ESAMI DI MATURITA'
ANNO FORMATIVO 2025 – 2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V Sez. B

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

CARATTERIZZAZIONE ENOGASTRONOMIA DELL'ALTO ADIGE/SUDTIROL

Merano, 15 maggio 2026

Dott.ssa Coretta Ceretta
Dirigente scolastico

SOMMARIO

Informazioni generali - Presentazione della scuola	Pag.	3
Offerta formativa	Pag.	4
Competenze	Pag.	6
Curricolo	Pag.	10
Struttura dei percorsi e Quadro orario	Pag.	11
Stage	Pag.	14
Le scelte didattiche	Pag.	18
Criteri di verifica e valutazione	Pag.	21
Progetti	Pag.	24
Elenco candidate/candidati	Pag.	28
Percorso formativo degli allievi in dettaglio	Pag.	29
Composizione del Consiglio di classe	Pag.	31
Profilo della classe	Pag.	32
Attività integrative	Pag.	33
Curricolo trasversale per l'insegnamento dell'educazione civica	Pag.	37
UDA	Pag.	39
Elementi e criteri per la valutazione finale	Pag.	44
Calendario simulazioni d'esame	Pag.	45
Relazioni finali e programmi svolti	Pag.	46
Griglie di valutazione	Pag.	98
Simulazioni scritte: Italiano, Scienza e Cultura dell'Alimentazione/DTAAE/Laboratorio dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera-settore Cucina, Tedesco II lingua	Pag.	108

INFORMAZIONI GENERALI

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

La scuola "Cesare Ritz", con i suoi 68 anni di attività, è l'unica scuola alberghiera in lingua italiana della Provincia Autonoma di Bolzano. La sua collocazione a Merano, città di antiche tradizioni turistiche, consente di interagire con i più qualificati operatori del settore, pubblici e privati, ma si rivela anche polo di attrazione per un'utenza residente nelle regioni limitrofe.
Nata come Centro di Formazione Professionale della Provincia Autonoma di Bolzano, dal 2002 è scuola paritaria (Decreto D.R. n. 120/17.1- 11.07.02) e pertanto il diploma quinquennale rilasciato è equiparato al titolo di studio conseguito negli Istituti Professionali Statali.
La scuola appare ben radicata sul territorio partecipando ad azioni formative in partnership con le istituzioni locali e attivando periodi di stage che coinvolgono diverse strutture alberghiere del territorio provinciale e nazionale.
Per un numero limitato di studenti attiva stage nell'area germanica e anglosassone, in collaborazione con l'Area FP. Pone particolare attenzione agli alunni e alle alunne della scuola secondaria di primo grado, offrendo stage di orientamento (Centro Aperto), organizzando la giornata delle Porte Aperte e visite guidate gestite dai nostri allievi.
Allo scopo di stimolare negli allievi il confronto con il territorio, la scuola gestisce l'organizzazione e la gestione di banchetti ed eventi in accordo con le istituzioni locali.
Gli insegnanti di laboratorio o attività tecnico-pratiche che hanno esperienza aziendale, rappresentano la colonna portante del nostro istituto, sono il collegamento costante con il mondo lavorativo, organizzano quotidianamente attività pratiche di ristorante e reception didattiche, pianificano corsi tematici offrendo opportunità di esperienze extra-scolastiche. Sono inoltre riservate azioni formative a coloro che si trovano in particolari situazioni di svantaggio sul mercato del lavoro.
La scuola guarda ad una piena adesione delle sue componenti alla nuova visione dell'istruzione e formazione professionale e delle sue finalità, si propone di sviluppare competenze trasversali attraverso il coinvolgimento degli allievi nell'organizzazione e nella gestione degli eventi. Promuove, anche attraverso strategie di problem solving, lavoro di gruppo, lavoro individuale, classroom, discussione guidata, role-playing, coaching l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze nell'ottica formativa del "sapere", del "saper fare", del "saper essere".
Pone particolare attenzione all'acquisizione delle competenze trasversali di base, key-skills, il cui possesso risulta essere vincente per l'inserimento nel mondo del lavoro. L'azione formativa del nostro istituto si fonda sulla collaborazione formativa tra scuola, famiglia e studenti. Il dialogo tra le parti risulta sempre aperto e costruttivo. La missione della nostra scuola è concentrare la propria attenzione sull'alunno come persona, mirare al suo successo formativo, al suo benessere psico-fisico, alla formazione di un cittadino attivo e consapevole.

Gli studenti sono sostenuti nell'affrontare le difficoltà con fiducia e metodo.
Gli insegnanti dedicano la propria attenzione a conoscere a fondo ragazzi e ragazze, i loro interessi, i loro punti di forza e le loro difficoltà e si adoperano per costruire un ambiente di apprendimento adatto a loro.
La nostra comunità scolastica investe forza ed energia per promuovere una scuola dell'accoglienza, una scuola in cui tutte le differenze individuali siano percepite come occasione di crescita reciproca ed ognuno costruisca la propria identità.
Questo è lo spirito della Cesare Ritz.

L'OFFERTA FORMATIVA

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

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

Tutto il percorso scolastico si articolerà su una lettura della realtà locale, quale ambiente di crescita degli studenti, ma anche nazionale, europea ed extraeuropea in quanto è fondamentale che gli studenti riescano a cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e di conseguenza sull'offerta di settore e sull'innovazione dei processi di servizio.
Le novità introdotte sono atte a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Durante il percorso scolastico gli studenti impareranno ad utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Impareranno ad applicare anche le normative vigenti provinciali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Gli insegnamenti di L2 ed L3 permetteranno agli studenti di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Inoltre, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore fin dalle prime classi, contribuiranno all'orientamento delle studentesse e degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post-secondario.

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 maturità, 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

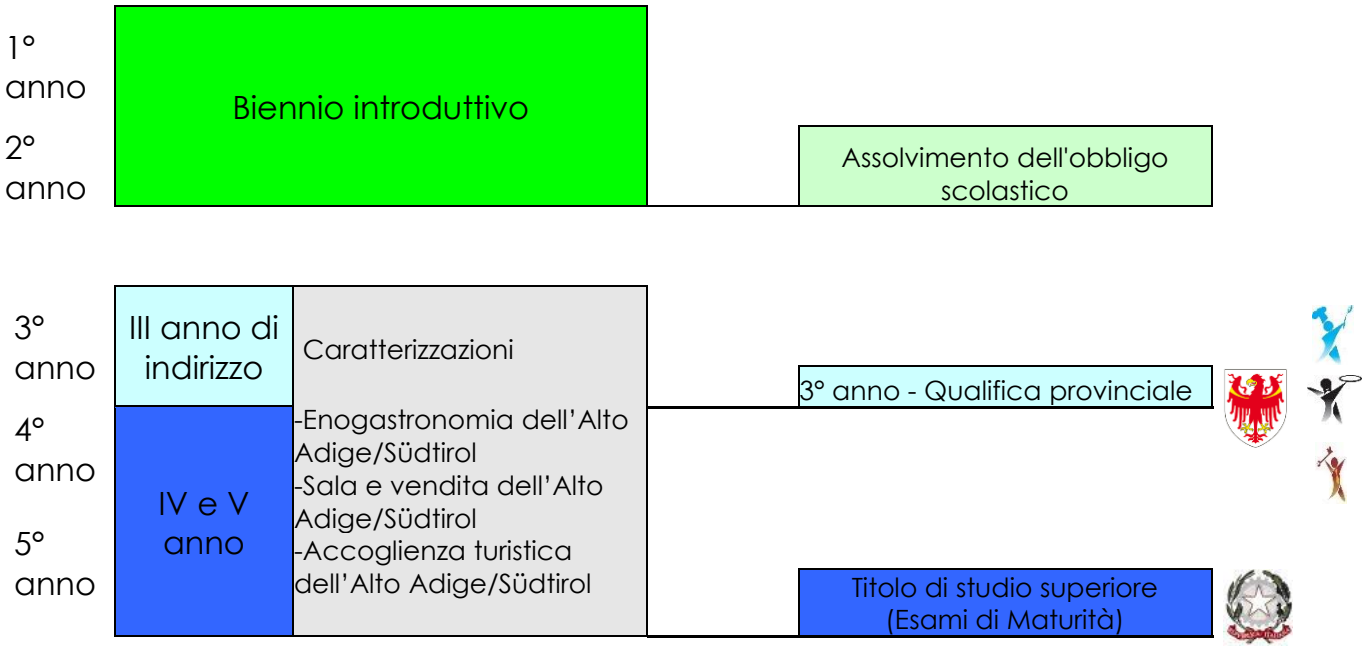
La Scuola organizza e gestisce direttamente corsi destinati ai lavoratori che vogliono aggiornarsi ma anche interventi mirati e concordati con gli imprenditori e le parti sociali a favore di lavoratori a rischio, in mobilità o in cassa integrazione, da riqualificare con progetti ad hoc, finanziati dalla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

CURRICOLO

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



STRUTTURA DEI PERCORSI E QUADRO ORARIO

BIENNIO INTRODUTTIVO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI	
	1° anno	**2° anno**
Italiano e letteratura italiana	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5
Tedesco	*3	*3
Inglese	*2	*2
Matematica	3	3
Diritto / Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Scienze della Terra)	1,5	-
Scienze integrate (Biologia)	-	1,5
Scienze integrate (Fisica)	1,5	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1,5
Educazione civica	**1	**1
DISCIPLINE ORIENTANTI		
Scienza degli alimenti	*1	*1
Laboratorio di Cucina	*4	*4
Laboratorio di Sala e vendita	3,5	3,5
Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	*3,5	*3,5
Totale ore settimanali	**33**	**33**

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì.
(*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in co-docenza con gli insegnanti tecnico-pratici.
(**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92

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

DISCIPLINE COMUNI	ORE SETTIMANALI		
	3° anno	**4° anno**	**5° anno**
Italiano e letteratura italiana (Italiano**)	2,5	2,5	2,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco 2° lingua	3	3	3
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Educazione civica	**1	**1	**1
Discipline caratterizzanti			
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
Scienze cultura dell'alimentazione	*3	*3	*3
Laboratorio di servizi enogastronomici Cucina	10,5	8	8
Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e vendita	2,5	2	2
Totale ore settimanali	**33**	**31**	**31**

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì.
(*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in co-docenza con gli insegnanti tecnico-pratici.
(**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92

Al termine del terzo anno è possibile conseguire la Qualifica Professionale in "Operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina" e terminare il percorso formativo.

PROFILO PROFESSIONALE

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

COMPETENZE IN USCITA

caratterizzazione: ENOGASTRONOMIA dell'Alto Adige/Südtirol

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici, a partire dall'offerta del territorio altoatesino, atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy in relazione al contesto locale, fra mondo mediterraneo e area alpina nord-orientale di lingua tedesca e ladina.

STAGE

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

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

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

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

Monitoraggio e Valutazione

Durante il periodo di esperienza in azienda, l'allievo è affiancato ad un tutor aziendale, che ha il compito di favorire il suo inserimento, assegnandogli responsabilità, compiti e orari, nel rispetto degli obiettivi dello stage e degli accordi intrapresi con la scuola.
Quotidianamente l'allievo compila un diario personale, che servirà anche per redigere la relazione finale.
Il tutor di stage, avvalendosi del contributo degli insegnanti, nel periodo di stage mantiene contatti con l'allievo ed il tutor aziendale.
La valutazione dell'esperienza formativa è affidata al tutor aziendale e si basa sull'osservazione del comportamento (rispetto degli orari, interesse dimostrato), delle competenze relazionali (come interagisce con i colleghi, con i clienti) e delle competenze tecniche dimostrate. Essa concorre alla valutazione scolastica finale dell'allievo.

Obiettivi

Poiché ciascun allievo ha la possibilità di vivere più di una esperienza di stage, deve avere l'opportunità di cogliere, anche nel confronto con la realtà lavorativa, la propria crescita formativa e personale.
Gli obiettivi sono pertanto diversi per le varie classi e di crescente responsabilizzazione.

AZIENDE PARTNER

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

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

Hotel Vivea	Bad Häring	Öster-reich
Hotel Avalon	Bad Reichenhall	Deutsch-land
Hotel Der Reschenhof	Mils	Öster-reich
Hotel Andreas Hofer	Kufstein/Tirol	Öster-reich

LE SCELTE DIDATTICHE

Tutoraggio

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

Per questo motivo negli ultimi anni si è andata potenziando la figura del tutor.
All'interno di ciascun consiglio di classe è individuato un insegnante, al quale viene affidata la responsabilità di tutor, con il compito di monitorare costantemente l'apprendimento ed il comportamento degli allievi. Il tutor è il principale interlocutore della famiglia e il punto di riferimento per gli insegnanti della classe e gli educatori, con i quali individua strategie ed interventi a favore degli allievi.
In tutte le classi il tutor, in collaborazione con gli insegnanti, coinvolge le allieve e gli allievi in attività finalizzate a favorire la comprensione dell'organizzazione scolastica, del contesto in cui opera, delle regole della deontologia professionale, delle relazioni tra aspettative e finalità del percorso formativo.

Codocenza

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

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

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

Sulla base di queste convinzioni sono state introdotte alcune ore di lezione in codocenza: nel biennio di base e nel terzo anno, le codocenze nei laboratori riguardano le lingue nei settori di sala e ricevimento, per il laboratorio di cucina, la codocenza è con scienze dell'alimentazione.

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; da quest'anno formativo anche con la Danimarca;
- sportelli di aiuto allo studio, in orario extrascolastico, per il potenziamento di tutte le materie;
- certificazioni internazionali di tedesco (Goethe Institut) e di inglese (Trinity- IELTS), secondo i parametri del Quadro Comune Europeo di Riferimento;
- stage in aziende locali o estere in area germanica e anglosassone.

Preparazione al patentino D in L2 per allievi in alternanza scuola-lavoro.
Il percorso è rivolto agli alunni e alle alunne della formazione individuale, che seguono percorsi in alternanza scuola-lavoro. È finalizzato a raggiungere le competenze utili a sostenere l'esame di patentino livello D. Prevede alcune esercitazioni in itinere scritte e orali, svolte in classe.

