



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

*Prot. 4178 del 15/05/2024*

## **DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

(Art. 5, comma 2 del D.P.R. n° 323/98)

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE V sez. B**

**SETTORE      Enogastronomico**

**INDIRIZZO    Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**COORDINATRICE**

*Prof.ssa Marotta Felicetta*

**LA DIRIGENTE**  
*Prof.ssa Angela Buglione*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>INDICE</b>	<b>Pag.</b>
<b>1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E D'ISTITUTO</b>	1
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	2
2.1 Profilo educativo culturale e professionale (PECUP) dell'indirizzo	2
2.2 Quadro orario settimanale	6
<b>3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b>	6
3.1 Composizione consiglio classe	6
3.2 Composizione e profilo della classe	7
3.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	8
3.4 Attività di recupero ed approfondimento	9
<b>4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE</b>	9
4.1 Attività di orientamento	9
4.2 Tabelle con i percorsi interdisciplinari e pluridisciplinari svolti	11
4.3 Percorsi di Educazione Civica	17
4.4. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	18
<b>5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE</b>	21
5.1 Metodologie didattiche	21
5.2 Modalità di verifica	21
5.3 Griglia di valutazione adottata nel collegio docenti e inserita nel PTOF	22
5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF	22
5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	23
5.6 Simulazione prove d'esame	23
<b>6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b>	24
<b>7. ALLEGATI</b>	



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE e D'ISTITUTO**

L'Istituto di Istruzione di II grado "Manlio Rossi Doria" di Marigliano nasce il 10 agosto 1981 e nel corso degli anni ha ampliato la sua offerta formativa, aggiungendo nuovi indirizzi di studio che rispondono alle moderne esigenze formative richieste dal mercato del lavoro e accogliendo una platea scolastica in costante crescita con un consolidamento nel TECNICO di tutti gli indirizzi del settore economico (AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING e TURISMO), mentre nel settore tecnologico si registra il maggior numero di iscritti nell'indirizzo INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI, e a seguire negli indirizzi COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO e AGRARIA, AGROINDUSTRIA E AGROALIMENTARE; nell'ambito del PROFESSIONALE, l'indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA è in costante affermazione, per le ampie opportunità lavorative che offre già col solo diploma di secondaria di II grado. Anche il CPIA si sta ampliando, offrendo nuove opportunità di formazione ai cosiddetti alunni dropout.

Il bacino di utenza dell'Istituto è costituito dai comuni situati a Nord-Est di Napoli, tra i Regi laghi e le pendici settentrionali del complesso Somma-Vesuvio. L'area è stata oggetto di uno sviluppo economico squilibrato e di un incremento urbanistico caotico (soprattutto negli anni '60-'80), che ne hanno completamente stravolto l'originaria vocazione contadina e agro-alimentare ed hanno fortemente compromesso l'ambiente. Il bacino territoriale in cui l'Istituto opera è localizzato a Nord-Est della provincia di Napoli e comprende i comuni che vanno da Somma Vesuviana a Polvica di Nola (nord-sud) e da Saviano a Casalnuovo (est-ovest). L'area è dotata di una buona rete viaria urbana, collegata a quella autostradale, alle principali arterie ordinarie e all'aeroporto di Capodichino. Il comune è servito dalla Circumvesuviana e presenta zone storiche interessanti. La situazione occupazionale nell'area ha raggiunto, soprattutto nell'ultimo ventennio, livelli di vera e propria emergenza, infatti, il fenomeno della disoccupazione influisce non solo sulla crescita economica, ma anche sulla stessa convivenza e sul consenso sociale.

La scuola deve rapportarsi, dunque, con numerose realtà locali e soprattutto nel primo biennio deve mediare le diverse istanze culturali e socio-affettive degli studenti, favorendo i percorsi finalizzati all'accoglienza, all'inclusione sociale, all'orientamento, alla piena e consapevole interazione formativo/ didattica, al dialogo scolastico, anche allo scopo di evitare o limitare situazioni connesse al disagio e alla dispersione scolastica.

Dati i molteplici fattori in gioco, l'istituto favorisce il coinvolgimento e lo sforzo congiunto di altri soggetti interessati e servizi esterni alla scuola, intesa come uno spazio di apprendimento aperto che offre sostegno all'ambiente in cui è inserito e riceve supporto dalla comunità circostante con la quale si opera in un'ottica di trasversalità e di cooperazione sempre più stretta con un'ampia gamma di soggetti esterni interessati (servizi sociali, servizi per la gioventù, operatori dei servizi assistenziali territoriali, specialisti di orientamento, autorità locali, ecc.) e con la comunità in senso lato. Punto fondamentale è la condivisione di una strategia e un piano d'azione comuni, fondati su obiettivi chiari e condivisi e su un'intesa di fondo sulle sfide da affrontare. Tale strategia/piano, formalizzata attraverso patti ed alleanze, si concentra sulle esigenze degli alunni e si basa su un vero approccio multidisciplinare che rispetti la diversità di vedute e le varie missioni di tutti i soggetti coinvolti.

Il nostro istituto, pertanto, si caratterizza come scuola dell'innovazione, che riesce ad abbinare lo studio teorico con la pratica laboratoriale e rappresenta un "centro propulsore" di iniziative atte ad educare gli allievi alla cittadinanza attiva, alla flessibilità e alla imprenditorialità, creando occasioni per recuperare le radici territoriali e per formare, al termine del quinquennio, "soggetti" responsabili, consapevoli di sé e del mondo esterno, in possesso di una buona cultura di base e di specifiche competenze tecnico-professionali, che siano anche duttili



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

e flessibili, per rispondere alla richiesta di mobilità del mercato del lavoro e per proseguire efficacemente gli studi.

Da qui la necessità, per il nostro Istituto, di offrire numerosi, diversificati e validi progetti curriculari ed extra curriculari, nonché di rendere le metodologie e i nostri contenuti aggiornati e al passo con i tempi, creando ambienti di apprendimento tecnologicamente avanzati grazie a tutte le attrezzature di cui sono fornite le singole aule e i laboratori specifici per indirizzo di studi per una didattica ispirata alla transizione digitale, quindi sempre più laboratoriale e innovativa, orientata alla costruzione di competenze e al sapere critico, nel rispetto delle potenzialità degli studenti e delle loro inclinazioni, nell'ottica specifica di garantire il successo scolastico a ciascuno, favorendo lo sviluppo di precipi talenti L'unico vincolo più evidente allo stato attuale è riferibile alla mancanza dei laboratori di sala e cucina in sede a supporto dell'indirizzo professionale di Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Sopperisce a tale mancanza l'utilizzo di una struttura ricettiva esterna, facilmente raggiungibile e ben attrezzata, tale da consentire in maniera efficace lo svolgimento delle specifiche attività laboratoriali.

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo educativo culturale e professionale (PECUP) dell'indirizzo**

Il PECUP riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia risultati di apprendimento di indirizzo connessi ai profili di uscita, permettendo la formazione di una figura professionale consapevole e formata alle competenze generali di cittadinanza, in grado di coniugare gli aspetti tecnico-professionali con la cultura del Cittadino europeo.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali in e internazionali fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Il relativo profilo si basa su una personalizzazione di percorsi resa possibile, per ogni alunno, dal P.F.I., progetto formativo individuale e altresì si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione all'arte bianca”.

<b>QUADRO RIASSUNTIVO DELLE COMPETENZE FORMALI E DEI CREDITI ACQUISITI</b>	
<b>COMPETENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI</b>
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.	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
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.	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO SOCIALE
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.	LINGUAGGI
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	LINGUAGGI / STORICO- SOCIALE
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
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.	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
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	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	MATEMATICO / STORICO-SOCIALE

<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendole nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	PROFESSIONALE
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.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

3. Applicare correttamente il sistema HCCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	PROFESSIONALE
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.	PROFESSIONALE
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
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.	PROFESSIONALE
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi, enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	PROFESSIONALE
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
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	PROFESSIONALE
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.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
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.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO

**NOTA:** i livelli di competenza sono così espressi: **A (avanzato); B (intermedio); C (base); D (iniziale); E (non raggiunto).** I livelli D o E comportano un recupero dei crediti.

### **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

Il 22/05/2018 il Consiglio dell'Unione Europea ha adottato una nuova Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente che pone l'accento sul valore della complessità e dello sviluppo sostenibile. Il concetto di **competenza è declinato come combinazione di “conoscenze, abilità e atteggiamenti”**, in cui l'atteggiamento è definito quale “disposizione/mentalità per agire o reagire a idee, persone, situazioni”. Le otto competenze individuate modificano, in qualche caso in modo sostanziale, l'assetto definito nel 2006. Le elenchiamo qui di seguito:



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

**PROFILO IN USCITA - PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI**

*PROFILO UNITARIO*

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**FIGURA: ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA**

Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.

L'esperto di enogastronomia è capace di coniugare la tradizione gastronomica nazionale e regionale con le nuove tendenze di mercato in un'ottica di sostenibilità ed equità, grazie anche all'utilizzo delle nuove tecnologie, attraverso uno studio e una ricerca costanti.

**CURRICOLO CON LABORATORIO DI BAR-SALA E VENDITA:** Tale professionista, le cui competenze si estendono anche all'ambito enologico, è in grado di individuare coerenti abbinamenti cibo-vino e adeguate tipologie di servizio, con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il Made in Italy.

**INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER IL PERCORSO SCELTO**

DENOMINAZIONE	3° anno	4° anno	5° anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	165
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)	231	198	165
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	—	66	-
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	99	99	132

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

PERCORSO	ENOGASTRONOMIA
----------	----------------



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

ATECO	<b>I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> 56.1 RISTORANTI E ATTIVITA' DI RISTORAZIONE MOBILE
SEP	SERVIZI TURISTICI
NUP	<b>5.2 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' TURISTICHE E ALBERGHIERE</b> <b>5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi</b> 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

## 2.2 Quadro orario settimanale:

### PERCORSO ENOGASTRONOMIA

<i>INSEGNAMENTI</i>		3° <i>anno</i>	4° <i>anno</i>	5° <i>anno</i>
AREA COMUNE	ITALIANO	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	INGLESE	2	2	2
	MATEMATICA	3	3	3
	IRC	1	1	1
	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
AREA DI INDIRIZZO	DTA	4	4	4
	FRANCESE	3	3	4
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	5
	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	7	6 (2)	5 (4)
	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	—	2	-

## 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

### 3.1 Composizione Consiglio di classe

Disciplina	Docenti
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	DI SARNO FRANCA
SOSTEGNO	MAROTTA FELICETTA
SOSTEGNO	MARONE RAFFAELLA
SOSTEGNO	MARCARELLI VINCENZO





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)



LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	TRINCHESE SABATO
EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecniche Amministrative	ALIPERTA GENNARO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ESPOSITO FEDERICO (SUPPLENTE DI GRANATO LUGIA)
MATEMATICA	NAPPI ROSA
LINGUA INGLESE	CERCIELLO MARIA ELENA
RELIGIONE	GENOVA GIUSEPPINA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	NOTARO SABRINA

**3.2 Composizione e profilo della classe (elenco alunni ) (da indicare solo nella copia cartacea e non in quello che sarà pubblicata)**

La classe è composta da 16 alunni, di cui 4 femmine e 12 maschi.

In elenco risulta un'alunna che non ha mai frequentato.

Nel gruppo classe sono presenti due alunni diversamente abili.

Un'alunna con disabilità seguita per 9 ore settimanali da una docente di Sostegno. Per l'alunna è stato predisposto e realizzato un PEI con programmazione curricolare riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali (all'art. 7 D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 e s.m.i.). Le prove scritte e la prova orale saranno svolte con le stesse modalità previste per il gruppo classe adottando gli stessi criteri di valutazione.

All'esame si consiglia la nomina dell'insegnante Specializzato per mettere l'allieva nelle migliori condizioni psicologiche per sostenere l'esame e al fine di evitare qualsiasi ansia da prestazione.

Un secondo alunno con disabilità, invece, è seguito per 25 ore settimanali da due docenti di sostegno. Per l'alunno è stato predisposto e realizzato un PEI con una programmazione individualizzata con obiettivi didattici non riconducibili ai programmi ministeriali e la valutazione delle attività è riferita al PEI in ottemperanza all'art. 7 D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 e s.m.i. Per l'alunno le prove finali terranno conto di tali percorsi e saranno differenziate rispetto a quelle previste per gli altri candidati. Tali prove consistiranno nello sviluppo di contenuti culturali, formativi ed educativi riferiti al PEI, adeguati alla personalità, ai bisogni e al profilo dello studente con disabilità. Le prove che saranno predisposte dalla Commissione d'Esame e dal docente di sostegno, faranno riferimento alla tipologia di quelle somministrate durante l'anno e delle simulazioni delle prove di esame. Il colloquio sarà condotto con la mediazione dell'insegnante di sostegno con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno e preferibilmente verterà su argomenti che riguardano il vissuto dello studente.



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Tutti gli alunni provengono da Marigliano e dai paesi limitrofi e il contesto socio-economico e culturale di appartenenza è medio basso e privo di stimoli particolari, pertanto la scuola rappresenta per gli alunni uno strumento essenziale nel processo formativo.

Sotto il profilo socio-relazionale la classe, tranne qualche isolato episodio, non ha mai evidenziato difficoltà. Nonostante un ottimo grado di socializzazione e di inclusione, un sereno rapporto tra gli stessi discenti e con i docenti, la classe ha mostrato sin dall'inizio dell'anno difficoltà nell'acquisizione delle nuove competenze e conoscenze, dovute soprattutto a carenze di base non del tutto colmate negli anni precedenti, anche a causa di problematiche serie che alcuni allievi hanno dovuto affrontare, specie negli ultimi due anni. La frequenza non è stata sempre assidua e per alcuni alunni si segnalano numerose e sistematiche assenze, ritardi e uscite anticipate, molte volte dovute soprattutto a problemi personali, familiari ma soprattutto di salute.

Dal punto di vista didattico, nei primi mesi gli alunni si sono mostrati disponibili al dialogo educativo, all'ascolto e alla reciproca collaborazione, per poi divenire più distratti e meno partecipi alle attività proposte. Le conoscenze e le competenze raggiunte risultano appena sufficienti per la maggior parte della classe sia per quanto riguarda la capacità che le motivazioni individuali.

In relazione agli esiti raggiunti, è possibile distinguere tre livelli di profitto:

- un primo gruppo formato da pochi alunni che si sono distinti per la costante partecipazione al dialogo educativo in modo positivo e costruttivo, per l'applicazione di un metodo di lavoro autonomo caratterizzato da approfondimenti personali e buona assimilazione dei contenuti, espressi con una certa fluidità e proprietà di linguaggio;
- un secondo gruppo formato da allievi che evidenziano un medio livello di motivazione e raggiungono livelli intermedi di apprendimento e sviluppo delle competenze, con l'applicazione di un metodo di studio quasi esclusivamente mnemonico
- un terzo gruppo formato da discenti che hanno raggiunto, con notevoli difficoltà, gli obiettivi minimi disciplinari, a causa di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta al dialogo formativo in quanto non possiedono una completa autonomia nell'organizzazione del lavoro, sia domestico che scolastico.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento degli allievi è stato sempre rispettoso verso i docenti, permettendo lo svolgimento delle attività scolastiche in un clima sereno ed inclusivo.

Per quanto riguarda le attività extra-curricolari, la classe è stata sempre molto disponibile e aperta alle iniziative didattiche ed educative proposte, mostrando interesse e partecipazione a progetti ed attività integrative, quali manifestazioni, celebrazioni, attività di Orientamento e PCTO. Anche i percorsi PCTO hanno contribuito positivamente alla formazione dei discenti, che negli anni si sono resi disponibili alle varie attività dimostrando capacità di adattamento e senso di responsabilità.

### **3.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione**

Il consiglio di classe per alunni BES e certificati ha operato in coerenza con il Piano per l'Inclusione dell'Istituto, che definisce le modalità per l'utilizzo coordinato delle risorse, finalizzate alla modifica dei contesti inabilitanti, all'individuazione dei facilitatori di contesto, alla progettazione e programmazione degli interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica. Infatti, il consiglio di classe, tenuto conto di quanto sopra, ha predisposto le azioni di osservazione e di screening attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

### **3.4 Attività di recupero ed approfondimento**

Sul piano del recupero si è provveduto già in itinere a ri-formulare e a ri-proporre i "contenuti essenziali", con argomentazioni diverse e a predisporre nuove esercitazioni, anche attraverso l'uso di eserciziari multimediali.



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

In questo modo, gli alunni che non raggiungevano un livello base di conoscenze, competenze e abilità, hanno avuto la possibilità di comprendere gli stessi argomenti attraverso il ricorso a organizzazioni concettuali, similitudini e metafore, registri linguistici e esercitazioni diversificati e adatti alle specifiche esigenze di ciascuno.

## 4. ATTIVITA' INTEGRATIVE

### 4.1 ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

ATTIVITÀ	DATA	N.PARTECIPANTI
<b>ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO O ALTRE FORME DI PERFEZIONAMENTO POST-DIPLOMA(come ITS)</b>  -Università "Suor Orsola Benincasa"  - Università "G. Fortunato"  - Università "Federico II" – Facoltà di Agraria di Portici  - Salone dello Studente di Pietrarsa  - ITS Bact  - Accademia IUAD	  01/02/2024  22/02/2024  26/02/2024  22/11/2023  07/03/2024  27/02/2024	           Tutta la classe
<b>ORIENTAMENTO VERSO IL MONDO DEL LAVORO</b>  LAB -PAL (Laboratori Politiche Attive del Lavoro)  - Assorienta  - Fondazione De Benedetti	  26/10/2023 - 14/12/2023   05/02/2024  11/04/2024	           Tutta la classe



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<p><b>PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI, CONVEGNI, ATTIVITA' PROPOSTE DA ENTI DEL TERZO SETTORE</b></p> <p>Pranzo di beneficenza C/o il Convento di San Vito di Marigliano per celebrare gli 800 anni del Presepe.</p> <p>Organizzazione e partecipazione Evento "Il TG Itinerante" trasmesso dal TG3</p> <p>Organizzazione e partecipazione all'Evento di promozione del MADE IN ITALY promosso da Pentella Brand</p> <p>Lezione/Incontro "Life Skills" presso il Convento di San Vito di Marigliano</p> <p>Incontro divulgativo : "Dolce come il miele"</p>	<p>17/12/2023</p> <p>08/03/2024</p> <p>09/05/2024</p> <p>06/05/2024</p> <p>19/09/2023</p>	<p>Tutta la classe</p>
<p><b>PERCORSI SVOLTI CON L'UNIVERSITA'</b></p> <p>- Università "Federico II" – Facoltà di Agraria di Portici Laboratorio presso il Dipartimento di Agraria</p>	<p>26/02/2024 - 23/04/2024</p>	<p>7</p>
<p><b>Teatro, cinema, spettacoli</b></p> <p>Film "c'è ancora domani" e relativo dibattito</p> <p>Spettacolo teatrale "Se questo è un uomo" e relativo dibattito</p>	<p>15/11/2023</p> <p>26/01/2024</p>	<p>Tutta la classe</p>

**Somministrazione delle prove invalsi 2023 computer based (CBT)**

**Sono state somministrate agli alunni e prove invalsi secondo il seguente calendario:**

<p><b>11 marzo 2024</b> 10,30-13,00</p>	<p><b>PROVA DI ITALIANO</b> durata di 120 minuti più 15 per il questionario studente</p>
<p><b>12 marzo 2024</b> 10,30-13,00</p>	<p><b>PROVA DI MATEMATICA</b> durata di 120 minuti più 15 per il questionario studente</p>
<p><b>14 marzo 2024</b> 10,30-13,00</p>	<p><b>PROVA DI INGLESE</b> reading(90 minuti) , listening (60 minuti)</p>

Un solo alunno ha recuperato la prova di Inglese il giorno 18/03/2024.



