svolti.

Contenuti svolti

Educazione Civica

Norme giuridiche e regole sociali.

Caratteri delle norme giuridiche.

La confisca dei beni ai mafiosi e il loro utilizzo per finalità sociali: Legge Rognoni – La Torre del 13 settembre 1982, n. 646 e la Legge del 7 marzo 1996, n. 109.

Fenomeni di criminalità organizzata: corruzione, evasione, riciclaggio, estorsioni, usura. Tutela dell'ambiente.

Modulo A: La gestione amministrativa

Lezione 1: Il bilancio d'esercizio

La funzione del bilancio d'esercizio.

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

Lezione 2: 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.

Modulo A1: Il mercato turistico

Lezione 1 Il mercato turistico internazionale

Quali sono i caratteri del turismo?

Quali fattori influenzano il turismo internazionale?

Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

Lezione 2: Gli organismi e le fonti normative internazionali

Quali sono gli organismi internazionali?

Quali sono gli organi dell'Unione europea?

Quali sono le fonti normative internazionali?

Lezione 3: Il mercato turistico nazionale

Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?

Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

Lezione 4: Gli organismi e le fonti normative interne

Quali sono gli organismi interni?

Quali sono le fonti normative interne?

Lezione 5: Le nuove tendenze del turismo

Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?

Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

Modulo B: Il Marketing

Lezione 1: Il marketing: aspetti generali

Che cos'è il marketing?

Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?

Che cos'è il marketing turistico?

Esercitazioni.

Lezione 2: Il marketing strategico

Quali sono le fasi del marketing strategico?

Quali sono le fonti informative?

Come si effettua l'analisi interna?

Come si effettua l'analisi della concorrenza?

Come si effettua l'analisi della domanda?

Che cos'è la segmentazione?

Che cos'è il target?

Che cos'è il posizionamento?

Come si determinano gli obiettivi strategici?

Esercitazione.

Lezione 3: Il marketing operativo

Quali sono le caratteristiche del prodotto?

Come si può utilizzare la leva del prezzo?

Quali sono i canali di distribuzione?

Che cos'è la comunicazione?

Esercitazione

Lezione 4: Il web marketing

Che cos'è il web marketing?

Quali sono gli strumenti del web marketing?

Esercitazione

Lezione 5: Il marketing plan

Che cos'è il marketing plan?

Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?

Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

Esercitazione

Modulo C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Lezione 1: 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

Lezione 2: 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?
Esercitazione

Lezione 3: Il business plan

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

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Pasquale Cacciapaglia

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Docente: **Monica Casagrande**

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

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 10 ragazzi e 5 ragazze. 8 di loro beneficiano di PDP (L.170) relativo alle misure compensative e dispensative in continuità con il precedente anno scolastico. Alla classe è associato 1 allievo con PEI (L.104) che segue un percorso di tirocinio formativo e frequenta unicamente le lezioni tecnico pratiche. Inoltre un allievo DSA si è ritirato dalla frequenza prima della fine del primo quadrimestre.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

I livelli di raggiungimento degli obiettivi sono mediamente più che sufficienti. Alcuni allievi manifestano difficoltà nell'ampliamento delle conoscenze raggiungendo la soglia degli obiettivi minimi, anche a causa di un patrimonio lessicale essenziale che limita la rielaborazione personale e consente livelli di analisi poco approfonditi e articolati.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Si è lavorato favorendo il confronto e il dibattito 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 e di Cucina, 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 50% lezione frontale partecipata con metodo induttivo.

Circa 30% 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, 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, nelle verifiche viene data fotocopia dattiloscritta e il testo viene letto e spiegato 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. Non sono state usate griglie di valutazione specifiche per BES, preferendo una coerente interpretazione dei descrittori previsti, mediata dalle indicazioni contenute nel PDP.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Classe con alunni poco loquaci nel processo di apprendimento, con difficoltà a esprimere proprie osservazioni in merito alle tematiche proposte, se non opportunamente stimolati e guidati. Spesso disperdono la concentrazione con scambi interpersonali non pertinenti.