Promozione linguistica e laboratori linguistici

Per gli studenti stranieri che non hanno una competenza in L1 (italiano) tale da consentire loro la comprensione e la partecipazione attiva alle attività didattiche e l'integrazione alla vita scolastica, si riservano attività di alfabetizzazione, di promozione e di sviluppo specifiche.
Gli alunni stranieri vengono inseriti nelle classi di riferimento e l'incentivazione linguistica avviene in modo progettuale, tenendo conto delle differenti situazioni di partenza. Il laboratorio linguistico è una misura specifica per alunni con background migratorio, organizzato dalla nostra Scuola, in collaborazione con il Centro Linguistico Merano, ed è parte integrante del piano formativo individuale del singolo alunno.
I laboratori linguistici e le procedure di collaborazione fra Scuola e Centro Linguistico sono regolamentati dall'accordo distrettuale per la Comunità Comprensoriale Burgraviato.

Inclusione

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

- allievi tutelati dalla L.104/92;

• allievi tutelati con L.104 scolastica secondo l'Accordo di programma specifico della Provincia Autonoma di Bolzano;

• allievi tutelati della L. 170/2010;

• allievi con disturbi evolutivi specifici - ai sensi dell'D.M. del 27.12.2012;

• studenti con svantaggio socioeconomico-linguistico-culturale ai sensi della C.M. 08.03.2013.

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

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

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

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

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

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

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

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

Compito della formazione individuale è quello di verificare, attraverso un costante monitoraggio, il raggiungimento, da parte delle/gli allieve/i in difficoltà, della soglia minima di competenze trasversali necessarie ad affrontare con successo una formazione in situazione reale presso enti e aziende pubbliche o private.

CRITERI DI VALUTAZIONE E VERIFICHE

Criteri di valutazione comuni

La valutazione degli allievi nelle singole materie e nei moduli formativi è eseguita dall'insegnante sulla base delle conoscenze, delle abilità e competenze dell'allievo.
Per **"conoscenza (sapere)"** si intende l'apprendimento di una nozione o di un dato, studiati senza alcuna ulteriore elaborazione.
Per **"abilità (saper fare)"** si intende l'applicazione della conoscenza nel contesto di riferimento per cui è stata appresa.
Per **"competenza (saper essere)"** si intende la capacità di applicare le conoscenze acquisite per la soluzione di problemi in contesti diversi da quello in cui è avvenuto lo studio.
Nella valutazione del profitto viene utilizzata la scala di valori prevista dalla D.G.P 1027 del 9/10/2018.
I criteri di valutazione sono declinati dai docenti per coordinamenti di materia, secondo descrittori di livello esplicitati agli allievi all'inizio dell'anno formativo.
I risultati delle prove sono comunicati agli allievi dopo la prova orale ed entro la settimana successiva allo svolgimento delle prove scritte o pratiche (quindici giorni per i temi d'italiano).
Gli elaborati delle prove scritte vengono dati in visione agli alunni, debitamente corretti e valutati e gli esercenti la patria potestà sui medesimi, hanno il diritto, su richiesta formale, di prenderne visione.
Nel caso in cui, in seguito alle assenze dalle lezioni, l'allievo non raggiunga il numero minimo di prove scritte o pratiche in una materia, deve recuperare le prove mancanti, eventualmente anche al di fuori dell'orario scolastico. Se un allievo vi si sottrae sarà applicata la relativa normativa provinciale.
Come da normativa vigente, il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente e alla determinazione della media dei voti ai fini dell'ammissione agli

esami e dell'attribuzione del credito scolastico. La valutazione negativa (voto 5) comporta automaticamente la non promozione.

Voto di condotta

Se i comportamenti relativi ai descrittori sono presenti:
- con un livello di eccellenza in ogni circostanza ed il voto viene deliberato all'unanimità dei docenti del consiglio di classe si assegna ottimo (10);
- ad un livello molto elevato ed in ogni circostanza si assegna distinto (9);
- ad un buon livello e con regolarità si assegna buono (8);
- ad un livello soddisfacente, ma non sempre regolare si assegna soddisfacente (7);
- ad un livello sufficiente ed in modo irregolare si assegna sufficiente (6);
- ad un livello inadeguato ed in modo decisamente irregolare, in presenza di episodi di particolare gravità o di comportamenti scorretti e di reiterati richiami riportati e documentati all'interno del consiglio di classe ed almeno un provvedimento disciplinare si può assegnare insufficiente (5).

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

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

Verifiche formative

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

Verifiche sommative

Ogni insegnante è tenuto, stante l'attuale divisione dell'anno formativo in due 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 - Classeviva.

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

Ottimo	**10**
Distinto	**9**
Buono	**8**
Discreto	**7**
Sufficiente	**6**
Insufficiente	**5**
Gravemente insuffi-ciente	**4**

PROGETTI

Accoglienza

Le attività di accoglienza sono rivolte a tutte le classi della Scuola con la finalità di condividere informazioni e regole sulla vita nella comunità scolastica, sulle norme di sicurezza e sulla deontologia professionale tipica del settore alberghiero.
Il tutor, in collaborazione con gli insegnanti della classe, coinvolge gli allievi in attività finalizzate a favorire la comprensione dell'organizzazione scolastica, del contesto in cui opera, delle regole della deontologia professionale, delle relazioni tra aspettative e finalità del percorso formativo.
Il programma delle attività di accoglienza è diversificato per ciascuna classe. Anche per gli ospiti del convitto, il personale educativo intraprende attività a sostegno di una convivenza positiva e una comunicazione costante e costruttiva con le famiglie.

Corsi di recupero

Nel 1° Periodo didattico vengono organizzati corsi di recupero/potenziamento in matematica e tedesco.
Nel 2° Periodo didattico e dopo il termine delle lezioni: i corsi vengono organizzati con almeno 7 allievi di classi parallele con il debito nella stessa disciplina. I corsi hanno durata di 6 ore.

Sportello di aiuto allo studio

Durante l'anno formativo sono stati attivati sportelli per lo studio e l'approfondimento delle proposte curricolari, aperti a tutti gli studenti della scuola.

Orientamento

Con gli allievi del secondo anno viene dedicata particolare attenzione all'orientamento 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, Alta Formazione, sindacati, agenzie di marketing) e

aziende del territorio al fine di favorire l'inserimento lavorativo e/o la prosecuzione degli studi a livello universitario.

Sportello di consulenza psicologica "Parliamone"

È attivo un servizio di consulenza psicologica a disposizione degli allievi, insegnanti e genitori. Il progetto si pone l'obiettivo di affrontare con immediatezza i primi segnali di disagio e di malessere, che si manifestano negli allievi e di affiancare alla figura dell'insegnante quella di un consulente con competenze professionali diverse e specifiche in ambito giovanile. Lo/la psicologo/a dello sportello, oltre ad essere contattata/o per consulenze a livello individuale da genitori, docenti e alunni, può essere coinvolta/o 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 uscite didattiche presso luoghi di interesse artistico culturale, istituzioni e aziende locali, nazionali ed estere.

Organizzazione e gestione di banchetti ed eventi

Allo scopo di stimolare nelle allieve e negli allievi il confronto con il territorio, la Scuola gestisce l'organizzazione e la gestione di banchetti ed eventi in accordo con le Istituzioni locali. Sono solitamente esperienze di grande impegno e soddisfazione per gli studenti coinvolti che vedono riconosciute le loro competenze anche da professionisti esterni alla scuola. Queste attività rappresentano una significativa opportunità di valutazione delle competenze trasversali:
- partecipazione e impegno;
- deontologia professionale;
- organizzazione ed autonomia del lavoro; capacità collaborativa;
- gestione delle situazioni problematiche; tolleranza allo stress;
- capacità di trasporre in modo creativo contenuti teorici;
- competenza comunicativa.

Valorizzazione delle eccellenze

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

Alle "eccellenze" delle classi seconde, terze e quarte viene offerta la possibilità di partecipare ad un viaggio d'istruzione premio presso le istituzioni: a Roma per le Seconde e Terze, a Strasburgo per le Quarte.

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). Venticinque alunni delle quinte classi hanno partecipato a queste esperienze, che 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 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.

Partecipazione a concorsi

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

Animazione ed attività serale

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

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

- Uno spettacolo teatrale per riflettere sul fenomeno del femminicidio attraverso la lettura, da parte delle nostre ragazze, dei monologhi tratti da "Ferite a morte" di Serena

Dandini, che ci parlano dei delitti annunciati, degli omicidi di donne da parte di uomini che avrebbero dovuto amarle e proteggerle.

- attivati degli abbonamenti alla stagione teatrale dello Stabile di Bolzano 2025/26, questo ha favorito la partecipazione a diversi spettacoli in calendario per gli alunni del triennio.

Centro aperto

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

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

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

Progetto formativo individuale

Il PFI è uno strumento personalizzato per tutti gli studenti, ne individua i bisogni formativi, il riconoscimento dei crediti, definisce i traguardi individuali da perseguire, formalizza il Curricolo dello studente con relativa raccolta della documentazione del percorso di studi e degli elementi valutativi.
Viene compilato per ogni studente entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza nella nostra Scuola dal tutor e dal Consiglio di classe.

Formazione individualizzata

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

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

ELENCO DELLE/DEI CANDIDATE/I

Nr.	CANDIDATE/I	Nr.	CANDIDATE/I
1		10	
2		11	
3		12	
4		13	
5		14	
6		15	
7		16	
8		17	
9			

PERCORSO FORMATIVO DELLE CANDIDATE E DEI CANDIDATI

Nr.	CANDIDATE/ CANDIDATI	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 ristorazione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
2		Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristorazione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
3		Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristorazione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
4		Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristorazione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
5		Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristorazione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
6		Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Paolo Baffi – Fiumicino (RM)	Professionale per i servizi per **l'Enogastronomia** e l'Ospitalità Alberghiera Paolo Baffi – Fiumicino (RM)	Non prevista qualifica triennale	4° anno P. Baffi (Rm) 5° anno Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
7		Scuola alberghiera 'C. Ritz' Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C. Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristorazione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
8		Landesberufsschule fuer das Gastgewerbe Savoy	Landesberufsschule fuer das Gastgewerbe Savoy	Operatore ai servizi di ristorazione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)

9		Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
10		Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
11		Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
12		Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
13		Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alber-ghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
14		Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
15		Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
16		Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)
17		Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Scuola alberghiera 'C. Ritz' - Merano (Bz)	Operatore ai servizi di ristora-zione settore cucina	Scuola 'C. Ritz' Merano (Bz)

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Nome dell'insegnante
Lingua e letteratura italiana - Storia	Antonella Rossi
Tedesco L 2	Linda Frank
Inglese	Daniela Rinaldi
Matematica	Roberta Lena
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Pasquale Cacciapaglia
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Marcello Alfano Fabio Chini Massimo Galiotta Davide Malfatti Salvatore Scaldarella
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Alessandro Calcabrina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni Luca Piras
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco

PROFILO DELLA CLASSE

Presentazione della classe quinta – Indirizzo Enogastronomia

La classe quinta del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol, è composta da 17 alunni, di cui 6 ragazze e 11 ragazzi. Cinque studenti sono in possesso di certificazione ai sensi della Legge 170/2010. La maggior parte degli studenti è pendolare, viaggiando quotidianamente da Bolzano e dintorni, solo quattro allievi sono residenti a Merano, mentre altri quattro risiedono presso i locali convitti.

Il gruppo classe si è costituito due anni fa, nell'anno scolastico 2023/24, come III Cucina sez. B, con un totale iniziale di 20 studenti. Al termine di quell'anno, due alunni si sono ritirati ed uno non è stato ammesso alla classe successiva. Durante il 4° anno ci sono stati due nuovi ingressi, un allievo ripetente della nostra scuola ed un'allieva proveniente dalla scuola alberghiera tedesca. L'allievo ripente è stato nuovamente fermato in quarta. Nel corso dell'ultimo anno scolastico si è inserito un nuovo alunno proveniente da un istituto alberghiero fuori provincia.

Nel corso del triennio la classe ha generalmente tenuto un profilo corretto e rispettoso, solo pochi elementi si sono discostati da questo atteggiamento. Dal punto di vista didattico, tuttavia, il gruppo presenta una forte eterogeneità: si evidenziano tre sottogruppi. Il primo, composto da studenti motivati, critici e curiosi, che ha raggiunto ottimi risultati e dimostrato un elevato livello di partecipazione e impegno. Il secondo gruppo, che pur avendo buone potenzialità, ha lavorato e partecipato in maniera tale da raggiungere risultati discreti; il terzo gruppo che, con un impegno discontinuo e selettivo, ha faticato a raggiungere risultati sufficienti.

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

Gli studenti più meritevoli hanno avuto l'opportunità nella classe 4^ di partecipare al viaggio premio organizzato per le eccellenze, presso il Parlamento Europeo di Bruxelles e alla BCE; per il corrente anno scolastico sono stati selezionati 6 allievi di questa classe per la partecipazione ai progetti **Erasmus+** in tre diverse destinazioni: con le scuole professionali di Würzburg (Germania), Villach (Austria), e Sønderborg (Danimarca), gli allievi riportano tali esperienze come estremamente arricchenti sia dal punto di vista umano che professionale.

Qualifica provinciale:

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

Per quanto riguarda il Biennio di Base e il 3° Anno per il conseguimento della qualifica di "Operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina" si potrà consultare la documentazione disponibile presso la Segreteria della scuola.

LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Nell'anno formativo 2021- 2022, anno d'ingresso di questi allievi nella nostra scuola, la scuola ha alternato la didattica digitale con la didattica in presenza, secondo il Piano per la DDI predisposto dall'istituto sulla base delle Linee guida emanate dal Miur e dall'Intendenza scolastica.

Negli anni formativi successivi le lezioni si sono svolte tutte in presenza.

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

Le riunioni collegiali quest'anno sono state svolte in maniera alternata, in presenza ed online.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

Nel corso della terza, quarta e quinta classe le occasioni per attività extra scolastiche sono state molteplici. Lo scopo di tali interventi è stato quello di creare un buon clima per il gruppo classe e mettere in pratica ciò che è stato appreso durante le lezioni d'aula e le esercitazioni pratiche di laboratorio e di arricchire competenze e conoscenze a partire dal fare.

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

Sono da ricordare i seguenti eventi ed attività:

Progetto Gran Premio – Ippodromo Merano (hanno partecipato solo alcuni alunni)
Settembre 23 – Settembre 2024

Escursione a Tirolo e Masi della Muta
settembre 2023

Fiera Hotel Bolzano e Fiera Biolife (hanno partecipato alcuni alunni)
Ottobre/Novembre 2023

Ottobre/Novembre 2024
Ottobre/Novembre 2025

Queste due fiere si tengono annualmente nei padiglioni dell'Ente Fiera a Bolzano, la prima, dedicata alle strutture alberghiere e alla gastronomia, la seconda promuove prodotti biologici selezionati, qualità, attenzione e stile di vita consapevole.