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

#### 4.2 TABELLE CON I PERCORSI INTERDISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI SVOLTI

UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA	
UDA N°1	
Denominazione	LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE
<i>Asse dei linguaggi</i>	<b>Conoscenze</b>
Italiano	Il Positivismo. Il Naturalismo francese Verga, il Verismo Rosso Malpelo I Malavoglia
Lingua inglese	The British political system Food safety or Hygiene and handling.  HACCP system
Lingua francese	Les institutions politiques en France Hygiène et conservation des aliments HACCP Les labels de qualité
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	Dalla Belle époque alla Grande Guerra La nascita della Repubblica Italiana, l'Assemblea costituente Piero Calamandrei, <i>Il discorso sulla Costituzione</i> Analisi dell'art.1 della Costituzione
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Il sistema HACCP La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro Marchi di qualità e altre tutele alimentari



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Concetti di sostenibilità e certificazione Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente e del lavoratore
Diritto e Tecniche Amministrative	Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica Enti e organismi interni e internazionali che regolano il mercato turistico
<b>IRC</b>	Costituzione italiana: art.7. Concordato tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984
<b>Matematica</b>	Interpretare fenomeni rappresentati graficamente e dedurre informazioni utili per il loro evolversi Risolvere equazioni e disequazioni algebriche
<b>Scienze motorie</b>	Le istituzioni sportive, il CONI, il Comitato Olimpico

**UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO**

**UDA N°2**

<b>Denominazione</b>	<b>PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Conoscenze</b>
Italiano	Il Decadentismo G.Pascoli G.D'Annunzio Il Futurismo G.Ungaretti



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)



Lingua inglese	Promote Made in Italy The excellence of Made in Italy The advices of food marketing
Lingua francese	Les produits typiques français et italiens de qualité
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	L'occupazione di Fiume Il Dopoguerra Il Fascismo Il Nazismo
<i>Asse matematico</i>	
Matematica	Rappresentazione grafica: diagrammi, istogrammi e diagrammi a torta Le principali proprietà di una funzione  - Calcolo di limiti di funzioni.  - Limiti notevoli  - Esempi di funzioni continue e non.  Asintoti di una funzione - Disegnare il grafico probabile di una funzione - la derivata di una funzione mediante la definizione - la retta tangente al grafico di una funzione - derivate fondamentali e le regole di derivazione
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	I prodotti tipici italiani
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio
Diritto e Tecniche Amministrative	Marketing turistico Analisi interna ed esterna Leve di marketing Web-marketing Piano di marketing



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<i>Scienze motorie</i>	La sana e corretta alimentazione: la dieta mediterranea
<i>IRC</i>	Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.

**UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA**

**UDA N°3**

<b>Denominazione</b>	<b>SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030</b>
<i>Asse dei linguaggi</i>	<b>Conoscenze</b>
Italiano	E. Montale L. Pirandello
Lingua inglese	The Agenda 2030 Healthy lifestyle and alternative diets A sustainable kitchen for a greener future
Lingua francese	Le développement durable et les 17 objectifs universels L'enogastronomie durable et les différents régimes alimentaires
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	La Seconda guerra Mondiale L'era atomica Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)



<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Menù  Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio  La predisposizione di menu  Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione  La promozione di uno stile di vita equilibrato  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
Diritto e Tecniche Amministrative	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile  Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
<i>Scienze motorie</i>	
<i>IRC</i>	Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica "Laudato si'", di Papa Francesco (24/05/2015)  Riscontro con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030
<i>Matematica</i>	Rappresentazione grafica diagrammi, istogrammi, e diagrammi a torta  Intervalli di (de)crescenza di una funzione  Massimi, i minimi e i flessi orizzontali mediante la derivata prima  Flessi mediante la derivata seconda  Tracciare il grafico di una funzione



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO	
UDA N°4	
<b>Denominazione</b>	<b>VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Conoscenze</b>
Italiano	Italo Svevo
Lingua inglese	Working in catering (banqueting and buffet) Promoting a restaurant and different types of promotion Marketing basics and the relation with suppliers Looking out into the world of work, application and advertisement
Lingua francese	Le métier de traiter (les banquets et les buffets) La gestion d'un restaurant Les rapports avec les fournisseurs  Les premiers pas dans le monde du travail (lettre de motivation et CV)
<b>Asse storico sociale</b>	
Storia	Il Secondo Dopoguerra La Guerra Fredda
<b>Asse matematico</b>	
Matematica	Rappresentazione grafica diagrammi, istogrammi, e diagrammi a torta Operare con la geometria analitica dello spazio  Risolvere disequazioni in due incognite e i loro sistemi  Scrivere le equazioni di rette e piani dello spazio cartesiano  Determinare dominio, linee di livello e limiti di una funzione in due variabili  Calcolare derivate parziali, piano tangente, differenziale, massimi e minimi (liberi e vincolati) di una funzione in due variabili Studiare le funzioni in due variabili .



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Il servizio di catering e di banqueting I software per il settore ristorativo
Sc. e Cultura dell’Alimentazione	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità e certificazione La predisposizione di menu Nuovi prodotti alimentari
Diritto e Tecniche Amministrative	Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione  La normativa del settore turistico -ristorativo
<i>Scienze motorie</i>	Organizzazione di gare sportive
<i>IRC</i>	Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali  L’enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici)  La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica “Laudato si’”, (24/05/2015)

**4.3 Percorso di Educazione Civica**

PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
<b>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</b>	<b>SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030</b>
PERIODO DI ATTUAZIONE: NOVEMBRE/GENNAIO	PERIODO DI ATTUAZIONE: MARZO/APRILE
<b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</b>	<b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</b>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>
<p>DTA :</p> <p>La Costituzione;</p> <p>PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica;</p> <p>Il Parlamento e le sue funzioni;</p> <p>La legge elettorale e il voto;</p> <p>Il governo e la funzione normativa ;</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p>	<p>DTA:</p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
<p>STORIA:</p> <p>La nascita della Repubblica Italiana;</p> <p>L' Italia della Ricostruzione</p>	<p>STORIA /LINGUA E LETTERATURA ITALIANA:</p> <p>Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all' Agenda 2030</p>
<p>LINGUE STRANIERE:</p> <p>Organizzazione costituzionale nei singoli paesi</p>	<p>LINGUE STRANIERE:</p> <p>Trasformiamo il nostro mondo: Il programma di sviluppo sostenibile</p>
	<p>IRC :</p> <p>L'enciclica di Papa Francesco "Laudato sii"</p>
	<p>DOCENTI INDIRIZZO:</p> <p>Modelli di turismo sostenibile</p> <p>La tutela del patrimonio ambientale</p>

#### 4.4 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

**PROGETTO**

<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>	<p><b>Dirigente scolastico</b> - Prof.ssa Angela Buglione</p> <p><b>Docente Referente Coordinatore</b> - Prof.ssa Marotta Felicetta</p> <p><b>Docente Referente Tutor</b> – Prof. Trinchese Sabato</p>
---------------------------	--



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

ARTICOLAZIONE ATTIVITA' PCTO CLASSE II B – A.S. 2020/2021

AZIONE	ATTIVITA'/ CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
<b>Informazione /sensibilizzazione</b>	<i>(L' intervento intende promuovere nel gruppo in apprendimento la consapevolezza del PCTO: - Che cos'è il PCTO - Il percorso di PCTO - Gli attori del percorso - Il ruolo dei soggetti in apprendimento)</i>	<i>Tutor PCTO</i>	2 ore	ISS"Manlio Rossi Doria"
<b>Formazione sulla sicurezza</b>	<i>(L'azione si propone di rispondere alle indicazioni normative in materia di sicurezza del lavoro potenziando la qualità dell'istruzione e garantendo la sua aderenza alle mutate condizioni lavorative. Si dovranno sviluppare i contenuti del programma di Sicurezza e Rischi Specifici)</i>	<i>RSPP, Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e  CdC</i>	12 ore	ISS"Manlio Rossi Doria"
<b>Spirito di iniziativa ed imprenditorialità</b>	Partecipazione ad eventi sul territorio	Tutor interno PCTO	6 ore	
Totale			20 ore	

ARTICOLAZIONE ATTIVITA' PCTO CLASSE III B – A.S. 2021/2022

AZIONE	ATTIVITA'/ CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
<b>Informazione /sensibilizzazione</b>	<i>L' intervento intende promuovere nel gruppo in apprendimento la consapevolezza del PCTO</i>	<i>Tutor interno PCTO</i>	4 ore	ISS Manlio Rossi Doria
<b>Orientamento in uscita ed al lavoro</b>	<i>Visite presso aziende agroalimentari</i>	<i>Tutor PCTO Tutor aziendale</i>	4 ore	Azienda di Avella – Lavorazione della nocciola