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 2026

L'insegnante

Monica Casagrande

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente **Monica Casagrande**

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

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

a.f. **2025-2026** 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" (NTF 1,2,6,7,8)

- Calcolo dell'impronta ecologica individuale;
- ricadute delle differenti scelte di consumo individuali e collettive;

(*) Codocenza nel Laboratorio di Sala Bar

Nell'ambito del servizio di Sala bar si è operato in sottogruppi, in funzione del numero degli alunni e degli ambiti professionali. Ciascun sottogruppo ha affrontato le seguenti tematiche:

- la rilevazione degli allergeni nella redazione del menù;
- degustazione e analisi delle caratteristiche di alcuni prodotti tipici del territorio e della cucina locale;
- individuazione dei rischi riscontrabili nei diversi ambiti e/o processi di lavoro, misure preventive e ccp correlati;
- elementi costitutivi della comunicazione dell'offerta ristorativa.

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 2026

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, Milena Saviano**

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

a.f. **2025- 2026** n. ore **7** di laboratorio + **3** di teoria a settimana

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Inizialmente la classe era composta da 17 allievi (12 ragazzi e 5 ragazze). Nel corso dell'anno un alunno si è ritirato; inoltre, un allievo frequenta esclusivamente le attività di laboratorio nell'ambito del percorso scuola-lavoro.

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 teorico-tecnico-pratiche, ma la maggior parte degli allievi presenta, nell'insieme, una preparazione di base soddisfacente ma comunque non tutti dimostrano un interesse ad ampliare, approfondire ed acquisire nuove conoscenze e competenze. Sotto il profilo disciplinare, la classe manifesta una vivacità talvolta eccedente i limiti del regolamento d'Istituto. Si riscontra una carenza di coesione interna che sfocia in frequenti conflittualità tra pari, rendendo difficoltoso il mantenimento di un clima d'aula sereno e costruttivo. Tale frammentazione del gruppo classe richiede costanti interventi di richiamo e mediazione da parte dei docenti di materia, rallentando il regolare svolgimento delle attività didattiche.

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 con l'ausilio del libro di testo, 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 2026

Gli Insegnanti

Nicola Dimino

Donato Diana

Milena Saviano

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

Docenti: **Dimino Nicola, Diana Donato, Saviano Milena**

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

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

a.f. **2025- 2026** 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 liqueure.
- 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

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.

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.

Attività pratiche di laboratorio.

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.

Codocenza

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. 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.

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: Mozzarella, burrata pugliese e Finocchiona 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.

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, 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. Penne alla vodka e al salmone 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.
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

Programma di codocenza

Sala e Scienza dell'alimentazione e Inglese

CUCINA MEDITERRANEA, ABITUDINI, DIETE ALIMENTARI, PRESCRIZIONI RELIGIOSE E ALLERGENI.

Conoscere e acquisire le informazioni fondamentali relative agli ingredienti che compongono i piatti del menù , con particolare attenzione all'analisi e alla rilevazione degli allergeni presenti, al fine di garantire una corretta e sicura comunicazione al cliente." Conoscenza del lessico e della terminologia in L3.
Traduzione in inglese dei piatti inseriti nel menu del giorno

Saper rilevare correttamente la presenza di allergeni nei piatti del menù del giorno, utilizzando modalità di analisi adeguate, comunicando in modo chiaro e preciso le informazioni al cliente, nel rispetto delle normative vigenti e nel rispetto della sicurezza alimentare. Saper comunicare le pietanze, tecniche di cottura presenti di volta in volta nel menu.

Servizi speciali e Scienza dell'alimentazione

CUCINA REGIONALE E MARCHI DI TUTELA

I marchi di tutela della qualità e della tipicità.