Gli obiettivi di queste attività sono stati:
- affermare la presenza della nostra scuola sul territorio,
- promuovere la scuola,
- far conoscere agli operatori del settore i nostri allievi al fine dell'inserimento degli stessi nel mondo del lavoro.

Ottobre 2023 (hanno partecipato alcuni alunni su base volontaria)
Cena per insegnanti abilitati
Evento serale presso la cantina di Laimburg
Evento a tema presso il Museion: Il teatro dei sensi
Pranzo presso la Südtirol Lounge - Fiera Hotel Bolzano

Novembre 2023 (hanno partecipato alcuni alunni su base volontaria)
Evento "Emergente Sala" con il critico gastronomico Luigi Cremona
Pranzo Evento presso il Kurhaus Merano

Dicembre 2023 (hanno partecipato alcuni alunni su base volontaria)
Inaugurazione anno accademico – Parco Tecnologico NOI Techpark
Visita presso l'Archivio Storico di Merano ed il Museo Civico - Palais Mamming Museum

Organizzazione cena di Natale del Convitto
Dicembre 2023
Dicembre 2024
Dicembre 2025

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

Porte Aperte della scuola alberghiera Ritz (hanno partecipato alcuni alunni su base volontaria)
Dicembre 2023
Dicembre 2024
Novembre 2025

Concorso Roby Fontana (hanno partecipato solo alcuni alunni)
Marzo 2024
Aprile 2025
Candidatura al concorso di cucina in memoria del collega Roberto Fontana e sponsorizzato dall'azienda Loison.

Giornata Mondiale del commercio equo e solidale (tutta la classe)
Aprile – maggio 2024
Progetto avviato in collaborazione con l'amministrazione comunale di Merano, proseguito con esperti di Altromercato, nello specifico si è approfondito il tema della filiera delle banane e del cioccolato da commercio equo e solidale e terminato in un evento culinario a base di tali prodotti in Piazza della Rena.

Centro Aperto (solo allievi selezionati)
Progetto di orientamento per allievi della secondaria di primo grado
Anno Formativo 2024 – 2025; 2025 - 2026;

Diabetes Union Alto Adige

Aprile 2025
Gli studenti partecipano ad una giornata informativa dell'associazione diabetici di Bolzano.

Giornata Internazionale dell'Unione Europea (hanno partecipato solo due alunni)
Maggio 2025
Giornata studio/Convegno presso il Realgymnasium Meran "Albert Einstein".

Cena di gala in collaborazione e per l'Associazione italiana Celiachia
Maggio 2025

Certificazioni linguistiche del Goethe-Institut
Nel corso degli ultimi due anni formativi, alcuni alunni della classe hanno partecipato al corso di preparazione e agli esami di certificazione linguistica del livello B1.

ATTIVITA' SPECIFICHE DELL'ULTIMO ANNO FORMATIVO 2025 – 2026

Partecipazione all'evento **GUSTOSO** a Bolzano, organizzato dall'**HGV** - **Associazione degli albergatori dell'Alto Adige** (novembre 2025)
Viaggio di istruzione a **Monaco** (dicembre 2025)
Giornata dedicata all'**orientamento** post diploma (dicembre 2025)
Visita al **MITAG – Museo della guerra di Rovereto** (dicembre 2025)

Degustazione cioccolato presso l'azienda **EXQUISITA** (dicembre 2025)
Visita guidata al **Vittoriale degli italiani** – Gardone Riviera (marzo 2026)
Visita guidata alla **Distilleria Marzadro** – Nogaredo TR – (aprile 2026)

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

Dicembre 2025 – marzo 2026

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

Mobilità Erasmus+ a Würzburg (Germania), Villach (Austria) e Sønderborg (Danimarca).

Marzo – Aprile 2026

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). Sei alunni di questa classe hanno potuto prender parte a queste esperienze, che secondo la nostra scuola, rappresentano una insostituibile opportunità formativa, contribuendo allo sviluppo di competenze linguistiche, professionali e interculturali.

Il progetto si è concentro sulla 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, la cittadinanza europea attiva, l'inclusione e la comunicazione multilingue, rafforzando il senso di appartenenza europea e i valori condivisi, soprattutto tra i giovani con background migratorio.

Giornata per l'orientamento post diploma – 12 dicembre 2025

Incontri tenuti con ENAIP – Alta Formazione Tione; ITS Veneto; ITS Emilia Romagna; Alma e UNIBZ.

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

Nell'anno formativo 2020-21 è stato introdotto, a livello nazionale, lo studio di educazione civica.
Lo scopo di questo curricolo, che vede coinvolti in maniera trasversale tutti i docenti, è quello di informare e sensibilizzare i nostri allievi in merito a tematiche sociali. I laboratori ed i focus di apprendimento hanno lo scopo di formare cittadini responsabili e attivi, promuovere una partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale, promuovere il rispetto delle regole e la conoscenza dei propri diritti e doveri.
I tre nuclei tematici sui quali i docenti orientano la propria attività didattica sono: costituzione; sviluppo economico e sostenibilità; cittadinanza digitale.
Il Collegio dei docenti, viste anche le linee guida del Ministero (D.M. n°183 del 07/09/2024), ha stabilito che:
tutte le materie concorrono al percorso interdisciplinare; ogni coordinamento di materia sviluppa specifiche aree tematiche nella prospettiva di un curricolo verticale e stabilisce le modalità di documentazione e valutazione delle iniziative svolte: elaborato finale prodotto (elaborato scritto, video, power point, ecc.), prove di verifica volte ad accertare il livello di conoscenze maturate.
Il coordinamento del percorso interdisciplinare di Educazione civica viene affidato all'insegnante di discipline giuridico-economiche.

La valutazione del percorso interdisciplinare deve essere coerente con il quadro di conoscenze, abilità, competenze indicate dal curricolo di educazione civica. A tale scopo sono stati condivisi vari strumenti quali rubriche e griglie di osservazione.
Come previsto dalla normativa provinciale vigente, il Collegio Docenti ha previsto che in tutte le classi, dal 1° al 5° anno, la valutazione venga espressa con voto unico in cifre, in sede di scrutinio finale al termine dell'anno scolastico. Concorre all'ammissione alla classe successiva e all'Esame di Maturità. Nelle classi terza, quarta e quinta concorre, inoltre, all'attribuzione del credito scolastico.
In sede di scrutinio finale il docente coordinatore del percorso interdisciplinare di educazione civica formula la proposta di valutazione sulla base delle valutazioni acquisite dagli altri docenti del Consiglio di classe
Ciascun Consiglio di classe ha approvato il percorso di educazione civica elaborato per aree disciplinari e per classi parallele.

ARGOMENTI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI NELL'A.F. 2025 – 2026

Italiano
Il patrimonio UNESCO, la Cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità, l'impatto economico dei riconoscimenti UNESCO.

Storia
Le teorie di Luciano Floridi sull'Iperstoria, Infosfera e Onlife.

Tedesco
Das Reputationsmanagement

Inglese
L'Unione Europea

Scienze e cultura dell'alimentazione
Sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari (novembre 2025).
Visione del film "Das System Milch" sulla produzione locale, europea e mondiale di latte, varie tipologie produttive e impatto delle produzioni alimentari sui cambiamenti climatici.

DTAAE
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 del l'ambiente.

Laboratorio dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Settore cucina
Educazione alla sostenibilità ambientale
Impatto dello spreco alimentare sui cambiamenti climatici.
Impatto dei diversi generi alimentari sui cambiamenti climatici.
Sensibilità verso i consumi energetici e idrici nelle pratiche di lavoro.
Quantificare e considerare lo scarto alimentare giornaliero accumulato.
Ricerca e utilizzo di generi alimentari alternativi, meno impattanti in termini di sostenibilità ambientale.
Utilizzo consapevole delle fonti energetiche e idriche durante le lavorazioni.

Sala e vendita
Ridurre lo spreco alimentare al bar.

Matematica

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.

Scienze Motorie e Sportive

Torneo di beachvolley in uno spazio ricreativo a Lagundo, per le classi quinte finalizzato a rimarcare la rilevanza della sostenibilità dello sport in ambiente naturale.

Religione

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

UDA

L'**unità didattica di apprendimento** (UDA) per competenze rappresenta un percorso formativo interdisciplinare, articolato intorno ad un tema ed organizzato in fasi di sviluppo temporale.
Ha la finalità di favorire l'acquisizione/mobilitazione delle conoscenze e delle abilità necessarie a promuovere le competenze culturali e sociali utili ad affrontare e risolvere una situazione-problema (compito di realtà), e prevede la creazione di un elaborato o prodotto finale.

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

Classe:	5 cucina A/B	Caratterizzazione: Enogastronomia regionale italiana	a.f.:2025/26
Titolo	**Fiera Hotel, un viaggio tra i prodotti e i sapori regionali italiani (Alto Adige, Piemonte, Toscana, Calabria)**		
Nucleo/i fondante/i di indirizzo correlati alle competenze (tenere solo quello/i interessati tra gli 8 e cancellare i rimanenti)	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. 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.		
Monte ore complessivo	40 ore (30Presenza + 10 non in presenza)		

Obiettivi di Apprendimento (elencare gli obiettivi specifici della UdA utilizzando la descrizione di abilità e/conoscenze collegate ai codici in allegato)	• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto e nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate • Comprendere quanto sia importante per le imprese ristorative scegliere correttamente i mercati da servire e come avviene il processo di segmentazione della domanda e di scelta del/dei target/s di riferimento e della strategia di marketing correlata • Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse.
Strumenti	Testi, Internet, Google Suite, Pacchetto Office
Insegnamenti coinvolti	Prof. Alfano, Chini, Malfatti - Enogastronomia Lab. Cucina Prof.sse Fusco – D'Isep – Scienze motorie e sportive
Assi culturali collegati	☐ Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di accoglienza turistica, Laboratorio di Enogastronomia, Scienze motorie e sportive) ☐ Asse dei linguaggi (Italiano, TED L2, ING L3, altri linguaggi) ☐ Asse matematico ☐ Asse storico-sociale (Storia, Ed. Civica, Religione)
Metodologie didattiche	☐ Lezione frontale partecipata ☐ Attività di brainstorming ☐ Lavoro individuale ☐ Lavoro cooperativo ☐ Attività di laboratorio

Prodotti	Progettare, organizzare e realizzare un menù adatto alla fiera hotel seguendo le indicazione ricevute e ricercate sulle regioni durante le lezioni di approfondimento. Realizzare di un'indagine territoriale in Alto Adige, con l'obiettivo di analizzare le abitudini nutrizionali e culturali della popolazione in rapporto al benessere psicofisico.
Valutazione	☐ Valutazione del processo (autovalutazione degli studenti in ingresso e uscita o solo in uscita, diario attività svolte, griglia di osservazione docente sul livello raggiunto nelle competenze e nell'apprendimento disciplinare) ☐ Valutazione del prodotto (funzionalità e rispondenza alle consegne e allo scopo, completezza e pertinenza della documentazione) ☐ Valutazione sommativa/disciplinare ☐ Valutazione delle competenze

Fase	***Contenuti***	***Materie***	***Tempi***	***Competenze/Abilità/Conoscenze***
Definizione di …	Presentazione e descrizione della cucina regionale e dei prodotti a marchio di 4 regioni italiane (Alto Adige, Piemonte, Toscana, Calabria) Realizzazione di piatti che comprendano i prodotti a marchio proposti e rientrano nel contesto regionale presentato.			IP.CI.E.03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. IP.CI.E.07 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. IP.CI.E.04.A3 Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. IP.CI.E.04.C1 Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
Analisi (Esercitazione)	1. Estrazione dei contenuti fondanti relativi alle tradizioni enogastronomiche delle regioni proposte 2. Contestualizzazione con le conoscenze acquisite e la proposta di piatti coerenti con queste			
Compito di realtà	Realizzazione e somministrazione di piatti attinenti al tema regionale con rivisitazione personale da parte dei discenti. La somministrazione di questi avverrà durante l'evento "Fiera hotel" Scienze motorie e sportive: Realizzazione di un questionario da somministrare alla popolazione di diverse fasce di età, per indagare come si nutrono le persone altoatesine che praticano attività sportiva con regolarità e raccoglierne i dati in una statistica.			
		Totale	**40**	

COMPITO DI REALTA'

Servizio in fiera Hotel di piatti tipici regionali elaborati e realizzati dai ragazzi

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

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

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

MODALITA' DI LAVORO

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

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

Nodi Concettuali e aree tematiche interdisciplinari

Territorialità
Ambiente e Sostenibilità

CALENDARIO SIMULAZIONI D'ESAME

SIMULAZIONI SCRITTE
Gli allievi hanno effettuato simulazioni della prima prova scritta Italiano, della seconda prova scritta Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Cucina e della prova scritta di Tedesco L2. Di seguito vengono riportate le tracce.

PRIMA PROVA- ITALIANO
Prima simulazione in data **24 marzo 2026**
Seconda simulazione in data **12 maggio 2026**

SECONDA PROVA- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA – SETTORE CUCINA
Prima simulazione in data **20 marzo 2026**
Seconda simulazione in data **10 aprile 2026**

TEDESCO
Prima simulazione in data **01 aprile 2026**
Seconda simulazione **13 maggio 2026**

Non sono state svolte simulazioni dei colloqui.