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>Stage 1</b>	<i>Stage in aziende esterne</i>	<i>Tutor PCTO</i> <i>Tutor aziendale</i>	66 ore	Supermercati Pentella, Conad e Despar di Marigliano e Castello di Cisterna
Totale			74 ore	

**ARTICOLAZIONE ATTIVITA' PCTO CLASSE IV B – A.S. 2022/2023**

AZIONE	ATTIVITA'/ CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
<b>Orientamento in uscita ed al lavoro</b>	<i>Visite presso aziende agroalimentari</i>  <i>Partecipazione ad eventi interni ed esterni</i>	<i>Tutor PCTO</i> <i>Tutor aziendale</i>	7 ore 2 ore	Evento Manone Cooking Quiz
<b>Stage 1</b>	<i>Stage in aziende esterne</i>	<i>Tutor PCTO</i> <i>Tutor aziendale</i>	72 ore 7 ore	Supermercati Pentella e Conad  "Antica Pizzeria da Michele"
Totale			88 ore	

**ARTICOLAZIONE ATTIVITA' PCTO CLASSE V B – A.S. 2023/2024**

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
<b>Stage</b>	<i>Presentazione progetto PTCO</i>	<i>Tutor scolastico</i>	2	I.S. Rossi Manlio Doria
<b>Orientamento in uscita ed al lavoro</b>	<i>Stage in Università</i>	<i>Docenti CdC</i>	Ore 12	Università Federico II facoltà di Agraria Portici.  Istituto: Empal - Uniespo – Università suor Orsola Benincasa
<b>Stage 1</b>	<i>Stage in aziende esterne</i>  <i>Progetto "dolce come il Miele</i>	<i>Tutor aziendale</i> <i>Tutor scolastico</i>	Ore 36 Ore 2	.- Isis Manlio Rossi Doria
<b>Stage 2</b>	<i>Progetto "Presepe di San Francesco, ottavo centenario, Marigliano.</i>	<i>Tutor aziendale</i> <i>Tutor scolastico</i>	Ore 8	Santuario Santa Maria della speranza, San Vito Marigliano (NA)
<b>Stage 3</b>	<i>Progetto accoglienza alumni primo anno</i>	<i>Tutor scolastico</i>	Ore 2	Isis Manlio Rossi Doria
<b>Stage 4</b>	<i>Progetto "Nutriti d'Italia" presso palazzo ducale Marigliano</i>	<i>Tutor scolastico</i> <i>Tutor aziendale</i>	Ore 6	Palazzo Ducale di Marigliano (NA) – buffet



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>Stage 5</b>	<i>Progetto Erasmus pizza presso IS Rossi Doria</i>	<i>Tutor scolastico</i>	Ore 7	<i>Isis Manlio Rossi Doria</i>
<b>Stage 6</b>	<i>Orientamento presso salone dello studente</i>	<i>Tutor scolastico</i>	Ore 6	Museo Pietrassa Portici (NA)
<b>Stage 7</b>	<i>Orientamento al lavoro con Centro per l'Impiego</i>	<i>Tutor scolastico</i>	Ore 6	<i>Isis Manlio Rossi Doria</i>
<b>Stage 8</b>	<i>Progetto "Orientamento" presso Madonna della speranza Marigliano</i>	<i>Tutor scolastico</i>	Ore 5	Complesso monumentale Madonna della Speranza – San Vito Marigliano(NA)
			TOT= ore 94	
TOTALE ORE PROGETTO			TOT= 278	

## 5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE

### 5.1 Metodologie Didattiche

Metodologie	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Sc. Cult. dell'Alim	DTA	Lab. Cucina	Francia	Sc. motorie
Lezioni frontali	x	x	x	X	X	X	x	X	x
Lezioni interattive	x	x	x	X	X	X	x	X	x
Problem solving	x	x	x	X	X	X	x	X	x
Lavori di gruppo			x	X	X			X	x
Discussioni	x	x	x	X	X	x	x	X	x
Role-play			x					X	x
Attività di laboratorio				x	X	x	X		

### 5.2 Modalità di verifica

Modalità	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Sc. Cult. dell'Alim	DTA	Lab. Cucina	Francia	Sc. motorie
Interrogazione	x	x	x	X	X	X	X	X	x
Interrogazione breve	x	x	x	X	X	X	X	X	x



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>Produzione di testi</b>	x		x		X	X		X	
<b>Prove strutturate</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	
<b>Risoluzione di problemi</b>	x		x	X	X		X	X	x
<b>Lavori di gruppo</b>	x		x	X	X	X	X	X	x

### 5.3 Griglia di valutazione adottata dal collegio dei docenti ed inserita nel PTOF

LIVELLO	VOTO	GIUDIZIO SINTETICO
BASE NON RAGGIUNTO	1-3	L'alunno possiede conoscenze fortemente lacunose e utilizza un linguaggio povero e inadeguato. Dispone di scarse competenze che determinano gravi errori nell'esecuzione di compiti semplici e nell'analisi delle situazioni problematiche
	4	L'alunno ha acquisito conoscenze molto superficiali, si esprime utilizzando un linguaggio improprio. Le competenze risultano molto frammentarie ed evidenzia difficoltà nell'analisi e nella sintesi delle conoscenze. Compie errori importanti nell'esecuzione del compito.
BASE	5	L'alunno possiede competenze superficiali. Si esprime con un linguaggio scarno e non sempre appropriato. Nella rielaborazione utilizza, se guidato, semplici procedure. Opera analisi parziali e sintetizza con imprecisioni. Nelle situazioni problematiche, coglie semplici soluzioni.
	6	L'alunno ha acquisito le conoscenze basilari che esprime con un linguaggio semplice ma corretto. Ha assimilato le competenze di base e possiede semplici abilità che utilizza in modo essenziale. Analizza semplici situazioni problematiche, cogliendone le soluzioni.
INTERMEDIO	7	L'alunno dispone di conoscenze complete che espone con un linguaggio appropriato. Ha acquisito le competenze in modo adeguato e compie, in situazioni problematiche, analisi coerenti, individuando le soluzioni corrette
	8	L'alunno ha conseguito conoscenze approfondite che espone in modo organico e con linguaggio congruente e diversificato a seconda del contesto. Le competenze acquisite sono solide. Opera analisi complete individuando correlazioni e rielaborando in modo corretto.
AVANZATO	9	L'alunno ha acquisito conoscenze complete e approfondite che esprime con linguaggio fluido e lessico appropriato. Possiede competenze piene, applica le conoscenze autonomamente e rielabora soluzioni critiche, adattandole alle situazioni.
	10	L'alunno possiede conoscenze complete, approfondite e ampliate da interesse personale. Si esprime in modo esaustivo con un lessico ricco e applicando soluzioni originali e critiche a tutte le situazioni problematiche.

### 5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF :

Modalità di verifica formativa	
Puntualità della consegna dei compiti	Lavori di gruppo multimediali
Verifiche scritte	Test strutturato
Verifiche orali	Test on line
Prova esperta	Altro:





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Compito di realtà		
<b>Criteria di Valutazione</b>		
<i>La valutazione terrà conto di:</i>		
Capacità di mettersi in gioco in un contesto nuovo		Impegno
Competenze di rielaborazione e di analisi in autonomia		Partecipazione alle attività didattiche
Livello individuale di acquisizione di conoscenze		Comportamento
Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze		Frequenza
Progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza		
Criteria di Valutazione <b>INTEGRATIVI</b> della didattica riservata agli allievi DSA e con Bisogni educativi non certificati		
<i>La valutazione terrà conto di:</i>		
Interazione con l'alunno/con la famiglia dell'alunno		
Partecipazione alle attività proposte		
Rispetto delle consegne nei tempi concordati		
Completezza del lavoro svolto		

### 5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il Consiglio di Classe procede all'assegnazione del credito scolastico sulla base della normativa vigente e tenendo conto, innanzitutto della **media dei voti** (che consente di rientrare nella fascia di attribuzione del credito) e di seguito dei seguenti **elementi valutativi**, che consentono di attribuire o meno il massimo previsto nella banda di oscillazione (con un valore decimale della media dei voti **pari** o **superiore allo 0,50** si assegna il **massimo della fascia**).

- A. partecipazione a progetti/ attività extracurricolari: 0,40 (considerando il 75% della frequenza);
- B. partecipazione concorsi, gare ecc : 0,10;
- C. esito vincente a concorsi , gare ecc : 0,10

### 5.6 Simulazione delle prove di esame

<b>Tipo di Prova</b>	<b>N. prove</b>	<b>Data</b>
<b>Simulazione prima Prova Scritta (Italiano)</b>	2	8 febbraio e 4 aprile 2024
<b>Simulazione seconda Prova Scritta</b>	2	2 febbraio e 19 Aprile 2024
<b>Simulazione Colloquio orale</b>	1	20 e 21 Maggio 2024



## 6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato, così come indicate nell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste generalmente dall'Esame di Stato nella sua configurazione ordinaria.

Per quanto riguarda il colloquio, si riporta di seguito quanto indicato nell' O.M. n. 55 del 22 marzo 2024:

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

In coerenza con quanto definito nelle **Linee guida per l'orientamento** - emanate in attuazione della riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) – il colloquio dell'Esame di Stato assume un valore orientativo: data la sua dimensione pluridisciplinare, mette il candidato in condizione di approfondire le discipline a lui più congeniali. Per tale motivo, la commissione d'esame tiene conto delle informazioni inserite nel Curriculum dello studente: da qui emergono, infatti, le esperienze formative del candidato nella scuola e nei vari contesti non formali e informali.

Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione ai sensi del comma 1. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Nella parte del colloquio dedicata ai PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), lo studente può evidenziare il significato di tale esperienza in chiave orientativa e, quindi, può collegarla con le



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

proprie scelte future (sia che comportino la prosecuzione degli studi sia che prevedano l’inserimento nel mondo del lavoro).