Degustazione e analisi delle caratteristiche di alcuni prodotti tipici del territorio e/o con certificazioni d'origine. Definire e distinguere i marchi di tutela europei e altre certificazioni. Valorizzare il prodotto attraverso le tecniche di presentazione e impiattamento

Bar e Scienza dell'alimentazione

CUCINA DEL TERRITORIO

Gli snack nel servizio bar: i tramezzini / i panini. Individuazione dei rischi riscontrabili nei diversi ambiti e/o processi di lavoro, misure preventive e ccp correlati. Progettare e realizzare snack secondo le procedure HACCP con l'utilizzo di materie prime territoriali.

Sala e Scienza dell'alimentazione

CUCINA INTERNAZIONALE

Elementi costitutivi della comunicazione dell'offerta ristorativa (materie prime, tecniche di cottura, tradizioni).

Il servizio a buffet:

Analizzare ricette della cucina internazionale.

Selezionare e valorizzare informazioni salienti dell'offerta gastronomica.

Allestire un buffet e produrre schede informative.

Merano, 15 maggio 2026

Nicola Dimino

Donato Diana

Milena Saviano

I rappresentanti degli/delle studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina.**

Insegnanti: **Galiotta Massimo, Stefano Motter**

Classe: **5^A Sala A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: **Enogastronomia settore Sala e vendita.**

Percorso Didattico di Cucina

A.f. **2025-2026 n. ore/settimanali 7 ore di laboratorio (ogni 4 settimane)**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 16 alunni, di cui 11 allievi e 5 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, si può affermare che i livelli di partenza sono risultati eterogenei. All'interno del gruppo classe vi sono alcuni elementi di risalto e buona parte della classe evidenzia diverse carenze o lacune tecnico-pratiche e una preparazione di base appena sufficiente. Pochi alunni dimostrano un interesse ad allargare, approfondire ed acquisire nuove conoscenze e competenze. La classe dal punto di vista disciplinare si dimostra poco educata, poco puntuale e corretta. Nel complesso – a parte alcuni casi – gli allievi hanno dimostrato un atteggiamento sostanzialmente irresponsabile 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 e 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. La valutazione è avvenuta attraverso un'attenta osservazione in laboratorio e una verifica scritta in aula somministrata da parte dell'insegnante referente di cucina.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Non sono state riscontrate problematiche durante lo svolgimento del programma.

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

Non è stato necessario adottare azioni correttive per porre rimedio a problematiche particolarmente impattanti.

Merano, 15 maggio 2026

Gli insegnanti:

Galiotta Massimo

Motter Stefano

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina.**

Insegnanti: **Galiotta Massimo, Motter Stefano**

Classe: **5^A Sala A Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
Caratterizzazione: **Enogastronomia settore Sala e vendita.**

Percorso Didattico di Cucina

A.f. **2025-2026** n. ore/settimanali **7 ore di laboratorio (ogni 4 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 stimoli l'alunno ad intraprendere un percorso personale di ricerca motivato e attinente a una eventuale carriera di indirizzo.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Utilizzare le tecniche di lavorazione adeguate al servizio di sala e vendita. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Contenuti svolti

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DI UN PRODOTTO, UN ALIMENTO E/O UNA PREPARAZIONE

Contenuti svolti in LABORATORIO DI CUCINA FREDDA: Le carni; Il pesce; Le salse emulsionate stabili e instabili; Le carni alternative; 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; I Gratin. I Secondi piatti: Le carni rosse e bianche; I pesci, molluschi e crostacei; gli entremets salée; Secondi vegetariani e per 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 di pesce e Bisque di crostacei; Leganti: I Roux e le fecole.