MATERIALI del Consiglio di Classe

- Programmi svolti fino al 15 maggio 2026 (con previsione di ulteriore svolgimento fino al termine dell'anno scolastico) e relazioni finali per singola disciplina

- Griglie di valutazione per il 1°, 2° e 3° scritto
- Tabelle di conversione dei punteggi
- Griglia di valutazione per l'esame orale
- Testi delle simulazioni della prima prova; seconda prova; di tedesco seconda lingua

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Italiano/Storia**

Docente **Antonella Rossi**

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

a.f. **2025- 2026** n.ore/settimana: 3 + 2

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe risulta vivace ed eterogenea. Personalità molto diverse convivono, alcune ben strutturate ed orientate a perseguire i propri obiettivi, altre ancora incerte sul percorso da intraprendere e, forse per questo, non ancora pronte ad esprimere al meglio le proprie potenzialità. Tutti partecipano al dialogo educativo, sostenendosi reciprocamente in attività d'aula, dove spesso si avvia, nonostante i disaccordi, un confronto costruttivo.
Ho avuto modo di seguire 6 allievi dalla classe 1^ sino alla 5^, tutti hanno mostrato una crescita graduale sia dal punto di vista didattico – disciplinare che da quello socio – emotivo, attraversando e superando anche fasi di crisi. Cinque allievi presentano una certificazione ai sensi della L. 170/2010, ma con obiettivi della classe; tuttavia, almeno altri 3 allievi presentano degli indicatori che sarebbero stati da attenzionare attraverso una diagnosi per rilevare i Disturbi Specifici dell'Apprendimento, ma non essendo le famiglie concordi con tale procedura, al Consiglio di classe non rimane che prenderne atto. La motivazione allo studio non è stata costante, ma generalmente la classe si è sempre lasciata coinvolgere in diverse attività, compreso un laboratorio teatrale nel 4° anno che prevedeva una riscrittura in chiave moderna dell'Otello, in collaborazione con il teatro Stabile di Bolzano, testo scelto per affrontare la tematica dei femminicidi.

ITALIANO
2a. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

La classe, in merito alle competenze disciplinari sottoelencate, ha raggiunto livelli eterogenei. Due alunni hanno raggiunto un livello ottimo, il resto della classe è divisa in due metà: la prima metà ha raggiunto un livello discreto, mentre l'altra metà ha raggiunto un livello appena sufficiente.

1. Padroneggiare il mezzo linguistico nella ricezione e nella produzione orali e scritte, affrontando anche gli usi complessi e formali, che caratterizzano i livelli avanzati del sapere nei diversi campi di studio, compresi quelli settoriali;
2. Essere consapevoli della specificità e complessità del fenomeno letterario, come espressione della civiltà e, in connessione con le altre manifestazioni artistiche, come forma di conoscenza del reale, anche attraverso le vie del simbolico e dell'immaginario;
3. Essere consapevoli della specificità e della polisemia del linguaggio letterario;
4. Rapportarsi in modo diretto con i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano, considerato nella sua articolata varietà interna, nel suo storico costituirsi e nelle sue relazioni con altri patrimoni letterari;
5. Essere consapevoli dello spessore storico e culturale della lingua italiana;

3a. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Gran parte della classe, in merito alle prime due competenze trasversali sottoelencate, ha raggiunto un ottimo livello, grazie anche alla partecipazione al progetto Erasmus+, mentre per la terza competenza, la classe ha raggiunto un livello discreto, adattando spesso l'orario scolastico alle proprie esigenze e non il contrario.

1. Essere consapevoli dell'importanza dei contatti, delle interrelazioni, degli scambi culturali internazionali come fattori di crescita e di trasformazione, nonché delle specificità e originalità di tradizioni culturali e letterarie altre.
2. Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.
3. Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

4a. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

50% Lezione frontale
25% Ricerche multimediali e visione filmati
25% Lezione dialogata e/o discussione in aula, lettura articoli, riviste specializzate, estratti da libri, etc.

5a. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEI PROGRAMMI E RELATIVE CAUSE

Come spesso accade, durante il quinto anno, le problematiche maggiori emergono in merito al tempo a disposizione, complice anche il calendario scolastico ricco di interruzioni. Nel secondo quadrimestre si è rilevato anche un periodo di demotivazione allo studio che ha visto un rapido calo della media dei voti.

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

In merito al poco tempo a disposizione in aula si è proceduto attraverso una forte selezione, all'interno del Piano di lavoro, di materiale ed argomenti che potessero dare una panoramica del fenomeno artistico letterario tra la fine dell'800 e l'inizio del '900. In merito agli allievi con certificazione L.170/2010, sono stati usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dal loro PDP. In merito alla motivazione allo studio, che rischiava di compromettere l'ammissione agli esami di maturità per molti allievi, si è deciso di coinvolgere le famiglie nel consapevolizzare gli allievi sul rischio di perdere l'anno in corso.

STORIA

2b. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

La classe, in merito alle competenze disciplinari sottoelencate, ha raggiunto livelli eterogenei. Metà classe ha raggiunto un buon livello (un paio di allievi anche ottimo), mentre l'altra metà ha raggiunto un livello sufficiente.

1) Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
2) 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;

3b. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Come già anticipato nella relazione d'italiano, mentre la quasi totalità della classe ha raggiunto livelli ottimi per le competenze trasversali sottoelencate, pochi allievi non hanno manifestato durante l'anno un sufficiente rispetto degli orari e degli impegni scolastici con ritardi all'entrata, permessi d'uscita ed assenze strategiche.

3) Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.
4) Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

4b. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

55% Lezione frontale
25% lettura in aula di documenti e discussione
20% visione documentari

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Antonella Rossi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Italiano**

Docente: **Antonella Rossi**

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

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

Finalità generali

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici;
2. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento anche a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
3. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali, europee ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
4. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici, culturali ed ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
5. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete**.**

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

1. Padroneggiare il mezzo linguistico nella ricezione e nella produzione orali e scritte, affrontando anche gli usi complessi e formali, che caratterizzano i livelli avanzati del sapere nei diversi campi di studio, compresi quelli settoriali;
2. Essere consapevoli della specificità e complessità del fenomeno letterario, come espressione della civiltà e, in connessione con le altre manifestazioni artistiche, come forma di conoscenza del reale, anche attraverso le vie del simbolico e dell'immaginario;
3. Essere consapevoli della specificità e della polisemia del linguaggio letterario;
4. Rapportarsi in modo diretto con i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano, considerato nella sua articolata varietà interna, nel suo storico costituirsi e nelle sue relazioni con altri patrimoni letterari;
5. Essere consapevoli dello spessore storico e culturale della lingua italiana;
6. Essere consapevoli dell'importanza dei contatti, delle interrelazioni, degli scambi culturali internazionali come fattori di crescita e di trasformazione, nonché delle specificità e originalità di tradizioni culturali e letterarie altre.
7. Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull' importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali

dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

8. Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Contenuti svolti

1. **Il contesto culturale del secondo '800 (settembre 2025)**
   Una nuova fiducia nella scienza
   La nascita dell'evoluzionismo
   Dal Realismo al Naturalismo
   Cenni alle trame di *Madame Bovary* di Flaubert e *l'Assomoir* di Zolà.

2. **Il Verismo (da ottobre e metà novembre 2025)**
   G. Verga: la vita – le opere - la poetica e le tecniche narrative
   Da "Vita dei campi": La Lupa e Rosso malpelo (su Classroom)
   Da "Novelle rusticane": La roba
   Da "I Malavoglia": trama del romanzo

3. **Il Decadentismo**
   Il superamento del Positivismo ed i caratteri del Decadentismo
   G. Pascoli: la vita – il pensiero e la poetica (lo sguardo del fanciullino)
   Da "Myricae": Lavandare - X agosto **(dicembre 2025)**
   G. D'Annunzio: la vita – le imprese di D'Annunzio combattente
   Il pensiero e la poetica **(da gennaio a marzo 2026)**
   Da "Il piacere": lettura ed analisi di due estratti, L'attesa dell'amante e Andrea ed Elena (Classroom).
   Da "Alcyone": La pioggia nel pineto

4. **Le Avanguardie (fine marzo 2026)**
   Il futurismo - U. Boccioni e La città che sale (Classroom)
   La cucina d'avanguardia / La cucina futurista (Classroom)

5. **La perdita dell'identità (maggio 2026)**
   L. Pirandello: La vita - le opere - la poetica – l'Umorismo – il teatro
   Trama de "Il fu Mattia Pascal": lettura dell'estratto "cambio treno" (Classroom)
   Da "Novelle per un anno": "La patente"

6. **Educazione civica:** Il patrimonio UNESCO, la Cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità, l'impatto economico dei riconoscimenti UNESCO.

7. **Simulazioni 1^ prova Esame di stato**

Scuola Provinciale Professionale alberghiera "C. Ritz"

Sessione supplettiva 2023

Sessione straordinaria 2023

Effettuate due **simulazioni CBT delle prove INVALSI** d'italiano dal sito nazionale.

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante

Antonella Rossi

I rappresentanti degli/le studenti/esse

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia **Storia**

Docente: Antonella **Rossi**

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

Anno formativo **2025-2026** n. ore/settimana **2**

Finalità generali

1) Riconoscere e comprendere le strutture e i processi di trasformazione dal mondo arcaico al mondo contemporaneo, le specificità e le rotture in relazione a temi e nodi problematici rilevanti rispetto al mondo attuale;
2) Usare modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici locali, regionali, continentali, mondiali;
3) Padroneggiare gli strumenti concettuali interpretativi, saper formulare problemi rispetto a fenomeni storici, utilizzare procedimenti di spiegazione di fatti storiografici complessi, analizzare temi e questioni storiche controverse e socialmente sensibili;
4) Costruire testi argomentativi di tipo storiografico;
5) Distinguere le diverse funzioni sociali delle rievocazioni del passato in ambito civile, in ambito ideologico, in ambito storiografico, in ambito artistico in riferimento anche alla comunicazione storica con i media;
6) Riconoscere le tracce presenti nel territorio come beni del patrimonio culturale, mettendo in relazione e integrando in una prospettiva unitaria le molteplici prospettive disciplinari.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

1) Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
2) 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;
3) Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

4) Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Contenuti svolti

Lezioni propedeutiche all'avvio del programma (dall'8 al 16 settembre)

Definizione dei concetti di Società di massa/Globalizzazione; Principio di nazionalità/Nazionalismo/Sionismo/razzismo.

1. **Verso una nuova guerra mondiale** (fine settembre 2025)

   L'Austria-Ungheria, un impero dai fragili equilibri;
   Il logoramento della Russia zarista;
   L'aggressività della Germania modifica gli equilibri europei.

2. **La Prima guerra mondiale** (ottobre 2025)

   Lo scoppio della guerra e le sue cause;
   La prima fase del conflitto;
   L'Italia in guerra;
   Verso il crollo degli imperi centrali.

3. **La Rivoluzione russa e il dopoguerra** (novembre e dicembre 2025)

   La Russia dalla rivoluzione bolscevica all'Unione sovietica;
   Il dopoguerra: problemi sociali economici e politici in Europa;
   L'URSS sotto la dittatura di Stalin.

4. **Il fascismo in Italia** (febbraio – inizio marzo 2026)

   Il primo dopoguerra in Italia;
   Il fascismo prende il potere;
   Il fascismo si trasforma in regime;
   L'Impero fascista.

5. **Il nazismo**(aprile 2026)

   La Germania dalla repubblica di Weimar a Hitler;
   Il Terzo Reich e il nazismo;
   A grandi passi verso una nuova Guerra.

6. **La Seconda guerra mondiale** (maggio 2026)

   L'illusione della Guerra lampo;
   L'oppressione nazista sull'Europa occupata;
   Le battaglie che segnano la svolta nel conflitto;
   L'Italia divisa: la Guerra civile e la Resistenza;
   L'ultima fase del conflitto.

7. **Il mondo esce dalla Guerra** (giugno 2026)

Verso un nuovo ordine europeo e mondiale;
In Italia nasce la Repubblica.

8. **Educazione civica:** le teorie di Luciano Floridi sull’Iperstoria, Infosfera e Onlife.

Merano, 15 maggio 2025

L’insegnante
Antonella Rossi

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Frank Linda**

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

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

Seit jeher hatte ich mit dieser Klasse ein sehr gutes Verhältnis, die Schüler waren stets offen, sehr gebildet und respektvoll mir gegenüber.
Im Allgemeinen waren die Motivation und das Interesse der SchülerInnen zum Lernen stets da und man konnte mit der Klasse gut arbeiten.
Fast alle waren von Anfang an von der Wichtigkeit des Erlernens der Zweitsprache überzeugt und das Lernklima war stets positiv. Die SchülerInnen zeigten Interesse an neuen Lerninhalten, waren aber nicht alle in der Lage, sich über einen längeren Zeitraum hinweg zu konzentrieren und sich die neuen Lerninhalte in jenem Ausmaß anzueignen, dass sie in verständlicher Form und ohne die Hilfe des Lehrers wiedergegeben werden konnten.
Einige verfügten über keine geeigneten Lernstrategien und waren nicht immer bereit, das in der Klasse Erlernte in ihrer Freizeit durch Selbststudium ausreichend zu festigen. Die Vorbereitung auf Schularbeiten und mündlichen Prüfungen war bei manchen nicht immer ausreichend. Die Reife und das Verantwortungsbewusstsein, die von einer fünften Klasse erwartet werden, waren meistens vorhanden
Die Deutschkompetenzen der Klasse sind durch Niveauunterschiede gekennzeichnet, die von den schwachen Schülern nicht immer durch Fleiß kompensiert wurden. Der Großteil der SchülerInnen verfügt über genügende bis zufriedenstellende Sprachkompetenzen, einige Schüler haben ausgesprochen gute Leistungen erbracht und haben auch die Möglichkeit eines Auslandspraktikums in Anspruch genommen. 5 Schüler haben außerdem am „Erasmus+Projekt" jeweils in Villach (A), Würzburg (D) oder Sonderborg (DNK) teilgenommen.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Die im Lehrplan für dieses Schuljahr vorgesehenen Lernziele wurden im Laufe des Jahres teilweise dem Klassenniveau angepasst, behandelt und für einige Schüler vertieft. Besondere Aufmerksamkeit wurde der mündlichen und schriftlichen Vorbereitung auf die Staatsprüfung im Fach Deutsch als Zweitsprache gewidmet. Ein weiterer Schwerpunkt war die Wiederholung von grundlegenden Grammatikstrukturen und eine kontinuierliche Erweiterung des Wortschatzes.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Vertiefung und Ausweitung der kommunikativen und sozialen Kompetenzen, sowie der sprachlichen Kompetenzen (allgemeine grammatische Kompetenz, Analyse- und Synthesefähigkeit, Fähigkeit zum Vergleich).

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Es wurde sowohl mit den Schulbüchern als auch mit fotokopierten Arbeitsmaterialien und vielfach mit Powerpoints zu den behandelten Themen gearbeitet. Den Frontalunterricht habe ich zugunsten von Gruppenarbeiten (Stationenunterrich) und Vorträgen stark reduziert. Ziel war es immer mit den Schülern zu kommunizieren, interagieren sowie Vergleiche und Verbindungen zu anderen Themen und Fächern herzustellen.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

Die größten Probleme waren folgende:

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

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

Lerninhalte wurden kontinuierlich aufgegriffen und wiederholt. Lernzielkontrollen wurden sowohl schriftlich als auch mündlich regelmäßig durchgeführt.