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall’articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

La commissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio procedendo all’attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall’intera commissione compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all’allegato A.

### **Per la prima prova scritta**

Ai sensi dell’art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Per la prova scritta di **Italiano** sono state proposte varie tipologie:

- ✓ analisi e commento di un testo letterario o di poesia;
- ✓ analisi e commento di un testo non letterario;
- ✓ stesura di un testo argomentativo di carattere storico o di attualità;
- ✓ sviluppo di un testo sotto forma di saggio breve, articolo di giornale.

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

- ✓ correttezza e proprietà nell’uso della lingua;
- ✓ possesso di conoscenze relative all’argomento scelto e al quadro generale di riferimento;
- ✓ organicità e coerenza dello svolgimento e capacità di sviluppo, di approfondimento critico e personale;
- ✓ coerenza di stile;
- ✓ capacità di rielaborazione di un testo.

### **Per la seconda prova scritta**

#### **PER IL PROFESSIONALE**

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d’esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un’unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La commissione declina le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall’istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa., costruendo le tracce delle prove



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

d'esame con le modalità indicate all'ordinanza ministeriale. Tenendo conto della limitata dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto non si prevede una parte laboratoriale per la prova.

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

**Si allegano :**

- Griglie di valutazione della Prima Prova, della Seconda Prova e del Colloquio;
- Relazione finale delle singole discipline (con programmi allegati su carta intestata della scuola)

**Marigliano, 13 Maggio 2024**

**La Coordinatrice**

*Prof.ssa Marotta Felicetta*

**La Dirigente Scolastica**

*Prof.ssa Angela Buglione*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>Il Consiglio di Classe</b>		
<b>Cognome e Nome</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
DI SARNO FRANCA	2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	
TRINCHESE SABATO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
ALIPERTA GENNARO	EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecniche Amministrative	
PALUMBO DANIELA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
ESPOSITO FEDERICO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
NAPPI ROSA	MATEMATICA	
CERCIELLO MARIA ELENA	LINGUA INGLESE	
GENOVA GIUSEPPINA	RELIGIONE	
NOTARO SABRINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	
MARONE RAFFAELLA	SOSTEGNO	
MARCARELLI VINCENZO	SOSTEGNO	
MAROTTA FELICETTA	SOSTEGNO	



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**7. ALLEGATI**

**ALLEGATO 1**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024  
TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE**

Alunno/a ..... Classe .....

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRIPTORI</b>	<b>20</b>	<b>ATTRIBUITO</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>  <b>-Coesione e coerenza testuale.</b>	Completa ed esauriente-ottimo	<b>4</b>	
	Organica e completa-Discreto/Buono	<b>3</b>	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	<b>1</b>	
	Scarsa e lacunosa-Grav.insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b>  <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Completa – Ottimo	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale – Discreto/Buono	<b>3,50</b>	
	Semplice ma corretta – Sufficiente	<b>3</b>	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	<b>1,50</b>	
	Ristretta e lacunosa- Grav.insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>  <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Esauriente e originale - Ottimo	<b>4</b>	
	Ben organizzata-Discreto/buono	<b>3,50</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>3</b>	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1,50</b>	
	Assente-Grav. insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A</b>			
<b>-Rispetto dei vincoli posti nella consegna ( ad esempio: indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).</b>  <b>-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Esauriente e originale - Ottimo	<b>4</b>	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	<b>3</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1</b>	
	Lacune gravi-Grav. insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).</b>	Esaustiva e precisa - Ottimo	<b>4</b>	
	Completa e attinente – Buono/Discreto	<b>3</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>2</b>	



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>-Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1</b>	
	Scorretta- Grav. insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>			...../20

**LA COMMISSIONE**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Marigliano, .....

**Il Presidente**

.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ALLEGATO 2**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

*ANNO SCOLASTICO 2023/2024*

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Alunno/a ..... Classe .....

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>20</b>	<b>ATTRIBUITO</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>  <b>-Coesione e coerenza testuale.</b>	Completa ed esauriente - Ottimo	<b>4</b>	
	Organica e completa-Discreto/buono	<b>3</b>	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	<b>1</b>	
	Scarsa e lacunosa- Grav. Insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b>  <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Completa – Ottimo	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale – Discreto/Buono	<b>3,50</b>	
	Semplice ma corretta – Sufficiente	<b>3</b>	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	<b>1,50</b>	
	Ristretta e lacunosa- Grav. Insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>  <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Esauriente e originale - Ottimo	<b>4</b>	
	Ben organizzata-Discreto/Buono	<b>3,50</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>3</b>	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1,50</b>	
	Assente-Grav. Insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>			
<b>-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b>	Esauriente e originale - Ottimo	<b>4</b>	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	<b>3</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>2</b>	
<b>-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1</b>	
	Lacunosa -Grav. insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Esauritiva e precisa – Ottimo	<b>4</b>	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	<b>3</b>	





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1</b>	
	Lacunosa- Grav. Insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>		<b>...../20</b>	

Marigliano, .....

**LA COMMISSIONE**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Marigliano, .....

**Il Presidente**

.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ALLEGATO 3**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

*ANNO SCOLASTICO 2023/2024*

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

Alunno/a ..... Classe .....

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>ATTRIBUITO</b>
<b>-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>  <b>-Coesione e coerenza testuale.</b>	Completa ed esauriente - Ottimo	<b>4</b>	
	Organica e completa- Discreto/Buono	<b>3</b>	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	<b>1</b>	
	Scarsa e lacunosa-Grav. Insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b>  <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Completa – Ottimo	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale – Discreto/Buono	<b>3,50</b>	
	Semplice ma corretta – Sufficiente	<b>3</b>	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	<b>1,50</b>	
	Ristretta e limitata-Grav. Insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>  <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Esauriente e originale - Ottimo	<b>4</b>	
	Ben organizzata- Discreto/Buono	<b>3,50</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>3</b>	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1,50</b>	
	Assente-Grav.insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>			
<b>-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</b>	Esauriente e originale – Ottimo	<b>4</b>	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	<b>3</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>2</b>	
<b>-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</b>	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1</b>	
	Lacunosa-Grav. Insufficiente	<b>0,20</b>	



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	Esauritiva e precisa – Ottimo	<b>4</b>	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	<b>3</b>	
	Semplice e lineare – Sufficiente	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	<b>1</b>	
	Lacunosa-Grav.insufficiente	<b>0,20</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>			...../20

Marigliano, .....

**LA COMMISSIONE**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Marigliano, .....

**Il Presidente**

.....



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ALLEGATO 4**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**  
*ANNO SCOLASTICO 2023/2024*

Alunno/a ..... Classe .....

I N D I C A T O R I	D E S C R I T T O R I	P u n t i
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato completo e profondo	3
	Coglie completamente il significato generale	2
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	1
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e corretta	6
	Parzialmente presente ma adeguata e corretta	5
	Parzialmente presente ed essenziale	4
	Parzialmente presente e scorrette	3
	Lacunosa e insufficiente	2
Scarsa e non pertinente	1	
C. 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	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto	8
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate	7
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate	6
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti	5
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

			Competenze lacunose e insufficienti		2
			Competenze scarse ed inadeguate		1
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale			Rigorosa e appropriata		3
			Comprensibile e complessivamente corretta		2
			Impropria		1
<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>A</b> .....	<b>B</b> .....	<b>C</b> .....	<b>D</b> .....	<b>TOTALE</b> ...../20

LA COMMISSIONE

.....

.....

.....

Marigliano, .....

IL PRESIDENTE

.....



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ALLEGATO 5**

**GRIGLIA COLLOQUIO**

Alunno/a.....

Data .....

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**LA COMMISSIONE**

.....  
 .....  
 .....

.....  
 .....  
 .....

Marigliano, .....

**Il Presidente**

.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez.: B Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ART.  
ENOGASTRONOMIA

**Materia: ITALIANO**

**Docente: PROF. SSA NOTARO SABRINA**

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<p>Competenze in uscita</p> <p>Dimostrare consapevolezza della storicità della lingua e della letteratura</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi letterari</p> <p>Saper stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline</p> <p>Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà ,ai suoi fenomeni , ai suoi problemi , anche al fine dell'apprendimento permanente</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Comprendere ed interpretare testi scritti</p> <p>Elaborare testi corretti e coerenti sul piano ortografico e morfosintattico</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>
--	--





ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<p><b>Il romanzo della realtà:</b> Naturalismo e Verismo</p> <p><b>Giovanni Verga</b> e il suo tempo; la vita le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Da "Vita dei campi": Rosso Malpelo.</p> <p>Da "Novelle rusticane": La roba.</p> <p>Da "I Malavoglia": Il naufragio della Provvidenza; L'epilogo dei Malavoglia.</p> <p><b>L'ETÀ DEL DECADENTISMO</b></p> <p><b>Gabriele D'Annunzio</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Da "Alcyone": La pioggia nel pineto.</p> <p><b>Giovanni Pascoli</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Da "Myricae": X Agosto</p> <p>Da "Myricae": Temporale. Lampo. Tuono</p> <p><b>LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO:</b></p> <p>Le nuove frontiere della poesia in Italia: I futuristi: <b>Marinetti</b> "Il Manifesto del Futurismo"</p> <p><b>Italo Svevo</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Da "La coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta</p> <p><b>Luigi Pirandello</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>L'umorismo</p> <p>Da "Novelle per un anno": La patente, Il treno ha fischiato.</p> <p>Da "Il fu Mattia Pascal": Io mi chiamo Mattia Pascal</p> <p>Da "Uno, nessuno e centomila": Il naso di Moscarda</p> <p><b>Giuseppe Ungaretti</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Da "L'Allegria": Il porto sepolto, Soldati, Veglia, Fratelli, I fiumi.</p> <p>Tipologia A = Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano</p> <p>Tipologia B = Analisi e produzione di un testo argomentativo</p> <p>Tipologia C = Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità</p>
<b>UDA</b>	<b>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PROMUOVERE IL MADE IN ITALY SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ E PROSPETTIVE</b>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>ABILITA'</b>	<p>Conoscere in maniera più approfondita il contesto storico, politico e culturale in cui si muove l'autore</p> <p>Conoscere la poetica dell'autore</p> <p>Conoscere in sintesi la biografia e il percorso letterario dell'autore</p> <p>Riconoscere ed analizzare le principali caratteristiche stilistiche del testo poetico</p> <p>Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore</p> <p>Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati</p> <p>Rilevare affinità e differenze tra testi diversi</p> <p>Saper esprimere giudizi critici e approfondire le tematiche inerenti il testo</p> <p>Saper utilizzare la documentazione</p> <p>Saper applicare le regole di stesura proprie di ciascuna tipologia testuale</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale (<i>presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche</i>)</p> <p>Lezione interattiva (<i>discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive</i>)</p> <p>Lezione multimediale (<i>utilizzo della LIM, di PPT, di audio video, videolezioni</i>)</p> <p>Lettura e analisi diretta dei testi</p> <p>Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>)</p> <p>Problem solving (<i>definizione collettiva</i>)</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p><b>LIBRO DI TESTO:</b></p> <p><b>Autori:</b> P. Di Sacco P. Manfredi</p> <p><b>Titolo:</b> Scoprirai leggendo</p> <p><b>Editori:</b> Paerson</p> <p><b>Vol.:</b> 3</p>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

--	--

Marigliano li 13 Maggio 2024

Il docente  
*Prof.ssa* Sabrina Notaro



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**PROGRAMMA DI ITALIANO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE NOTARO SABRINA**

**CLASSE V SEZ. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ART.**

**ENOGASTRONOMIA**

**LIBRO DI TESTO:**

**Autori: P. Di Sacco P. Manfredi**

**Titolo: Scoprirai leggendo**

**Editori: Paerson**

**Vol.: 3**

Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo

Giovanni Verga e il suo tempo; la vita le opere, il pensiero e la poetica.

Da "Vita dei campi": Rosso Malpelo.

Da "Novelle rusticane": La roba.

Da "I Malavoglia": Padron Ntoni e Ntoni- due opposte concezioni di vita

Da Mastro don Gesualdo : La morte di Gesualdo

L'età del decadentismo

**Gabriele D'Annunzio** e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "Alcyone": La pioggia nel pineto.

**Giovanni Pascoli** e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "Myricae": X Agosto

Da "Myricae": Temporale- lampo- tuono

**LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO:**

Le nuove frontiere della poesia in Italia:

I futuristi: **Marinetti** "Il Manifesto del Futurismo"

**Aldo Palazzeschi** " E lasciatemi divertire"

**Italo Svevo** e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "La coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta; Zeno investe in Borsa e dimentica il funerale di Guido;

Da "Una vita" : Pesci e gabbiani

**Luigi Pirandello** e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

L'umorismo

Da "Novelle per un anno": La patente,

Da "Il fu Mattia Pascal": Io mi chiamo Mattia Pascal

Da "Uno, nessuno e centomila": Il naso di Moscarda



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**Giuseppe Ungaretti** e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.  
Da “L’Allegria”: Il porto sepolto, Soldati, Veglia, Fratelli, Fiumi.

**APPROFONDIMENTI**

**Italo Calvino:** le idee e la poetica.

Da “il Sentiero dei nidi di ragno”: la pistola di Pin

Tipologia A = Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Tipologia B = Analisi e produzione di un testo argomentativo

Tipologia C = Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

UDA: **LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE**

**PROMUOVERE IL MADE IN ITALY**

**SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030**

**VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ’ E PROSPETTIVE**

Marigliano lì 13/05/2024

*Docente*

*Prof./ssa Sabrina Notaro*

*Gli alunni*

.....

.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez : B Indirizzo : ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA -  
ART. ENOGASTRONOMIA

**Materia: STORIA**

**Docente: PROF.SSA NOTARO SABRINA**



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<p>Competenze in uscita</p> <p>Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere;</p> <p>Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;</p> <p>Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale</p> <p>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.</p> <p>Collocare fenomeni nel tempo e nello spazio</p> <p>Usare il lessico appropriato</p> <p>Riflettere su temi e valori della cittadinanza</p> <p>Stabilire nessi e relazioni</p> <p>Competenza alfabetica funzionale.</p> <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>
--	--

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<p>La periodizzazione e le caratteristiche principali del Risorgimento italiano</p> <p>DALLA "BELLE ÈPOQUE" ALLA GUERRA: Il secolo che nasce Europa, Mondo, Italia agli inizi del Novecento <b>L'Italia di Giolitti</b></p> <p>La grande guerra La rivoluzione russa DAGLI ANNI VENTI ALLA "SHOAH": Il primo dopoguerra</p>
--	---



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

	<p>Il fascismo Gli anni venti e la crisi del 1929 Il nazismo Lo stalinismo e gli anni trenta La seconda guerra mondiale “Shoah”: la distruzione degli ebrei in Europa Il quadro internazionale del dopoguerra</p>
<b>UDA</b>	<p><b>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PROMUOVERE IL MADE IN ITALY SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ E PROSPETTIVE</b></p>
<b>ABILITÀ</b>	<p>Analizzare i diversi aspetti della società di inizio secolo e cogliere le relazioni tra di loro e le nuove prospettive che si aprivano Ricostruire le fasi attraverso le quali i conflitti sociali si attenuarono e i lavoratori ottennero importanti conquiste sindacali e politiche Riconoscere come i trattati di pace non abbiano portato l'Europa a un equilibrio stabile e abbiano al contrario causato malcontento in diverse regioni</p> <p>Saper spiegare i seguenti concetti: guerra civile, pulizia etnica, processi politici, propaganda politica, indottrinamento di massa, economia pianificata, antisemitismo, guerra totale</p> <p>Analizzare le caratteristiche politiche, istituzionali, sociali e culturali dell'Europa post-bellica</p> <p>Saper riconoscere i tratti strutturali tipici di un regime totalitario</p> <p>Saper spiegare il processo che ha portato alla nascita della nostra Repubblica</p> <p>Saper operare collegamenti tra le conferenze in esame per capire cosa deve cambiare nel sistema economico-sociale.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</p> <p>Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</p> <p>Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)</p>





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**TESTI e MATERIALI / STRUMENTI  
ADOTTATI:**

**LIBRI DI TESTO:**

Autori: Vittoria Calvani

Titolo: La storia intorno a noi

Editori: Mondadori

Vol.: 5

Marigliano lì 13 Maggio 2024

Il docente  
*Prof.ssa SABRINA NOTARO*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**PROGRAMMA DI STORIA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE:** NOTARO SABRINA

**CLASSE V SEZ. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA –  
ART.ENOGASTRONOMIA**

**LIBRO DI TESTO:**

Autori: Vittoria Calvani

Titolo: La storia intorno a noi

Editori: Mondadori

Vol.: 5

La periodizzazione e le caratteristiche principali del Risorgimento italiano

DALLA "BELLE ÈPOQUE" ALLA GUERRA:

Il secolo che nasce

Europa, Mondo, Italia agli inizi del Novecento

L'Italia di Giolitti

La grande guerra

La rivoluzione russa

DAGLI ANNI VENTI ALLA "SHOAH":

Il primo dopoguerra

Il fascismo

Gli anni venti e la crisi del 1929

Il nazismo

Lo stalinismo e gli anni trenta

La seconda guerra mondiale

"Shoah": la distruzione degli ebrei in Europa

Il quadro internazionale del dopoguerra

La guerra fredda.

**UDA:** LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE

PROMUOVERE IL MADE IN ITALY

SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030

VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ E PROSPETTIVE

Marigliano lì 13/05/2024

*Docente*

*Prof./ssa Sabrina Notaro*

*Gli alunni*

.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

**Classe: Quinta Corso: B Indirizzo: IPSSEOA**

**Materia: Insegnamento Religione Cattolica**

*Docente: Genova Giuseppina*



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

### Scheda informativa sulla disciplina:

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<b>Competenze in uscita</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;</li><li>2) cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica;</li><li>3) utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.</li></ol>
---	---