Il modulo, normalmente, si sviluppa sull'argomentazione di un caso pratico. Seguendo la struttura presentata in laboratorio l'alunna/o deve promuovere la vendita di un determinato prodotto o di una preparazione affrontata in laboratorio e promossa in una lezione pensata *ad hoc*. L'esercizio prevede la realizzazione di

una determinata ricetta con l'utilizzo del prodotto da valorizzare, spiegarlo ai commensali con tutte le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

111

GLI STILI DI SERVIZIO:

- all'Italiana
- al Buffet

LA SICUREZZA

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. Gli alunni devono saper applicare la tecnica per la valorizzazione e la promozione di un prodotto/alimento/ preparazione. Inoltre, devono saper realizzare e promuovere un determinato prodotto o preparazione. Saper svolgere un servizio al piatto o al buffet rispettando le regole di base. Infine, devono saper lavorare in sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro.

Merano il 15/05/2026

Gli insegnanti:

Galiotta Massimo

Motter Stefano.

I rappresentanti degli/le studenti/esse:

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Docente **Maria Rita Fusco**

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

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è formata da 15 alunni, cinque ragazze e dieci ragazzi. Gli studenti lavorano in contemporanea alla classe 5 turistico, 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 avveza 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 2026

L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Docente: **Maria Rita Fusco**

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

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

a.f. **2025 - 2026** 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 civica:

2025/26 Nell'ambito del progetto Urban Play, legato ad Agenda 2030, è stato organizzato un torneo di beachvolley al Beach Arena di Sinigo, 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).

Allenamento della resistenza	10 ore
Pallavolo (visione di gioco)	4 ore
Calcio a 5 (visione di gioco)	8 ore
Tecniche di rilassamento	2 ore
Ultimate frisbee	4 ore
Floorball	12 ore
Penalty Box	4 ore
Pickleball	2 ore
EDUCAZIONE CIVICA: torneo di beach volley	4 ore

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Religione**

Docente **Di Stefano Giuseppe Maria**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe formata da 16 allievi e 11 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 2026

L'insegnante

Di Stefano Giuseppe Maria

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Religione**

Docente **Di Stefano Giuseppe Maria**

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

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



117

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 2026

L'insegnante:

Di Stefano Giuseppe Maria.

I rappresentanti degli/le studenti/esse.

SCHEDA RIASSUNTIVA DELLE SIMULAZIONI

Simulazioni prima prova - Italiano

Date di svolgimento
03 dicembre 2025 (traccia Esami 2019 – sessione ordinaria) 06 febbraio 2026 (traccia Esami 2023 - sessione ordinaria)

Simulazioni seconda prova - pluridisciplinare

Date di svolgimento
20 aprile 2026 (allegata) 11 maggio 2026(allegata)

Simulazioni terza prova – Tedesco L2

Date di svolgimento
17 marzo 2026 (allegata) 05 + 08 maggio 2026 (allegata)

SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

1°SIMULAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO

119

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.



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 che 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.


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, (1 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.



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 B3

Testo 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 'vivate' 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



Empty rectangular area for content.



Empty rectangular area for content.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026 | **Alunno:** _____ | **CLASSE:** _____

TIPOLOGIA | C | Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente.	<u>gravem. 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.	<u>gravem. 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	<u>gravem. 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 <u>paragrafazione</u>	Testo assente o non pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafazione</u> del tutto inadeguati	<u>gravem. insuff.</u>	2-9	
	Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafazione</u> non del tutto adeguati	insufficiente	10	
	Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafazione</u> nel complesso adeguati	sufficiente	11-13	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafazione</u> appropriati	discreta/buona	14-17	
	Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e <u>paragrafazione</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	<u>gravem. 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	<u>gravem. insuff.</u>	1-4	
	Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	insufficiente	5	
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	sufficiente	6	
	Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	discreta/buona	7-8	
	Completa e documentata; precisi i riferimenti culturali	ottima	9-10	
Voto: _____ /20 Voto: _____ /15				TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026	Alunno:	CLASSE:
TIPOLOGIA B	Analisi e produzione di un testo argomentativo	Ambito:

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	
Indicatore generale 2: - Correttezza ortografica, morfologica, di punteggiatura - Ricchezza e proprietà lessicale	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente	ottima	18-20	
	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	
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	14-17	
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	ottima	18-20	
	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: - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	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	
	Mancata individuazione di tesi e argomentazioni	gravem. insuff.	2-9	
Indicatore specifico 2: - Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	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 3: - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, utilizzati per sostenere l'argomentazione	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 coerente 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	
Indicatore specifico 3: - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, utilizzati per sostenere l'argomentazione	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; parte espositiva corretta e completa, con apporti personali	ottima	9-10	
	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	
Voto: _____ / 20 Voto: _____ / 15	Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	discreta/buona	7-8	
	Completa e documentata; precisi i riferimenti culturali	ottima	9-10	
TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)				

L'INSEGNANTE _____



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026 **Alunno:** _____ **CLASSE:** _____

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente	gravem. insuff.	2-9	
	Elaborato incompleto e poco coeso	insufficiente	10	
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo	sufficiente	11-13	
	Elaborato articolato e complessivamente coerente	discreta/buona	14-17	
Indicatore generale 2: - Correttezza ortografica, morfosintattica, di punteggiatura - Ricchezza e proprietà lessicale	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente	ottima	18-20	
	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	
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	14-17	
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	ottima	18-20	
	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	
	Complettamente 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	
	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	
	Analisi estremamente carente o nulla	gravem. insuff.	1-4	
	Analisi schematica e superficiale	insufficiente	5	
Indicatore specifico 2: - Analisi del testo nei suoi snodi tematici, stilistici ed eventualmente retorici	Analisi essenziale e corretta nei suoi snodi fondamentali	sufficiente	6	
	Analisi pertinente, adeguata e abbastanza approfondita	discreta/buona	7-8	
	Analisi efficace, articolata e approfondita in tutti gli snodi testuali	ottima	9-10	
	Consegna completamente disattesa	gravem. insuff.	1-4	
Indicatore specifico 3: - Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, forma richiesta per la restituzione del testo,...)	Consegna in parte disattesa	insufficiente	5	
	Consegna rispettata solo per gli aspetti essenziali	sufficiente	6	
	Consegna per la maggior parte rispettata	discreta/buona	7-8	
	Consegna completamente rispettata	ottima	9-10	
Voto: _____ / 20			TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)	

L'INSEGNANTE



Scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz"

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore specifico 4: - Contestualizzazione ed interpretazione del testo ed elaborazione critica personale	Capacità di interpretazione, contestualizzazione ed elaborazione critica gravemente inadeguata o non presente	gravem. insuff.	1-4	
	Capacità di interpretazione non sempre adeguata e insufficiente individuazione dei concetti chiave	insufficiente		
	Capacità di interpretazione del testo nei suoi aspetti essenziali, sufficienti spunti di riflessione/contextualizzazione	sufficiente	5	
	Capacità di interpretazione e contestualizzazione del testo nella sua completezza con diversi spunti critici	discreta/buona	6	
	Efficaci capacità di interpretazione e riflessione critica, ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	ottima	7-8	
			9-10	
TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI			(max 100)	

Voto: _____ / 20 Voto: _____ / 15

L'INSEGNANTE _____

1°SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Classe 5^ Sala e Vendita Sez. A

Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Merano, 20 aprile 2026

Nome e Cognome _____ -

Cornice generale nazionale di riferimento esami 23/24

Tipologia B

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

Nucleo tematico fondamentale n. 2

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

Nucleo tematico fondamentale n. 7

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

Competenza in uscita nr 4 e 10

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

L'azienda ristorativa in cui lavori ha intrapreso un percorso di implementazione della sostenibilità delle sue attività.

Ha deciso quindi di entrare nel circuito "Slow Travel" anche al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici, culturali e ambientali del territorio dove opera (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 delle attività turistiche, adottando comportamenti rispettosi dell'ambiente naturale e culturale dei luoghi visitati.

A questa rete partecipano anche associazioni culturali, altri hotels e ristoranti, agriturismi e bed & breakfast locali.