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Linda Frank

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Tedesco L2**

Docente: **Linda Frank**

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

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

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

Finalità generali

Die in den Vorjahren erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse der Schüler wurden teilweise wiederholt und weiter ausgebaut.
Die Schüler haben eine mittlere Sprachfertigkeit zu allgemeinen sowie berufsspezifischen Themen erworben. Der Großteil der Klasse bewegt sich im Bereich B1 in Bezug auf den Europäischen Referenzrahmen, einige haben das Sprachniveau B2 erreicht und eine Schülerin das Niveau C1.

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Hörverstehen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:
- die Hauptinhalte relativ komplexer Texte zu konkreten Themen verstehen
- einer Diskussion folgen, wenn ihnen das Thema einigermaßen vertraut ist
- 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 im Groben zu verstehen
- Fach- und Fremdwörter nachzuschlagen und innerhalb des eigenen Fachgebietes zu verstehen

Besonders berücksichtigt wurden fachspezifische, schulspezifische und authentische Textsorten.

An Gesprächen teilnehmen

Am Ende des Schuljahres können sich die Schüler in vertrauten Situationen an einer Diskussion beteiligen und ihre Ansichten einigermaßen begründen.

Zusammenhängendes Sprechen

Am Ende des Schuljahres können die Schüler:
- einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und Vor- und Nachteile zu aktuellen schulspezifischen Themen angeben
- Kurzpräsentationen zu vertrauten Themen vorbereiten und durchführen
- Einigermaßen fließend lesen und die eigene Stimme und Aussprache dem Sinn

entsprechend anpassen

Schreiben

Die Schüler können:

- in einer Erörterung oder einem Bericht Informationen wiedergeben oder Argumente und Gegenargumente für oder gegen einen bestimmten Standpunkt darlegen
- eine formelle oder an Freunde gerichtete Email oder einen Blogkommentar schreiben
- mit Hilfe von Nachschlagewerken treffende Formulierungen finden
- den eigenen Wortschatz leicht variieren

Contenuti svolti

Grammatikkompetenz

- Haupt- und Nebensätze richtig bilden
- die wichtigsten Formen zu den Verben bilden
- trennbare Verben korrekt verwenden
- Imperativ und Höflichkeitsform bilden
- Substantive deklinieren
- Adjektive weitgehend richtig deklinieren
- Personal-, Demonstrativ-, Possessiv- und Interrogativpronomen sinnrichtig verwenden
- Aussagen verneinen

Schulspezifische Themenbereiche:

- Die Küchenbrigade
- Verschiedene Diätformen erkennen und beschreiben(im Zusammenhang mit der Ernährungspyramide)
- Südtiroler Qualitätsprodukte und Südtiroler Weine
- Die Milchwirtschaft in Deutschland und Südtirol im Zusammenhang mit dem Fach „Ernährungslehre"
- Das Macrothema „Slow Food" mit seinen Merkmalen, Produkten und in Bezug auf das Thema der Nachhaltigkeit
- Der Tourismusboom in Südtirol
- Die Geschichte Südtirols von 1914 bis in die heutige Zeit
- Die Geschichte Deutschlands (vom ersten Weltkrieg bis zu Einführung des Euro – Deutschland als Gründungsmitglied der EU)
- Die Trümmerliteratur (Wolfgang Borchert „Draußen vor der Tür)
- Vorstellung einer praktischen Arbeitserfahrung

Allgemein geschichtliche und literarische Themenbereiche:

- Zusammenhänge zwischen italienischer, deutscher und Südtiroler Geschichte herstellen
- Die Trümmerliteratur am Beispiel eines Auszugs aus Wolfgang Borcherts „Draußen vor der Tür"

Allgemeine Bildung:

Das Reputationsmanagement

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Linda Frank

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Inglese**

Docente **Daniela Rinaldi**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 17 studenti, 6 ragazze e 11 ragazzi. Dal punto di vista comportamentale, si è sempre dimostrata rispettosa delle regole e, nel complesso, partecipe alle attività proposte, sia in modo individuale che collaborativo.
Per quanto riguarda il profitto, il gruppo classe risulta molto eterogeneo. Alcuni studenti hanno raggiunto un livello di padronanza molto buono in tutte e quattro le competenze linguistiche – ascolto, lettura, scrittura e produzione orale – dimostrando autonomia, precisione e capacità comunicative molto efficaci. Un secondo gruppo ha ottenuto risultati più che soddisfacenti, in particolare nella produzione orale, grazie a un impegno costante e a una partecipazione attiva. Un numero più limitato di studenti ha invece conseguito risultati nel complesso sufficienti. In questi casi si evidenzia un impegno discontinuo, che ha influito negativamente sul consolidamento delle competenze, soprattutto in ambito scritto e lessicale.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

Nel complesso buono.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Nel corso del percorso didattico, la classe ha avuto modo di sviluppare diverse competenze trasversali. In particolare, si sono evidenziate buone capacità di collaborazione e lavoro di gruppo.
Molti studenti hanno dimostrato senso di responsabilità e puntualità nel rispetto delle scadenze, così come autonomia nell'organizzazione dello studio e nella gestione dei compiti assegnati. Le attività di riflessione, autovalutazione e presentazione orale hanno inoltre favorito il potenziamento delle competenze comunicative, dell'autoefficacia e del pensiero critico.
In generale, si è osservata una progressiva maturazione nel modo di affrontare i compiti, soprattutto da parte degli studenti più coinvolti e partecipi, che hanno saputo trarre beneficio dal metodo proposto e dalle occasioni di apprendimento cooperativo.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Nel corso delle attività didattiche sono stati adottati principalmente il metodo situazionale e quello nozionale-funzionale, con l'obiettivo di sviluppare le abilità linguistiche attraverso un approccio di tipo comunicativo. La lingua è stata presentata come strumento vivo e veicolo di comunicazione: l'accento è stato posto più sull'efficacia comunicativa che sulla sola correttezza formale.
Tra gli strumenti utilizzati figurano il libro di testo *Mastering – Cooking and Service*, il quaderno dell'allievo e materiali autentici selezionati dalla rete, sia per l'approfondimento di aspetti

grammaticali e di attualità, sia per l'esposizione degli studenti a situazioni reali in lingua, sia in ambito professionale che culturale.

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

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

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

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

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

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

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Daniela Rinaldi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Inglese**

Docente: **Daniela Rinaldi**

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

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

Finalità generali

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

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

Comprensione ascolto: Riuscire a capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti che riguardano la famiglia, il lavoro, la scuola e il tempo libero.
Comprensione Lettura: Riuscire a leggere articoli e relazioni su questioni d'attualità.
Interazione: Riuscire a comunicare con un grado di spontaneità e scioltezza per interagire in modo normale con parlanti nativi; riuscire a partecipare attivamente a una discussione in contesti familiari, esponendo e sostenendo le proprie opinioni
Produzione orale: Esprimersi in modo semplice su una vasta gamma di argomenti che interessano l'allievo;
Produzione scritta: scrivere testi semplici e coerenti su argomenti che interessano l'allievo. Sapere scrivere semplici email commerciali.
La interdisciplinarità con alimenti e alimentazione e tecnica di cucina è stata sempre presente nel corso della trattazione degli argomenti.

Contenuti svolti

Sono state svolte nei due quadrimestri complessivamente 52 ore di lezione.
Grammar (8 ore complessive trasversali a tutti i moduli sottostanti)
Revisione e consolidamento di alcune strutture grammaticali affrontate negli anni precedenti (uso corretto dei diversi tipi di passato, costruzioni passive e frasi ipotetiche di tipo 0, 1,2 e 3.
Sono state utilizzate alcune ore per esercitazione sui test Invalsi e sulle varie tipologie di esercizi seguendo le simulazioni proposte dal ministero.
Considerando il quadro di riferimento linguistico europeo, alcuni allievi hanno raggiunto il livello C1, numerosi allievi hanno raggiunto un livello B2, alcuni hanno un livello B1,

Sitografia per grammatica e materiale di letture e video relativi agli argomenti affrontati:
https://learnenglish.britishcouncil.org/grammar/english-grammar-reference/past-simple

https://elt.oup.com/student/solutions/preint/grammar/grammar_02_012e?cc=it&selLanguage=it
https://english.lingolia.com/it/grammatica/tempi/simple-past/esercizi
https://www.engblocks.com/grammar/exercises/past-tenses/past-tenses-exercise-1/?utm_content=cmp-true
https://www.bing.com/search?q=conditional+speech+exercises&pc=COS2&ptag=D110322-N0340A366DD6953C8B49FCA5F&form=CONBDF&conlogo=CT3331975
https://www.bbc.co.uk/learningenglish/english/features/6-minute-english
https://breakingnewsenglish.com/2211/221107-hygiene-poverty.html
https://online.scuola.zanichelli.it/invalsi/quinta-superiore/quinta-superiore-inglese/
https://breakingnewsenglish.com/2212/221229-frozen-food.html
https://classroom.google.com/w/MTkxNDU0NjcxNzc2/t/all

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

1. MENUS (12 ore complessive)

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

2. Hygiene and safety (2)

- HACCP in the restaurants where I worked

3. DIET AND NUTRITION (12 ore complessive)

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

4. ENGLISH CULTURE (3 ore complessive)

Presentazione di un English speaking country a scelta fra i seguenti: the UK, the Republic of Ireland, the USA, Canada, Australia, New Zealand. Del paese scelto gli allievi hanno analizzato l'aspetto geografico, la storia, la cucina e una personalità di rilievo nell'ambito della gastronomia.

5. History in a nutshell (8 ore)

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

6.MY TRAINING PERIOD (4 ORE COMPLESSIVE)

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

7. EDUCAZIONE CIVICA: (3 ORE COMPLESSIVE)

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

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

Daniela Rinaldi

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Docente: **Giovanni Luca Piras**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

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

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

La classe presenta una fisionomia eterogenea dal punto di vista dell'impegno profuso durante l'anno. Una parte della classe attenta, impegnata ed attiva durante le lezioni, una parte poco impegnata, distratta e poco propensa a partecipare attivamente. Per tale motivo i livelli di raggiungimento degli obiettivi non sono omogenei. Spiccano alcuni allievi che hanno maturato buone, se non ottime, competenze di analisi e di settore, mentre, al momento della redazione del presente documento, due allievi non hanno ancora raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Si è lavorato favorendo il confronto e il dibattito nel rapporto docente/allievo e tra gli stessi allievi, suggerendo l'utilizzo delle conoscenze come possibile chiave di lettura critica della realtà.

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Studio e discussione di casi, attività laboratoriali in codocenza, lezione frontale, ricerca, approfondimenti attraverso G-Classroom.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

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

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

Nell'ultima parte del secondo periodo si nota un aumento dell'impegno e della partecipazione. Tale cambiamento è forse causato dall'avvicinarsi della data d'esame e dalla crescente consapevolezza dell'impegno necessario per affrontarlo serenamente.

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

Docente: **Giovanni Luca Piras**

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

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

Finalità generali
Lo studio della scienza e cultura dell'alimentazione si propone di sviluppare ed approfondire le competenze professionali necessarie agli allievi per essere artefici di un miglioramento qualitativo nelle varie tipologie ristorative.
I contenuti riprendono principalmente quelli degli anni precedenti ma finalizzati allo sviluppo di una pratica operativa consapevole e razionale, volta all'organizzazione dei reparti produttivi dell'azienda ristorativo-alberghiera, nel pieno rispetto degli standard igienici e qualitativi, con riferimento al contesto agro-alimentare nazionale e internazionale.

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

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

1. Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari (Aprile 2026):

Nucleo fondamentale 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale
Nucleo fondamentale 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
Nucleo fondamentale 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
Nucleo fondamentale 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
Nucleo fondamentale 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali
Sistemi produttivi in agricoltura (agricoltura convenzionale, integrata, biologica);
Filiera agroalimentare, tracciabilità e rintracciabilità;
Nuovi prodotti alimentari;
La qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, organolettica, di origine;
I marchi legati alla qualità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., Slow Food-presìdi e arca del gusto)
Le frodi alimentari.

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

Nucleo fondamentale 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
Nucleo fondamentale 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
Nucleo fondamentale 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

Le contaminazioni chimiche (metalli pesanti, IPA, PCB, fitofarmaci, da pratiche veterinarie e zootecniche);
Le contaminazioni biologiche (microrganismi e parassiti, proliferazione microbica e metodi di conservazione);
Le tossinfezioni alimentari;
L'igiene nella produzione e nella distribuzione degli alimenti;
Piano di autocontrollo e sistema HACCP;

3. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche (ottobre, novembre 2025):

<u>Nucleo fondamentale 1</u>: 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.
<u>Nucleo fondamentale 5</u>: 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.
<u>Nucleo fondamentale 6:</u> Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
<u>Nucleo fondamentale 7:</u> 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
<u>Nucleo fondamentale 8:</u> Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

Concetto di peso ideale e sua determinazione;
alimentazione equilibrata e LARN
Linee guida per una sana alimentazione;
La ripartizione calorica dei pasti e dei nutrienti;
L'alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche: infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età;
La dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

<u>4. Dieta in particolari condizioni patologiche (novembre, dicembre 2025):</u>

<u>Nucleo fondamentale 1</u>: 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.
<u>Nucleo fondamentale 6:</u> Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
<u>Nucleo fondamentale 7:</u> 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
<u>Nucleo fondamentale 8:</u> Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

Le malnutrizioni da eccesso e da difetto;
Indicazioni dietetiche per diabete, obesità, ipertensione arteriosa, aterosclerosi;
Alimentazione e tumori;
Concetto di intolleranze e allergie alimentari;

5. Educazione civica: sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari (novembre 2025).
Visione del film “Das System Milch” sulla produzione locale, europea e mondiale di latte, varie tipologie produttive e impatto delle produzioni alimentari sui cambiamenti climatici.

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

Simulazioni d'Esame:
2 simulazioni di seconda prova scritta nei giorni 20.03.26 e 10.04.26.

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe Quinta Cucina B si compone di 17 allievi. Durante la prima lezione dell'anno formativo 2025-2026, agli studenti sono stati presentati:

- i nuovi argomenti fondanti 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 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". 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 particolare 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 espressa 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, come disposto nel piano di lavoro iniziale.

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

Cooperatività, interazione con l'insegnante, dialogo tra le parti, sono stati elementi rilevanti nel cammino formativo dell'apprendimento.