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>UDA</u></b>                            <b>UDA Ed. Civica</b>	<b>A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. crisi di certezze, senso del limite e carenza di sano dialogo intergenerazionale;</li><li>2. subcultura dello stordimento che annebbia, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide;</li><li>3. false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro;</li><li>4. sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa;</li><li>5. ricerca di testimoni di valori autenticamente umani;</li><li>6. significato delle esperienze di volontariato e per la pace;</li><li>7. crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera.</li><li>8. accresciuta sensibilità verso il fatto religioso parallelamente ad un incremento dell'agnosticismo.</li></ol> <b>B) Religione cattolica e temi attuali:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. : Libertà e responsabilità, Potere politico e regimi totalitari, Bioetica e rispetto della dignità dell'essere umano, Sviluppo sostenibile ed Obiettivi 2030, Uguaglianza uomo-donna e mondo LGBT: storia affettiva in famiglia e nei gruppi di pari (amicizia) e diritto del bambino ad avere un padre ed una madre</li><li>2. Coerenza della proposta cristiana oggi alla luce degli eventi del XX secolo: ideologie totalitarie, guerre mondiali, shoah, Concilio Vaticano II, crollo del comunismo, esasperazioni del capitalismo, integralismi anche religiosi;</li><li>3. Importanza del contributo dei Papi dal Concilio Vaticano II ad oggi (Giovanni XXIII, Paolo VI, Giovanni Paolo I, Giovanni Paolo II, Benedetto XVI e Francesco) alla pace, al dialogo ecumenico, interreligioso e sociale, alla valorizzazione dei giovani ed alla tutela dell'ambiente.</li><li>4. <b>UDA Ed. Civica 1°Quadrimestre: "Le Istituzioni Democratiche"</b>. Patti Lateranensi tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984. Costituzione italiana: art.7. Patti Lateranensi 1929: Il Trattato del Laterano, chiudeva la questione romana con la costituzione della Città del Vaticano. Il Concordato definiva le relazioni civili e religiose in Italia tra la Chiesa ed il Governo. IRC 1929, "fondamento e coronamento dell'istruzione pubblica"; IRC 1984, "cultura" e "patrimonio storico del popolo italiano".</li><li>5. <b>UDA "Promuovere il Made in Italy"</b>.</li></ol>
--	--



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<p><b>UDA "Promuovere il Made in Italy".</b></p> <p><b>UDA Ed. Civica 2 Quadrimestre</b></p> <p><b>UDA "Valorizzare le nuove figure professionali e le nuove prospettive"</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana</li><li>2. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.</li><li>3. Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni.</li><li>4. Il presepe napoletano e il cibo, quando il mangiare è cultura.</li><li>5. Il presepe napoletano abbraccia la Dieta Mediterranea.</li><li>6. Mestieri napoletani, tradizionali e presepiati legati al cibo.</li></ol> <p>.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. <b>UDA Ed. Civica "Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030"</b>: Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica "Laudato si'", di Papa Francesco (24/05/2015). Attualità dei racconti di creazione e del pensiero di San Francesco per uno sviluppo integrale che mette insieme ecologia ed economia. Riscontro con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.</li></ol> <p>.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>10. . Riferimenti al "Cantico delle Creature" di San Francesco d'Assisi ed all'enciclica "Laudato si'" di Papa Francesco: la natura non semplice bene comune ma dono di Dio da gestire in una relazione che rende la terra casa abitabile per l'uomo, sempre suo custode e non padrone assoluto.).</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>11. <b>UDA "Valorizzare le nuove figure professionali e le nuove prospettive"</b><ol style="list-style-type: none"><li>1. Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.</li><li>2. L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende, agriturismi, sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici).</li><li>3. La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica "Laudato si'", (24/05/2015)..</li></ol></li></ol>
<p><b><u>ABILITA'</u>:</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;</li><li>b. individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;</li><li>c. riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;</li><li>d. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</li><li>e. usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</li></ol>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Lezione frontale.</li><li>o Lezione interattiva.</li><li>o Brain storming.</li><li>o Discussione guidata.</li></ul>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**TESTI e MATERIALI /  
STRUMENTI  
ADOTTATI:**

- L. SOLINAS, "La vita davanti a noi", SEI 2018, volume unico (con ebook +) Edizione rossa. € 17,60 codice ISBN 978-88-05-07744-1.
- Fonti varie usando articoli cercati sulla rete ed inviati alla classe

Marigliano li, 13 Maggio 2024

Il docente  
*prof.ssa Giuseppina Genova*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024  
PROGRAMMA SVOLTO**

**Classe: Quinta Corso: B Indirizzo: ENOGASTRONOMICO**

**Materia: Insegnamento Religione Cattolica**

**A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.**

crisi di certezze, senso del limite e carenza di dialogo intergenerazionale;

9. subcultura dello stordimento che annebbia, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide;
10. false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro;
11. sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa;
12. ricerca di testimoni di valori autenticamente umani;
13. grande significato delle esperienze di volontariato e per la pace;
14. crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera.
15. accresciuta sensibilità verso il fatto religioso parallelamente ad un incremento dell'agnosticismo.

**B) Religione cattolica e temi attuali:**

6. Libertà e responsabilità, Potere politico e regimi totalitari.
7. Uguaglianza uomo-donna e mondo LGBT: storia affettiva in famiglia e nei gruppi di pari (amicizia).
8. Importanza del contributo dei Papi dal Concilio Vaticano II ad oggi (Giovanni XXIII, Paolo VI, Giovanni Paolo I, Giovanni Paolo II, Benedetto XVI e Francesco) alla pace, al dialogo ecumenico, interreligioso e sociale, alla valorizzazione dei giovani ed alla tutela dell'ambiente.
4. **Educazione Civica "Le Istituzioni Democratiche"**. Patti Lateranensi tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 29 e sua revisione del 1984. Costituzione italiana: art.7.
5. Giorno della memoria della Shoah: 27 gennaio (legge 211, 20 luglio 2000) : contributi della Chiesa Cattolica Italiana alla salvezza degli Ebrei in Italia durante il secondo conflitto mondiale..
6. **Ed. Civica "Sviluppo sostenibile e Agenda 2030"**: Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica "Laudato si'", di Papa Francesco (24/05/2015).. Riconfronto con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030
7. Bioetica e temi attuali: aborto, eutanasia, donazione di organi, transumanesimo, ambiente di lavoro, questione ecologica etc.

La Docente  
prof.ssa Giuseppina Genov



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : B Indirizzo : ENOGASTRONOMICO

**Materia: MATEMATICA**

**Docente: NAPPI ROSA**





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	Competenze in uscita Operare sui dati comprendendone il significato, utilizzando una notazione adeguata, anche attraverso strumenti di calcolo automatico. Individuare ed applicare il modello più appropriato alla situazione e saperlo analizzare ed interpretare. Esprimere e commentare il risultato dei calcoli effettuati in relazione alla questione posta. Interpretare fenomeni rappresentati graficamente e dedurre informazioni utili il loro evolversi.
--	---

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	Limiti.e derivate. Statistica descrittiva. Rappresentazioni grafiche. Cenni di probabilita'. Indici statistici Problemi di scelta.
<b>UDA</b>	Promuovere il Mady in Italy. Valorizzare le nuove professionalita' e prospettive.
<b>ABILITA'</b>	Impostare e risolvere semplici problemi modellizzabili attraverso equazioni, disequazioni. Saper utilizzare e rappresentare il piano cartesiano. Risolvere limiti definiti ed indefiniti.
<b>METODOLOGIE</b>	<b>Lezioni frontali.</b> <b>Lezioni interattive.</b>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

	Lavori di gruppo.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Matematica: modelli e competenze Linea Gialla Tonolini-Calvi e Zibetti Minerva Scuola.  Fotocopie  Lim e appunti.

Marigliano li.13 Maggio 2024

Il docente  
Prof.ssa Rosa Nappi



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**  
Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867  
e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

## **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE PROF.SSA NAPPI ROSA**  
**CLASSE V SEZ B INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

### **LIBRO DI TESTO**

- ❑ Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Ed. Minerva Scuola  
Autori Toninelli e Altri

### **MODULO 1: < Limiti >**

#### **U.D. 1.1 Limiti**

- ❑ Concetto di limite
- ❑ Teoremi sui limiti
- ❑ Risoluzione di limiti definiti
- ❑ Limite  $\infty/\infty$
- ❑ Limite  $0/0$

### **MODULO 2: < Derivate >**

#### **U.D. 2.1**

- ❑ Definizione di derivata
- ❑ Teoremi sul calcolo delle derivate
- ❑ Derivate di primo grado

### **MODULO 3: < Statistica descrittiva >**

#### **U.D. 3.1**

- ❑ Definizione di statistica descrittiva
- ❑ Definizione di indice statistico
- ❑ Principali indici statistici: indice di composizione, di durata, di densità

#### **U.D. 3.2**

- ❑ Rappresentazioni grafiche
- ❑ Ortogrammi, istogrammi e diagrammi a strisce
- ❑ Aerogramma o diagramma a torta
- ❑ Diagrammi cartesiani



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**MODULO 4: < Problemi di scelta >**

U.D. 4.1

- Problemi di scelta in condizioni di certezza e con effetti immediati
- Diagramma di redditività

U.D. 4.2

- Problema delle scorte

**MODULO 5: < Cenni di probabilità >**

U.D. 5.1

- Cenni di probabilità
- La probabilità della somma logica tra due eventi
- Il principio delle probabilità totali

Marigliano li, 13/05/2024

*Docente  
Prof.ssa Rosa Nappi*

*Gli alunni*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez.: B Indirizzo : ENO

**Materia:      Lingua e cultura francese**

**Docente: Di Sarno Franca**



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	Utilizzare la seconda lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. <b>Competenze chiave di cittadinanza</b> Competenza alfabetica funzionale, competenza multilinguistica, competenza digitale, competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in materia di cittadinanza, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale
--	---

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI NELLE UDA</b>	Les institutions politiques en France La Vème République Le rôle du Président Le Parlement Le Gouvernement Le premier Ministre Les symboles de la Vème République Analyse comparative parmi les différents régimes politiques des pays étudiés (Italie, France et Royaume-Uni) Hygiène et conservation des aliments Les aliments à risque Les modifications organoleptiques des aliments Les techniques de conservation par la chaleur ( la pasteurisation, la stérilisation, la déshydratation) Les techniques de conservation par le froid (la réfrigération, la congélation, la surgélation) La conservation mixte Les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP) La marche en avant Les contrôles qualitatifs et quantitatifs L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux Les labels de qualité Qualité des produits et de sécurité Les labels de qualité et d'origine Les OGM et les produits biologiques La traçabilité Les produits typiques italiens et français de qualité
--	--