In occasione di un evento promozionale "Slow Travel" che la sua azienda dovrà organizzare a giugno 2026, in qualità di "Aspirante Food and Beverage Manager" le viene conferito il compito di occuparsi dell'aspetto organizzativo, economico e gestionale delle bevande.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato:

- 1) Spieghi che cos'è il beverage cost percentuale e quali sono le sue funzioni.
- 2) Indichi la formula per calcolare il beverage cost percentuale
- 3) Supponga che nel corso della pianificazione dell'evento promozionale 'Slow Travel' di giugno 2026, rileva che, il Beverage Cost percentuale risulta pari al 40%. Come interpreta questo valore, quali potrebbero essere le cause, quali strategie può adottare per ridurlo e migliorare la redditività dell'evento.

Al candidato è data facoltà di risolvere **uno** dei seguenti quesiti:

- 1) Calcoli il prezzo di vendita di una bottiglia di "Arunda extra brut riserva del "Fondatore DOC Alto Adige", applicando e spiegando il metodo del ricarico inversamente proporzionale, considerando un costo unitario di euro 50 all'acquisto, proponendo uno schema che spieghi o semplifichi il metodo.
- 2) Spieghi come si calcola il drink cost preventivo di una bevanda miscelata (Margarita) e come si determina il relativo prezzo di vendita. Approfondisca l'argomento costruendo autonomamente schede, tabelle o schemi di calcolo a supporto della sua analisi, considerando che tutti gli alcolici sono stati acquistati in bottiglie da 70 cl al prezzo di €18,00 e i succhi in confezioni da 100 cl al prezzo di €2,50."

In riferimento alla scelta dei prodotti tipici in degustazione indichi:

- 1) quali prodotti tipici potrebbero essere selezionati e quali possono fregiarsi di avere marchi e certificazioni di qualità;
- 2) 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;

- 3) quali sono i vantaggi di strutturare la propria offerta enogastronomica con risorse del territorio;
- 4) come intendi procedere per la selezione dei fornitori.

2°SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Classe 5^ Sala e Vendita Sez. A

Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Merano, 11 maggio 2026

Nome e Cognome _____ -

Cornice generale nazionale di riferimento esami 23/24

Tipologia D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

Nuclei tematici fondamentali

n.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.

n.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

L'azienda di ristorazione dove lavori (Alto Adige) deve allestire un **BRUNCH** nel mese di luglio, per un convegno dedicato **AL TURISMO SOSTENIBILE e INCLUSIVO**. Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunga la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente. Il candidato, in qualità di **Banqueting Event Manager** e in linea con un "**concept**" basato sull'**inclusione**,

questo evento prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta, prevedendo inoltre delle proposte adatte a bambini, anziani e diabetici attenendosi alle seguenti indicazioni:

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite nel percorso di studi, ti è richiesto di:

1. spiegare come intendi organizzare il buffet affinché siano rispettate le prescrizioni del piano HACCP a tutela della sicurezza igienica delle preparazioni offerte (mise en place, attrezzature, esposizione pietanze, servizio) motivando le scelte;
2. spiegare come intendi procedere per garantire che la comunicazione degli allergeni sia visibile a tutti gli ospiti;
3. indicare quali scelte sono più appropriate per garantire la sostenibilità e l'inclusività dell'evento;
4. fornire una tua personale considerazione sul perché è importante, per un operatore in ambito enogastronomico, comprendere le esigenze dei clienti/ospiti;
5. predisporre una lista di 3 cocktail aperitivi, comprensivi della ricetta, che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda almeno 2 cocktail ufficiali AIBES;
6. selezionare 5 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande adatte all'evento, illustrando brevemente la preparazione e segnalando la presenza di eventuali allergeni;
7. definire le caratteristiche che devono avere le proposte adatte a bambini, anziani e diabetici, eventualmente con degli esempi concreti;
8. selezionare 3 prodotti DOP o IGP da proporre per l'occasione. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche produttive e organolettiche;

9. selezionare 3 vini DOCG o DOC che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata. Illustrare, inoltre, quali sono le regole di compilazione della carta dei vini;
10. abbinare a una delle preparazioni gastronomiche, che hai indicato , uno specifico vino DOCG o DOC, dando una motivazione oggettiva della tua scelta.