Merano, 15 maggio 2026

L'insegnante
Pasquale Cacciapaglia

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

Docente: **Pasquale Cacciapaglia**

Classe: **Vˆ Cucina B 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 "D*iritto 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 "D*iritto 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 dei marketing turistico territoriale che gli enti interessati possono mettere in atto per favorire lo sviluppo turistico del territorio. Analizzare le caratteristiche e le potenzialità del web marketing e dei principali strumenti che questo utilizza. Comprendere il processo di pianificazione del web marketing, i suoi obiettivi e le sue strategie. 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

Scuola Provinciale Professionale alberghiera "C. Ritz"

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

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

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da 17 alunni, suddivisi tra 11 maschi e 6 femmine. Il gruppo si presenta molto coeso ed equilibrato, con un clima relazionale per lo più sereno e molto collaborativo. L'interazione tra i componenti della classe e i docenti è generalmente molto positiva e il contesto si è dimostrato favorevole all'apprendimento e allo sviluppo di progettualità condivise. Durante l'anno scolastico la classe ha mantenuto un atteggiamento molto corretto e rispettoso. Sebbene un piccolo gruppo abbia richiesto attenzioni particolari per atteggiamenti talvolta immaturi, non si sono riscontrate problematiche gravi o persistenti. Gli studenti, pur con qualche residua immaturità in alcuni casi, si sono dimostrati determinati e inclini all'apprendimento, con una partecipazione attiva e motivata alle attività proposte.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

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

- Gli obiettivi formativi e le competenze raggiunte includono:
- Conoscere la corretta procedura di stesura di un menù equilibrato;
- Valutare la capacità di risposta ai fabbisogni del mercato ristorativo e delle abitudini alimentari in evoluzione;
- Differenziare l'offerta ristorativa in funzione dei diversi contesti socioeconomici;
- Adeguare le indicazioni dietetiche alla domanda del mercato;
- Riconoscere e applicare le normative a tutela della salubrità e sicurezza degli alimenti;
- Applicare la normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Calcolare costi e ricavi legati alla produzione di pasti;
- Pianificare eventi ristorativi legati alla cultura del cibo;
- Riconoscere il valore identitario e culturale del cibo.

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

Le competenze trasversali sono state sviluppate attraverso metodologie didattiche attive e progetti concreti, che hanno stimolato la collaborazione, l'autonomia e la creatività degli

studenti. La partecipazione a eventi e uscite ha rafforzato capacità organizzative e comunicative, promuovendo una maggiore consapevolezza del proprio ruolo professionale e relazionale. Durante gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026 la classe ha partecipato a numerosi progetti ed eventi di rilievo, tra cui:

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

4. METODI E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E AZIONI ADOTTATE

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

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

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

Merano, 15 maggio 2026

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

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

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

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

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

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

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

Contenuti svolti
GENERALE (cucina fredda, cucina calda, pasticceria)

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

- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro.

UDA – FIERA HOTEL 2025

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

MODULO 1 – LA CUCINA DEL SUD ITALIA (cucina fredda, cucina calda, pasticceria)

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

MODULO 2 – PROGRAMMAZIONE DI UN PIATTO (cucina fredda, cucina calda, pasticceria)

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

SELF SERVICE

- Caratteristiche della cucina regionale,
- nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella
- ristorazione commerciale e collettiva.
- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della

- produzione.
- Tecniche di cucina.
- Organizzazione del personale del settore cucina.

TEORIA

- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Organizzazione del personale del settore cucina.
- Programmazione e organizzazione della produzione.
- Software di settore.
- Caratteristiche di prodotti del territorio.
- Tecniche di catering e banqueting.
- Sistema HACCP.
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro.
- Argomenti trattati:
  - SICUREZZA 1:
    - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro (pagg. 119-128)
  - LE GAMME ALIMENTARI
    -Slide del docente
  - MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE (n-1)
    -IGP, DOP, PAT, STG, BIO, Slow Food ecc... (pagg. 81-89)
  - MENÙ ENGINEERING
    -I Menù e la corretta nutrizione

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

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

EDUCAZIONE CIVICA

EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Impatto dello spreco alimentare sui cambiamenti climatici.

Impatto dei diversi generi alimentari sui cambiamenti climatici.

Sensibilità verso i consumi energetici e idrici nelle pratiche di lavoro.

Quantificare e considerare lo scarto alimentare giornaliero accumulato.

Ricerca e utilizzo di generi alimentari alternativi, meno impattanti in termini di sostenibilità ambientale.

Utilizzo consapevole delle fonti energetiche e idriche durante le lavorazioni.

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

Merano il 15/05/2026

I rappresentanti degli/le studenti/esse:

_____

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Sala e vendita**

Docente **Alessandro Calcabrina**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

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

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

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

3. COMPETENZE TRASVERSALI EVIDENZIABILI NEL PERCORSO DIDATTICO

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

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

4.METODI E STRUMENTI DIDATTICI

20 % Lezione frontale
50 % Role playing e simulazioni di laboratorio
30 % Cooperative learning
Strumenti didattici: programma canva.com per le presentazioni e attrezzature di laboratorio.

5. PROBLEMI INCONTRATI NELLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E RELATIVE CAUSE

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

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

Per fronteggiare il problema sono state svolte più lezioni di ripetizione, rallentando però il normale svolgimento del programma didattico programmato a inizio anno.

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Sala e vendita**

Docente: **Alessandro Calcabrina**

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

Caratterizzazione: Sala e Vendita dell'Alto Adige/Südtirol

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

Finalità generali

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

Obiettivi formativi/competenze interdisciplinari e disciplinari

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Competenze

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche in L 2 e in lingua inglese;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.

Contenuti svolti

Educazione sensoriale:

- Valorizzare gli alimenti e le pietanze preparate utilizzando i principi di interazione tra i cinque gusti primari e i principi di degustazione

- Tecniche di degustazione

Le modalità di servizio di sala più adeguate al menù offerto:

- L'allestimento della sala e del bar
- La sicurezza nelle aziende enogastronomiche: Il protocollo HACCP, la sicurezza sul lavoro, il rischio di infortunio
- Comunicare con il cliente
- Utilizzo della comanda

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

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

Educazione civica:

- Ridurre lo spreco alimentare al bar.

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

Scuola Provinciale Professionale alberghiera "C. Ritz"

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Matematica**

Docente **Roberta Lena**

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

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è composta da diciassette studenti, dei quali cinque sono tutelati dalla legge L.170/2010.
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.
La classe era caratterizzata inizialmente da una preparazione matematica molto eterogenea: tre studenti possedevano competenze matematiche iniziali molto buone, la maggior parte degli studenti aveva una preparazione matematica discreta con qualche lacuna, alcuni studenti infine presentavano conoscenze parziali e abilità limitate, anche a causa di difficoltà specifiche di apprendimento nell'ambito matematico.

2. GRADO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI

La classe ha realizzato un percorso di crescita a due velocità.
Pochi studenti hanno dimostrato interesse, partecipazione attiva e studio costante durante tutto l'anno, realizzando una progressione negli apprendimenti e consolidando capacità matematiche e logiche. Fra questi, in particolare, un paio ha dimostrato anche metodo di studio e notevoli capacità di approfondimento, raggiungendo ottimi risultati.
Il secondo e più numeroso gruppo di studenti ha dimostrato, in generale, un approccio superficiale e una partecipazione discontinua. Fra questi numerosi hanno dimostrato difficoltà a capire la modellizzazione matematica dei problemi, a comprendere le situazioni oggetto di studio e a sviluppare adeguate capacità risolutive e di interpretazione critica dei risultati. Sono emerse inoltre lacune pregresse nell'algebra di base. Alcuni studenti non hanno raggiunto una preparazione adeguata.

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

- Attenzione superficiale e mancanza di metodo di studio di numerosi studenti.
- Alcuni studenti con difficoltà matematiche, logiche e di interpretazione.
- Frequenza discontinua

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

Scuola Provinciale Professionale alberghiera "C. Ritz"

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Materia: **Matematica**

Docente: **Roberta Lena**

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

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

Finalità generali

- 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

Problemi di scelta in condizioni di certezza

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

Problemi di scelta in condizioni di incertezza

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

Educazione civica

Matematica e psicologia del gioco d'azzardo.
In collegamento con la teoria della probabilità, sviluppata nel programma di matematica di quinta, sono stati proposti alcuni video prodotti dalla società di divulgazione scientifica torinese Taxi1729, con l'obiettivo di svelare le regole e le verità che stanno dietro al fenomeno del gioco d'azzardo.
Sono stati presentati i principi matematici per i quali non conviene giocare e i meccanismi cognitivi, ampiamente studiati in psicologia e marketing, sfruttati da chi organizza il gioco.

Merano, 15 maggio 2026 L'insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Materia: **Scienze motorie e sportive**

Docente **Maria Rita Fusco**

Classe: **Vˆ Cucina B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: Eno-gastronomia dell'Alto Adige/Suedtirol

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

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe è formata da 17 alunni, sei ragazze e undici ragazzi. Gli studenti lavorano in contemporanea alla classe 5 cucina A, con la quale i rapporti sono distesi e di collaborazione. Dal punto di vista motorio, quasi tutto il gruppo è attivo ed impegnato in ogni attività proposta; qualche marcata differenza li distingue tra una maggioranza decisamente attiva ed una minoranza poco avvezza 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 tuta la 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: **Vˆ Cucina B Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Caratterizzazione: Eno-gastronomia dell'Alto Adige/Suedtirol

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, favorisse l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute);
- l'arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo e dello sport, 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

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

Partendo dal nucleo fondante "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.", la classe ha prodotto e somministrato un questionario a circa 100 persone residenti in provincia di Bolzano, finalizzato ad indagare il rapporto tra attività sportiva regolare e scelte alimentari.

Educazione alla cittadinanza:
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)	10 ore
Tecniche di rilassamento	2 ore
Ultimate frisbee	8 ore
Floorball	10 ore
Penalty Box	6 ore
Pickleball, badminton e ping pong	4 ore
EDUCAZIONE CIVICA: torneo di beach volley	4 ore

Merano, 15 maggio 2026 L’insegnante

I rappresentanti degli/le studenti/esse

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Materia: **Religione**
Docente: **Di Stefano Giuseppe Maria**

Anno formativo **2025-2026** n. ore/settimana **1**

1. SITUAZIONE GENERALE DI PARTENZA

La classe formata da 17 allievi e **10** 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.

L'insegnante
Di Stefano Giuseppe Maria

Merano, 15 maggio 2026

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO Anno 2025-2026

Materia: RELIGIONE

Docente: Di Stefano Giuseppe Maria

Classe V CB

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 Educazione civica

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

L'insegnante:
Di Stefano Giuseppe Maria.
Merano, 15 maggio 2026

I rappresentanti degli/lle studenti/esse

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026	**Alunno:**	**CLASSE:**
TIPOLOGIA	**A**	Analisi e interpretazione di un testo letterario

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

Voto:_____/20 **Voto:_____/15**

TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)	

L'INSEGNANTE _____

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

Voto:_____/20 **Voto:_____/15**

TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)

L'INSEGNANTE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

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

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio disponibile	Punteggio assegnato
Indicatore generale 1: - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato disorganico e frammentario o non presente	gravem. insuff.	2-9	
	Elaborato incompleto e poco coeso	insufficiente	10	
	Elaborato schematico, ma sostanzialmente completo	sufficiente	11-13	
	Elaborato articolato e complessivamente coerente	discreta/buona	14-17	
	Elaborato ben organizzato, coeso e coerente	ottima	18-20	
Indicatore generale 2: - Correttezza ortografica, morfosintattica, di punteggiatura - Ricchezza e proprietà lessicale	Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, lessico generico e non appropriato. Assenza del testo	gravem. insuff.	2-9	
	Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato	insufficiente	10	
	Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo o impreciso	sufficiente	11-13	
	Sporadici errori, esposizione chiara, lessico nel complesso appropriato	discreta/buona	14-17	
	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	ottima	18-20	
Indicatore generale 3: - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose o non presenti; rielaborazione critica inesistente	gravem. insuff.	2-9	
	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	insufficiente	10	
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice	sufficiente	11-13	
	Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta	discreta/buona	14-17	
	Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica personale e originale	ottima	18-20	
Indicatore specifico 1: - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Mancata individuazione di tesi e argomentazioni	gravem. insuff.	2-9	
	Parziale e/o inadeguata individuazione di tesi e argomentazioni	insufficiente	10	
	Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	sufficiente	11-13	
	Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni	discreta/buona	14-17	
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni, anche in relazione ai concetti chiave e agli snodi testuali	ottima	18-20	
Indicatore specifico 2: - Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico o non presente	gravem. insuff.	1-4	
	Elaborato schematico e non sempre lineare	insufficiente	5	
	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	sufficiente	6	
	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	discreta/buona	7-8	
	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; parte espositiva corretta e completa, con apporti personali	ottima	9-10	
Indicatore specifico 3: - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, utilizzati per sostenere l'argomentazione	Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati o assenti	gravem. insuff.	1-4	
	Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	insufficiente	5	
	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	sufficiente	6	
	Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	discreta/buona	7-8	
	Completa e documentata; precisi i riferimenti culturali	ottima	9-10	
			TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)	

Voto:_____/20 **Voto:_____/15**

L'INSEGNANTE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026	**Alunno :**		**CLASSE:**
TIPOLOGIA	**C**	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	

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

Voto:_____/20 **Voto:_____/15**

L'INSEGNANTE _____

TOTALE PUNTEGGIO IN CENTESIMI (max 100)

CALCOLO PUNTEGGI PRIMA PROVA
Arrotondando il risultato per eccesso

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

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

Allegato 1. Tabella di conversione

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

I campi in grigio hanno il seguente significato:

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

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

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

NOME _____**CLASSE**_____ **DATA**_____

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

Scuola Provinciale Professionale alberghiera "C. Ritz"

Bewertungsbogen - Schriftliche Prüfung – Deutsch als Zweitsprache

	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 Anzahlder 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 Anzahlder Fragestellungen evtl. auchunterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig) je richtige Antwort	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	**2,5**	
165 Minuten	Schreiben	Aufgabe 1-textverarbeitend	• **Aufgabenerfüllung** • **Kohärenz/Aufbau** • **Ausführlichkeit/Aussagekraft**	1 Punkt		
			• **Ausdrucksfähigkeit** • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte	**2**	
			• **Korrektheit** • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung*	0,5 Punkte		
	Schreiben	Aufgabe 2-argumentativ	• **Aufgabenerfüllung** • **Kohärenz/Aufbau** • **Ausführlichkeit/Aussagekraft**	2 Punkte		
			• **Ausdrucksfähigkeit** • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte	**3**	
			• **Korrektheit** • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung*	0,5 Punkte		
Die Prüfung ist positiv, wenn mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %) erreicht werden.						**/10**
Zusatzpunkte: Es können 0,1-max.0,3 Zusatzpunkte vergeben werden. ***Begründung der Prüfungskommission für die Zuweisung der Zusatzpunkte:***						**+**
Definitive Punktzahl mit Zusatzpunkten (max. 10)						**/10**

Schüler: **Klasse**

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

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore e alla seconda lingua (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 – 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 – 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 – 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

Bewertungsraster für das Prüfungsgespräch

Die Prüfungskommission weist für das Prüfungsgespräch **bis zu 20 Punkte** zu. Dabei verwendet sie das untenstehende Bewertungsraster und berücksichtigt die genannten Indikatoren, Niveaustufen, Deskriptoren und Punktebereiche.

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

SIMULAZIONE 1 – PRIMA PROVA- ITALIANO - Sessione suppletiva 2023

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Come[1] scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio[2]
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano[3]
quasi ombra d'ago in tacito quadrante[4].

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

---

[1] *Come*: mentre
[2] *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno
[3] *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire
[4] *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

COPIA CONFORME ATTI MIM

Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

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

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare[1] che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

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

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

Comprensione e analisi

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

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

[1] Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

COPIA NON VENDIBILE

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia '*la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale*': su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?

COPIA STUDENTE ESAME

Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro[1]. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*[2] e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

1 Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.
2 Il vocabolario online Treccani definisce *l'onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.
Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.
Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]
Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.
La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

COPIA OMISSIS ATTI MIM

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

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

«[…] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».
Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. […]
Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono '*passione e fantasia*': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?
Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

SIMULAZIONE 2 – PRIMA PROVA – ITALIANO – SESSIONE STRAORDINARIA 2023

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

Primo Levi, *La bambina di Pompei,* in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le afflizioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della '*bambina di Pompei*' e quelle della '*fanciulla d'Olanda*' e della '*scolara di Hiroshima*'?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.

COPIA NON FORME ATTI MIM

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione – non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. '*Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione*': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

COPIA CONFORME ATTI

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile,* in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.
Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. […]
Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.
Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.
Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. […] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

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 testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito *'un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

COPIA NON AUTORIZZATA

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. […]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. […]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti[1].»

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 individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine *'liturgia'*.

[1] Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi […] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta,** *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018 https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.
Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni […].
Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.
Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.
Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.
È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

1° SIMULAZIONE

SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NOME: _____ CLASSE: **5 cuc B** DATA___

Ora d'inizio: _____tempo a disp.___ Consegna ore: _____

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

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

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

Documento introduttivo:

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

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

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

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

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

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

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

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

italiane che operano nel settore alimentare?

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

Durante l'evento Fiera Hotel 2026, che si tiene come da tradizione a metà del mese di ottobre, l'azienda per cui lavori ti affida l'allestimento di alcune proposte gastronomiche che mirino a valorizzare i prodotti della regione. Sei chiamato così a predisporre un servizio di promozione dei principali prodotti a marchio di qualità regionali attraverso la realizzazione di proposte gastronomiche capaci di unire tradizione e innovazione. Nell'allestimento della proposta vanno tuttavia rispettate le normative di sicurezza alimentare dettate dal sistema di autocontrollo HACCP, al fine di ridurre i rischi di contaminazione e garantire pietanze salubri e sicure.

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

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

ANALISI DI UN CASO PRATICO DI ENOGASTRONOMIA/CUCINA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LISTINO PREZZI:

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

TABELLE PER IL CALCOLO DEGLI SCARTI MEDI:

Componente ossea di alcuni tagli di carne:

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

Percentuali di scarto indicative altri prodotti

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

IP 17 ESAME DI MATURITA' CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NOME: _____ CLASSE: _____ DATA: _____

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

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

Prodotti Alimentari Tutelati: un patrimonio culturale da salvaguardare

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

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

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

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

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

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

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

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

B) Con riferimento alle conoscenze maturate durante il proprio percorso di studi il/la candidato/a risponda ai seguenti quesiti:

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

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

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

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito l'accesso ad Internet.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 2 ore dalla consegna della traccia.
Durata massima della prova: 4 ore.
È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

La redazione di un menù fisso concordato a prezzo fisso:
In occasione del Gran Premio ippico che si terrà presso l'ippodromo di Milano, in programma l'ultima settimana di settembre, viene commissionato al tuo ristorante un menu "*degustazione*" da predisporre per gli organi direttivi della Regione Lombardia, che prevedono per l'occasione circa 60 invitati.
Per l'occasione viene formulata esplicita richiesta di preparazione di pietanze tradizionali italiane. Tali specialità culinarie dovranno essere preparate con ingredienti freschi di stagione e tipici del territorio nazionale, da individuare tra le varie famiglie merceologiche normalmente disponibili sul mercato (ortaggi, frutta, carne, pesce, latticini, ecc.) e dovranno essere nel numero minimo di 2 piatti per portata più uno o due dessert. Ti viene chiesto, inoltre, di predisporre un'offerta meno articolata della precedente, rivolta agli invitati che seguono una dieta vegetariana.

1. I **due menù**, dovranno essere di tipo gourmet, caratterizzati da uno schema di composizione in base all'accostamento dei sapori del tipo "*ascendente*" e rispettosi delle regole di redazione del menù.

2.Inoltre il committente ti chiede di inserire nel menù una specialità "extra", molto popolare ma che non era stata prevista dagli accordi precedenti, la "Porchetta di maiale di cinta senese CBT e crostino di pane toscano con paté di fegatini e funghi porcini".

La porchetta è la ricetta prediletta dagli invitati, serve a dare un taglio quasi amichevole, rendendo così l'appuntamento un'occasione di confronto sui sapori italiani, ma deve rispettare l'approccio gourmet delle altre pietanze e il carattere innovativo delle ricette proposte.

Il tuo datore di lavoro ti affida, dunque, il **calcolo del food-cost** della pietanza "extra", in modo valutare se la nuova proposta rispetta le politiche aziendali in materia di costi e di ricavi.

3.Inoltre, dopo aver calcolato il **punto d'ordine** (PO) del maialino di cinta senese fresco, "cavallo di battaglia" del ristorante in cui lavori (considerando che il LT è pari a 15 gg, lo Stock minimo è 12 kg, quello massimo è 120 kg e il consumo medio giornaliero per persona è pari a 120g/persona x 50 pasti giornalieri medi), ti chiede anche di prevedere **quanti kg di maialino dovrai ordinare** – in prospettiva dell'evento di gala – per evitare tanto lo *stock-out* da una parte che l'*over-stock* dall'altra.

Tabelle per il calcolo del Food-Cost:

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

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

LISTINO PREZZI:

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

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

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

Schuljahr 2018-2019

Prüfungssatz für Fachoberschulen
21.06.2019

HÖREN: „Ein Roboter mit Empathie"

LESEN: „Plastikverbot in Afrika"

Sachtext

Hörverstehen	**2,5/10**	_____
Leseverstehen	**2,5/10**	_____
Schreiben – Aufgabe 1	**2,0/10**	_____
Schreiben – Aufgabe 2	**3,0/10**	_____

Gesamtpunktzahl/Bewertung: _____/10

Name und Vorname: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Prüfung der Zweitsprache Deutsch (L2)
im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung
Testformat - Schriftliche Prüfung

	KOMPETENZ	AUFGABE	Bewertungskriterien	Punkte	Mögliche Punkte	Erreichte Punkte
15 Minuten	Hörverstehen	**5 Aufgaben** Multiple Choice Richtig/Falsch Stichwort-Items	je richtige Antwort je richtige Antwort pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig)	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	**2,5**	
30 Minuten	Leseverstehen	**5 Aufgaben** Multiple Choice Richtig/Falsch Stichwort-Items Matching	je richtige Antwort je richtige Antwort pro Abschnitt oder je nach Anzahl der Fragestellungen evtl. auch unterteilt (0,25 = zur Hälfte richtig) je richtige Antwort	0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte 0,5 Punkte	**2,5**	
165 Minuten	Schreiben	Aufgabe 1- textverarbeitend	• **Aufgabenerfüllung** • **Kohärenz/Aufbau** • **Ausführlichkeit/Aussagekraft**	1 Punkt	**2**	
			• **Ausdrucksfähigkeit** • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte		
			• **Korrektheit** • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung	0,5 Punkte		
	Schreiben	Aufgabe 2- argumentativ	• **Aufgabenerfüllung** • **Kohärenz/Aufbau** • **Ausführlichkeit/Aussagekraft**	2 Punkte	**3**	
			• **Ausdrucksfähigkeit** • Wortschatz • Kompensationsstrategien	0,5 Punkte		
			• **Korrektheit** • Syntax • Morphologie • Rechtschreibung	0,5 Punkte		
Die Prüfung ist positiv, wenn mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %) erreicht werden.						**/10**

Scuola Provinciale Professionale alberghiera "C. Ritz"

Name und Vorname: _____

Richtig/Falsch

Zeit: 15 Minuten

1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN

Hilfsmittel: keine

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

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

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

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

					_____/2,5

Name und Vorname: _____

AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN

Plastikverbot in Afrika

Was die EU gerade versucht, hat Ruandas Regierung bereits durchgesetzt: ein breites Verbot von Plastik.

Mit grünen Chirurgenhandschuhen wühlt die Polizistin an der Grenze zu Ruanda im Koffer: Kleidung, Waschbeutel, Schuhe – alles wird sorgfältig geprüft. Sie sucht nicht etwa nach Drogen oder Waffen, sondern nach einem Gut, dessen Einfuhr und Gebrauch in Ruanda seit zehn Jahren illegal ist: Plastiktaschen. Seitdem werden an allen Grenzübergängen Koffer sorgfältig inspiziert, die Einkäufe in den Supermärkten nur noch in Papier oder Stoff verpackt, und auch der Gebrauch von Glas- und Pfandflaschen setzt sich jetzt durch. […]

Nach dem Völkermord von 1994 mit fast einer Million Toten lag das kleine Land in Trümmern. Als der heutige Präsident Paul Kagame die Macht übernahm, kündigte er an, das Land nicht nur wiederaufzubauen, sondern es zu einem Vorbildland für Afrika zu machen: Vor allem sauber und hygienisch sollte es sein. Jahrelang haben die Ruander*innen jeden letzten Samstag des Monats ihre Grundstücke, Fußballplätze, Bäche und Flussufer gesäubert. „Umuganda" nennen sie diese gesetzlich verordnete Putzzeit. Selbst Kagame stand mit Gummistiefeln im Dreck, um Plastikmüll aufzusammeln.

Mittlerweile zählt Ruandas Hauptstadt Kigali zu den saubersten Städten weltweit. Bereits 2001 wurde das erste Müllgesetz verabschiedet. Wer auch nur einen Papierschnipsel auf die Straße fallen lässt, muss seither mit harten Strafen rechnen. Derzeit diskutiert die Regierung eine weitere Verschärfung des Antiplastikgesetzes. „Unsere Herausforderung ist heute nicht mehr der Gebrauch von Polyethylentaschen, sondern jegliches Plastik – vor allem alles, was nur einmal benutzt und dann weggeworfen wird", kündigte Umweltminister Vincent Biruta Ende Mai an. Ruandas Regierung sucht schon seit langem nach ausländischen Investoren, um eine nachhaltige Recyclinganlage zu errichten, in der nicht nur Plastik wiederverwertet, sondern auch Giftmüll wie Batterien entsorgt werden kann.

Name und Vorname: _____

Andere Staaten Afrikas ziehen jetzt nach: Das weltweit strengste Plastikverbot hat Kenia vergangenes Jahr erlassen. Vier Jahre Gefängnisstrafe sieht das Gesetz für den Gebrauch und den Verkauf von Plastiktaschen vor. In kenianischen Schlachthäusern wurden vermehrt Kühe zerlegt, deren Mägen von Plastiktaschen verstopft waren. Das führte zu einem öffentlichen Aufschrei. Dennoch hatte Kenias Parlament zehn Jahre lang über den Gesetzesentwurf diskutiert, bis er endlich durchkam. Insgesamt haben zwölf Länder Afrikas, darunter Mali, Botswana und Kamerun, Polyethylen entweder komplett verboten oder zumindest hohe Steuern darauf eingeführt. [...]

Auch die EU-Kommission will Plastik verbieten, das man nur einmal benutzt: unter anderem Plastikgeschirr, Plastikbesteck, Trinkhalme oder gar Wattestäbchen. Aber der Großteil des Plastiks in den Weltmeeren stammt nicht aus Europa, sondern aus Asien und vor allem Afrika. Dort hat die Plastikindustrie einflussreiche Lobbyisten. In vielen Ländern wie Uganda oder Kenia sind es Großinvestoren aus Indien oder China, die zu den größten Steuerzahlern und Arbeitgebern im Land zählen. In Uganda setzen Plastikhersteller rund zehn Millionen US-Dollar pro Jahr um. Deswegen ist in Uganda das Verbot von Plastiktaschen nie in Kraft getreten, obwohl der Gesetzesentwurf seit 2009 auf dem Tisch liegt. Nach dem Verbot in Kenia hat Ugandas Regierung die Plastikhersteller aus Kenia eingeladen, nach Uganda umzusiedeln.

Die Mehrheit des Plastikmülls wird nicht direkt in die Weltmeere gekippt, sondern über Flüsse in die Ozeane gespült. [...]

In Afrika gibt es nur in wenigen Ländern überhaupt Müllentsorgungssysteme. In Ugandas Hauptstadt Kampala, direkt am Ufer des Victoriasees, gibt es gerade einmal drei Firmen, die den Hausmüll einsammeln und auf der gigantischen Müllhalde am Stadtrand entsorgen. Ob Glasflasche, Zeitungspapier, Batterien oder Bananenschale – alles landet auf derselben Müllhalde. Dort sortieren Ugander*innen den Müll von Hand. Bis vor kurzem konnten die Müllsammler*innen Plastikflaschen für wenig Geld an Chines*innen verkaufen, die am Rand der Müllhalde eine Sammelstation errichtet hatten. Diese schifften das Plastik nach China. Doch mit Beginn des Jahres hat China den Import von Müll verboten. Den Müll von der Müllabfuhr abholen zu lassen – falls es überhaupt eine gibt – kostet viel Geld, in Kampala zum Beispiel umgerechnet knapp fünf Euro pro Monat. Plastiktaschen und Plastikflaschen gibt es jedoch überall. In Uganda sind die Menschen täglich auf Trinkwasser in Plastikflaschen angewiesen. All dieser Verpackungsmüll wird von der armen Bevölkerung zumeist im Garten verbrannt – oder landet in einem der zahlreichen kleinen Bäche, die zwischen den Hügeln durch die Stadt strömen.