— — — — —
Inclusione/inclusività:

processo attivo di accogliere ogni individuo in un contesto sociale, scolastico o lavorativo, valorizzandone le differenze e garantendo pari opportunità.

*Mira a creare ambienti in cui **tutte le persone**, indipendentemente da abilità, background culturale, genere o stato economico, possano partecipare pienamente, sentendosi accolte e valorizzate.*

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera Scuola professionale provinciale alberghiera 'Cesare Ritz'

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				

NOME CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ SEZ. _____

TOTALE ATTRIBUITO
_____/15

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

Decimi	Quindicesimi	Ventesimi			
1	1,5	2			
1,5	2,25	3			
2	3	4			
2,5	3,75	5			
3	4,5	6			
3,5	5,25	7			
4	6	8			
4,5	6,75	9			
5	7,5	10			
5,5	8,25	11			
6	9	12			
6,5	9,75	13			
7	10,5	14			
7,5	11,25	15			
8	12	16			
8,5	12,75	17			
9	13,5	18			
9,5	14,25	19			
10	15	20			

**Prüfung der Zweitsprache Deutsch (L2)
im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung der Oberschule
Schuljahr 2025-26**

1.Simulation 17.03.2026
HÖREN: „Schule im Bus“
LESEN: „Der Tourismus boomt und seine Nebenwirkungen auch“ (Sachtext)

1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN **Zeit: 15 Minuten**
Hilfsmittel: keine

Lesen Sie die Aussagen 1-15. Sie haben dafür 2 Minuten Zeit.Hören Sie dann den Text. Sie hören den Text zweimal.

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

Guten Tag, aus unserer Sendereihe Neues aus 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.	Nur Ali arbeitet als Verkäufer.
10.	Nur 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 weiterzuerfolgen. 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

142

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 eine Erörterung.

- 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.

**Prüfung der Zweitsprache Deutsch (L2)
im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung der Oberschule
Schuljahr 2025-26**

2.SIMULATION 05.+08.05.2026
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*

Zeit: 30 Minuten

2. PRÜFUNGSTEIL - LESEN

Hilfsmittel: keine

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

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

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Zeit: 65 Minuten

- 1. Textverarbeitende Schreibaufgabe
Wörterbuch

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges

147

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).

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Zeit: 100 Minuten

- 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 eine Erörterung!

- 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	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgabenerfüllung • Kohärenz/Aufbau • Ausführlichkeit/Aussagekraft 	1 Punkt	2	
			<ul style="list-style-type: none"> • Ausdrucksfähigkeit • Wortschatz • Kompensationsstrategien 	0,5 Punkte		
			<ul style="list-style-type: none"> • Korrektheit • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung* 	0,5 Punkte		
	Schreiben	Aufgabe 2- argumentativ	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgabenerfüllung • Kohärenz/Aufbau • Ausführlichkeit/Aussagekraft 	2 Punkte	3	
			<ul style="list-style-type: none"> • Ausdrucksfähigkeit • Wortschatz • Kompensationsstrategien 	0,5 Punkte		
			<ul style="list-style-type: none"> • Korrektheit • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung* 	0,5 Punkte		
<p>Die Prüfung ist positiv, wenn mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %) erreicht werden.</p>						/10
<p>Zusatzpunkte: Es können 0,1-max.0,3 Zusatzpunkte vergeben werden. Begründung der Prüfungskommission für die Zuweisung der Zusatzpunkte:</p>						+
<p>Definitive Punktzahl mit Zusatzpunkten (max. 10)</p>						/10

IL CONSIGLIO DI CLASSE

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