Name und Vorname: _____

Auf dem Weg zum See nehmen sie wie ein Förderband immer mehr Abfall auf, der irgendwann in den Weltmeeren landet.

Quelle: Der Standard, derstandard.at/2000088147861/Inspektion-der-Plastiksackerlpolizei-in-Ruanda, 27.09.2018,
gekürzt und adaptiert für Testzwecke
Autorin: Simone Schlindwein
Anzahl der Zeichen (mit Leerzeichen): 4.859

Name und Vorname: _____

Stichwort-Items

2. PRÜFUNGSTEIL – LESEN

Zeit: 30 Minuten

Hilfsmittel: keine

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

1. Welches Ziel hat sich der Präsident von Ruanda gesetzt und was hat er konkret gemacht? (2 Informationen)		___/0,5
2. Welche Informationen gibt der Text zur heutigen Situation Ruandas? (2 Informationen)		___/0,5
3. Aus welchem Grund wurde in Kenia Plastik verboten?		___/0,5
4. Warum gibt es in Uganda kein Plastikverbot?		___/0,5
5. Was geschieht mit dem Müll in Uganda, seit China keinen Müll mehr importieren darf? (2 Informationen)		___/0,5
		___/ 2,5

Name und Vorname: _____

Zeit: 165 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Schreibaufgabe 1 - textverarbeitend

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Sie haben einen Artikel zum Thema „Müllentsorgung in Afrika" gelesen.

Beschreiben Sie in einem **Blogbeitrag** die Situation in diesem Kontinent.

- Achten Sie dabei auf die Merkmale dieser Textsorte.

- Schreiben Sie eine kurze Einleitung.
- Überlegen Sie, auf welche inhaltlichen Aspekte Sie hinweisen wollen.
- Schreiben Sie auch einen Schluss.

- Verwenden Sie dabei die Informationen aus dem Lesetext, schreiben Sie aber mit eigenen Worten.
- Achten Sie auch auf eine angemessene Sprachverwendung wie z. B. auf einen geeigneten Wortschatz, den Gebrauch von Konnektoren, die Satzstellung und die Orthografie.
- Schreiben Sie einen Text zwischen 120 und 180 Wörtern.

Scuola Provinciale Professionale alberghiera "C. Ritz"

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Schreibaufgabe 2 - argumentativ

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Plastik ist Teil unseres Lebens. Wie wirkt sich das auf Mensch und Umwelt aus?
Was kann der Einzelne tun, um negativen Folgen des Plastikkonsums entgegenzuwirken?
Schreiben Sie eine **Erörterung** zum Thema.

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

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

Schuljahr 2023-2024

Prüfungssatz für Fachoberschulen
21.06.2024

HÖREN: „Schule im Bus"

LESEN: „Südtirols Start-up-Szene"

Sachtext

Hörverstehen Leseverste-	**2,5/10**	_____
hen	**2,5/10**	_____
Schreiben – Aufgabe 1	**2,0/10**	_____
Schreiben – Aufgabe 2	**3,0/10**	_____

Gesamtpunktzahl/Bewertung: _____ **/10**

Name und Vorname: _____

Klasse: _____

Datum: _____

© Dienststelle Zweitsprache Deutsch und Fremdsprachen

Testformat – Schriftliche Prüfung

	KOMPETENZ	AUFGABE	Bewertungskriterien	Punkte	Max. Punkte
15 Minu-	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 Minu-	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-text-verarbeitend	• **Aufgabenerfüllung** • **Kohärenz/Aufbau** • **Ausführlichkeit/Aussagekraft**	1 Punkt	**2**

			• **Ausdrucksfähigkeit**
			  • Wortschatz
			  • Kompensationsstrategien
				0,5 Punkte	

			• **Korrektheit**
			  • Syntax
			  • Morphologie
			  • Rechtschreibung
				0,5 Punkte	

	Schreiben	Aufgabe 2-argumentativ	• **Aufgabenerfüllung** • **Kohärenz/Aufbau** • **Ausführlichkeit/Aussagekraft**	2 Punkte	**3**

			• **Ausdrucksfähigkeit**
			  • Wortschatz
			  • Kompensationsstrategien
				0,5 Punkte	

			• **Korrektheit**
			  • Syntax
			  • Morphologie
			  • Rechtschreibung
				0,5 Punkte	

Positiv: mind. 6 von max. 10 Punkten (60 %)					

Name und Vorname: _____

Richtig/Falsch

Zeit: 15 Minuten

1. PRÜFUNGSTEIL – HÖREN

Hilfsmittel: keine

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

Guten Tag, aus unserer Sendereihe *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 Kricket steht auf dem Programm.
9.	Nuur Ali arbeitet als Verkäufer.
10.	Nuur Ali hat im Schulbus zum ersten Mal eine Schule besucht.
11.	Die Familien schicken den Kindern Schulgeld.
12.	Die Organisation *Butterflies* informiert die Bevölkerung über das Bildungsprogramm.
13.	Nur Kinder mit einem guten Leistungsniveau können die Schule im Bus besuchen.
14.	Die Schüler aus dem Programm können Prüfungen ablegen.
15.	Die Mehrheit der Kinder besteht die klassische Abschlussprüfung.

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

					_____/2,5

Name und Vorname: _____

AUSGANGSTEXT
für die Prüfungsteile LESEN und SCHREIBEN

Südtirols Start-up-Szene

Es geht um alles für Patrick Pedevilla. Drei Jahre lang hat er gebastelt, 360.000 Euro in seine Idee gesteckt. Seine Idee, das ist ein faltbarer Fahrradhelm aus einer Wabenstruktur. 1,5 Tonnen wirken bei einem Sturz auf den menschlichen Kopf. Pedevillas Erfindung halbiert diesen Wert. Der Bozner hat den sichersten Sturzhelm der Welt entwickelt. Er hat einen langen Weg hinter sich gebracht. Er brauchte einen Ingenieur, der auf seinem Gebiet spezialisiert war und wusste nicht, wo er suchen sollte. Er suchte einen Investor. Er lernte viele andere interessante Projekte kennen und musste erkennen, dass sie es nicht schafften, sich zu vernetzen.

Start-ups wie das von Patrick Pedevilla werden immer mehr. In Europa werden gerade Metropolen wie Wien, Berlin, London oder Paris zu Zentren der Start-up-Szene. Aber auch in Südtirol nimmt der „Gründer-Hype“ zu. Und auch der italienische Staat fördert schon länger innovative Unternehmen, indem er Investoren steuerlich begünstigt oder zinsfreie Darlehen vergibt. Eine Untersuchung der „European Startup Initiative“ zeigt aber, dass die Szene in Italien schrumpft. Im Ausland sind Investoren offener, ist das Netzwerk größer und das Gründen einfacher. Immer mehr Südtiroler Gründer versuchen ihr Glück deshalb fern der Heimat.

Arbeiten wo, wann und wie man will, das ist den Gründern von Start-ups wichtig. Eine Freiheit, die ein Dienstverhältnis nicht bietet. Der Preis, den sie dafür zahlen: hundert und mehr Arbeitsstunden die Woche und oft lang keinen Verdienst. Ohne das richtige Team würden es Jungunternehmer oft wohl nicht schaffen. „Das ist wie bei einem Marathon. Wenn du zu viert läufst, schafft du es eher als allein“, sagt Manuel Bruschi, ein Start-up-Unternehmer.

Start-ups arbeiten motiviert an einer Mission und agieren schneller als etablierte Unternehmen. Das schätzt auch Harald Oberrauch, Gründer der *Business Angel GmbH (BA).* Als *Business Angel* unterstützt der Inhaber vielversprechende Start-ups mit „Smart Money” – also mit Erfahrung, Know-how und Kontakten. In neun Start-ups hat die *BA*

mittlerweile investiert, darunter Unternehmen aus Israel, Spanien, Österreich und dem Trentino. Südtiroler Start-up ist keines dabei. Die Südtiroler Gründerszene ist gegenüber dem Trentino oder Nordtirol in der Anfangsphase. 167 Gründerunternehmen verzeichnet die Nachbarprovinz Trient laut einer Datenbank der Handelskammer. In Südtirol sind es 72 und damit weniger als die Hälfte. An den politischen Rahmenbedingungen kann das nicht liegen, denn sie sind in beiden Provinzen gleich. Harald Oberrauch sieht die Schuld bei der Mentalität der Südtiroler Investoren: „Es wird alles im Hinterhof abgewickelt, niemand soll mir in die Karten schauen. Investoren schließen sich nicht zusammen." Es brauche eine neue Kultur, eine Öffnung und ein Netzwerk, um die lokale Start-up-Kultur zu fördern. Sein Ratschlag an Gründer, die auf der Suche nach einem Investor sind: „Auch außerhalb Südtirols suchen."

Ein Weg, den Armin Oberhollenzer wählte. „Die Anerkennung in Südtirol bekommt man erst, wenn man im Ausland Erfolg hatte", sagt Oberhollenzer. Weil er an seine Idee glaubte, beendete er sein Angestelltenverhältnis und gründete seine eigene Firma. Das Umfeld war für ihn während der ersten Zeit die größte Herausforderung. Immer wieder bekam er zu hören: Das klappt nicht. „Das sind Sicherheitsdenker, die so etwas nie machen würden. Die wollen kein Risiko haben", sagt der Unternehmer. Dass das Sicherheitsdenken hierzulande groß ist, zeigt die Überlebensrate von Start-ups. Die ist in Südtirol mit 87 Prozent weit höher als in den Nachbarländern. Das mag auch daran liegen, dass ihre Gründer nicht so schnell wachsen wollen. Viele Unternehmen leben das „klein ist fein'", lieber langsam wachsen statt loslegen, hinfallen, aufstehen und von vorne anfangen.

Und noch etwas unterscheidet die Südtiroler Mentalität von Start-up-Metropolen. Es fehlt am Vertrauen, am Erfahrungsaustausch, am Netzwerk. Manuel Bruschi erfährt das bei seinen Besuchen in London, München oder Wien: „Dort erzählt es einem jeder sofort, sobald er eine Idee hat." Im Gegenzug bekommt man kritisches Feedback, bestenfalls stellt das Gegenüber auch gleich einen Kontakt her, zapft sein Netzwerk an. „Man freut sich, wenn der andere Erfolg hat. Auch wenn man selbst gerade keinen hat", erklärt Bruschi.

Quelle: barfuss digital, 23.05.2017, https://www.barfuss.it/leute/land-der-mutlosen/, gekürzt und adaptiert für Testzwecke;

Autorin: Irina Ladurner
Anzahl der Zeichen (mit Leerzeichen): 4.347

Name und Vorname: _____

Stichwort-Items

Zeit: 30 Minuten

2. PRÜFUNGSTEIL – LESEN

Hilfsmittel: keine

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

1. Warum eröffnen im Ausland mehr Menschen als in Italien eine eigene Firma? (2 Informationen)		___/0,5
2. Was unterscheidet Start-ups von traditionellen Unternehmen? (2 Informationen)		___/0,5
3. Wie könnte sich in Südtirol die Start-up-Szene verändern? (2 Informationen)		___/0,5
4. Warum überleben in Südtirol Start-ups länger als in anderen Ländern? (2 Informationen)		___/0,5
5. Wie ist laut Manuel Bruschi die Start-up-Szene im Ausland? (2 Informationen)		___/0,5
		___/ 2,5

Name und Vorname: _____

Zeit: 165 Minuten

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN

Schreibaufgabe 1 - textverarbeitend

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Sie haben einen Artikel über Start-ups gelesen.
Beschreiben Sie in einer **E-Mail** an einen Freund/eine Freundin die Aspekte, die Sie besonders interessant finden.

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

Name und Vorname: _____

3. PRÜFUNGSTEIL – SCHREIBEN
Schreibaufgabe 2 - argumentativ

Hilfsmittel: ein- und zweisprachiges Wörterbuch

Situation:

Viele junge Menschen träumen heute davon, im Ausland zu arbeiten.
Welche Vor- und Nachteile hat das Leben und Arbeiten im Ausland?
Nehmen Sie zum Thema **Stellung** und begründen Sie Ihre Meinung.

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

CONSIGLI DI CLASSE ANNI PRECEDENTI

Materia	A.F. 2023-2024	A.F. 2024-2025
Lingua e letteratura italiana - Storia	Antonella Rossi	Antonella Rossi
Tedesco L 2	Linda Frank	Linda Frank
Inglese	Daniela Rinaldi	Daniela Rinaldi
Matematica	Antonietta Ciavarella	Antonietta Ciavarella
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Pasquale Cacciapaglia	Pasquale Cacciapaglia
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Fabio Chini Michele Grandinetti Marco Masiero Francesco Conte Luca Pirri	Fabio Chini Enrico Abettini Davide Malfatti Michele Grandinetti Marco Masiero Gianluca Fabbris Massimo Galiotta
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Alessandro Calcabrina	Alessandro Calcabrina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni Luca Piras	Giovanni Luca Piras
Religione	Stefano Milan	Giuseppe Maria Di Stefano
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco	Maria Rita Fusco

IL CONSIGLIO DI CLASSE 2025 -2026

Materia	Nome dell'insegnante	Firma
Lingua e letteratura italiana - Storia	Antonella Rossi	
Tedesco L 2	Linda Frank	
Inglese	Daniela Rinaldi	
Matematica	Roberta Lena	
Diritto e Tecniche amministrative delle aziende enogastronomiche	Pasquale Cacciapaglia	
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Cucina	Fabio Chini Massimo Galiotta Davide Malfatti Marco Masiero Marcello Alfano Salvatore Scaldarella	
Laboratorio dei Servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera - Settore Sala e vendita	Alessandro Calcabrina	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giovanni Luca Piras	
Religione	Giuseppe Maria Di Stefano	
Scienze motorie e sportive	Maria Rita Fusco	