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

	<p>Le développement durable Agenda 2030 Les 17 objectifs universels L'enogastronomie durable Les différents régimes alimentaires. Le métier de traiteur Les banquets Les buffets La gestion d'un restaurant Les rapports avec les fournisseurs Les premiers pas dans le monde du travail (lettre de motivation et CV)</p>
<b>UDA</b>	<p>UDA n.1: Le istituzioni democratiche UDA n.2: Promuovere il Made in Italy UDA n.3: Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030 UDA n.4: Valorizzare le nuove professionalità e prospettive</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Connaître les institutions démocratiques françaises dans une perspective comparée Utiliser les différentes techniques de conservation des aliments Appliquer le système HACCP Présenter des produits typiques italiens de qualité Décrypter l'étiquette d'un produit de qualité S'informer sur la réglementation alimentaire italienne Savoir reconnaître et appliquer les règles de l'éducation à l'environnement dans une perspective de comparaison internationale. Savoir interpréter, comprendre et discuter des réalités de l'alimentation et du vin durables. Connaître et argumenter sur les différents régimes alimentaires. Définir les caractéristiques d'un banquet et d'un buffet Concevoir une étude de marché Promouvoir une entreprise de restauration Rédiger son CV et une lettre de motivation</p>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L’approche actionnelle</li><li>• Lezione interattiva</li><li>• Lezione frontale</li><li>• Lezione multimediale</li><li>• Cooperative learning</li><li>• Brainstorming</li><li>• Problem solving</li><li>• Lettura ed analisi diretta di testi</li><li>• Attività di laboratorio</li><li>• Classe inversée</li><li>• Jeu de role</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Autori: M. Oliveri, P. Beupart Titolo: Saveurs et cuisine. Le français professionnel pour l’œnogastronomie. Editori: Rizzoli</p> <p>Dispense, schemi, altri libri, materiale audio e video autentici reperiti da Internet , risorse digitali del libro di testo.</p> <p>LIM,computer, strumenti TIC (kahoot, Popplet, lyrics training), piattaforme digitali (Classroom)</p>

Marigliano li, 13 Maggio 2024

La docente  
*Prof.ssa Franca Di Sarno*





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE DI SARNO FRANCA**

**CLASSE V SEZ B INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

**LIBRO DI TESTO**

Autori: M. Oliveri, P. Beupart

Titolo: Saveurs et service. Le français professionnel pour l'œnogastronomie.

Editori: Rizzoli

Les institutions politiques en France

La Vème République

Le role du Président

Le Parlement

Le Gouvernement

Le premier Ministre

Les symboles de la Vème République

Analyse comparative parmi les différents régimes politiques des pays étudiés (Italie, France et Royaume-Uni)

Hygiène et conservation des aliments

Les aliments à risque

Les modifications organoleptiques des aliments

Les dates limites de consommation

Les techniques de conservation par la chaleur ( la pasteurisation, la stérilisation, la déshydratation)

Les techniques de conservation par le froid (la réfrigération, la congélation, la surgélation)

La conservation mixte

Les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP)

La marche en avant

Les contrôles qualitatifs et quantitatifs

L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

La formation du personnel

Qualité des produits et de sécurité

Les labels de qualité et d'origine

L'étiquetage

Le code-barre

Les OGM

Les produits de l'agriculture biologique

La traçabilité

Les produits typiques italiens et français de qualité concernant les régions: PACA, Normandie, Bretagne et Bourgogne.

Le développement durable

Les conférences

Agenda 2030

Les 17 objectifs universels

L'œnogastronomie durable

Une alimentation correcte



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Les groupes alimentaires  
La pyramide alimentaire  
Les cuissons diétiques  
Les différents régimes alimentaires  
Le regime crétois  
Le végétarisme et véganisme  
Le regime macrobiotique  
Les regimes religieux  
Le monde de la restauration  
La restauration commerciale traditionnelle et les nouvelles tendances  
La restauration collective  
La cuisine centrale et la restauration différée  
Organiser un événement  
Le métier de traiteur  
Les banquets et les buffets  
La gestion d'un restaurant  
Les stratégies pour se placer sur le marché  
L'étude de marché  
Le marketing mix  
Promouvoir un restaurant  
Les rapports avec les fournisseurs  
Les premiers pas dans le monde du travail (le CV)

Marigliano li 13 maggio 2024

*Gli alunni*

*Docente  
Prof.ssa Di Sarno Franca*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : B Indirizzo : Enogastronomia - CUCINA

**Materia:**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Docente: GENNARO ALIPERTA**



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<p>Competenze in uscita</p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale</p> <p>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</p> <p>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 territoriale e utilizzando il web</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<p>Il Parlamento, il Governo, il Presidente della Repubblica</p> <p>Enti e Organismi interni e internazionali che regolano il mercato, Marketing turistico</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analisi interna ed esterna</li><li>• Leve di marketing</li><li>• web-marketing</li><li>• Piano di marketing turistico</li></ul> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: cenni</p> <p>Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione</p>
<b>UDA</b>	<p>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</p> <p>PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</p> <p>SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030</p> <p>VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONI E PROSPETTIVE</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Riflettere sul proprio ruolo nella comunità locale e nella società globale, valutare incessantemente e motivare le proprie azioni</p>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale e implementare una corretta pianificazione e programmazione aziendale</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p><b>LEZIONE FRONTALE</b></p> <p><b>LEZIONE INTERATTIVA</b></p> <p><b>PROBLEM SOLVING</b></p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Autori: RASCIONI FERRIELLO</p> <p>Titolo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</p> <p>Editori: Tramontana RIZZOLI EDUCATION</p> <p>Vol.: 3</p> <p><b>MAPPE E SINTESI</b></p> <p><b>SLIDES SU CLASSROOM</b></p>

Marigliano li 13 Maggio 2024

Il docente  
Prof. GENNARO ALIPERTA



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)



**PROGRAMMA DI Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

DOCENTE Gennaro Aliperta

CLASSE V SEZ B INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA - CUOCO

**LIBRO DI TESTO** Autori: RASCIONI FERRIELLO-Titolo: GESTIRE LE IMPRESE

RICETTIVE-Editori: Tramontana RIZZOLI EDUCATION-Vol.: 3

**IL MERCATO TURISTICO**

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale

- Enti e organismi internazionali

- Enti e organismi interni

Costituzione: principi fondamentali

Il Parlamento

Il Governo

Il Presidente della Repubblica

- Normativa internazionale e comunitaria di settore

- Normativa nazionale di settore

**IL MARKETING**

- Tecniche di marketing turistico

- Marketing pubblico, privato e integrato

- Analisi interna ed esterna

- Targeting, posizionamento e scelte strategiche

- Leve di marketing

- Tecniche e strumenti di web-marketing

- Piano di marketing

**PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche

- Pianificazione e programmazione aziendale

- Vantaggio competitivo

- Controllo di gestione

- Budget e tipologie di budget

- Controllo budgetario e report

- Business plan e suo contenuto

- Marketing plan

**LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: cenni

Marigliano li 13.05.2024

Docente  
Prof. Gennaro Aliperta



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez.: B Indirizzo : ENO

Materia: Lingua e cultura Inglese

**Docente: CERCIELLO MARIA ELENA**



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Scheda informativa sulla disciplina:

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<p>Utilizzare la prima lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p> <p>Competenza alfabetica funzionale, competenza multilinguistica, competenza digitale, competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in materia di cittadinanza, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.</p>
---	--

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI NELLE UDA</b></p>	<p>Le istituzioni politiche in Gran Bretagna          Il ruolo del Re          Il Parlamento          Il Governno          La Camera dei Lords e dei Commons          I ruoli del Primo Ministro          La Monarchia Costituzionale          Igiene e conservazione degli alimenti, gli alimenti a rischio di contaminazione e le varie tecniche di conservazione          I sistemi di controllo dei cibi e (HACCP)          Le etichette, la provenienza, la scadenza.          Prodotti biologici; piramide alimentare, la celiachia, le intolleranze e le allergie, I vari gruppi alimentary; la dieta Mediterranea, I valori nutrizionali degli alimenti. Itinerari gastronomici.          Street food, prodotti a km0, agricoltura biologica, slow food.          Agenda 2030          I 17 goals          Il marketing e la ricerca di mercato. La sponsorizzazione dei prodotti o della propria attività.          Il CV, la cover letter, il colloquio di lavoro</p>
<p><b>UDA</b>          UDA N.1: Le istituzioni democratiche          UDA N.2: Promuovere il Made in Italy          UDA N.3: Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030</p>	





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

UDA N.4: Valorizzare le nuove professionalità e prospettive	
<b>ABILITA'</b>	<p>Conoscenza delle istituzioni politiche inglesi La Costituzione Inglese. La Famiglia Reale, i ruoli del Primo Ministro.</p> <p>Conoscenza dei metodi di conservazione degli alimenti ; il sistema HACCP ed i suoi principi ; Presentazione di piatti regionali, identificazione dei prodotti alimentari di qualità prodotti in Italia, l'importanza delle etichette sui prodotti alimentari, la contraffazione</p> <p>Il Made in Italy : alimenti, vini e liquori.</p> <p>Saper riconoscere e applicare le regole dell'educazione ambientale nei contesti quotidiani.,</p> <p>Saper riconoscere le differenze fra le varie diete alimentari, saper applicare strategie di marketing e di promozione del proprio prodotto o della propria attività.</p> <p>Saper redigere il proprio CV in formato europeo</p> <p>Saper integrare una cover letter</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione interattiva</li><li>• Lezione frontale</li><li>• Lezione multimediale</li><li>• Cooperative learning</li><li>• Brainstorming</li><li>• Problem solving</li><li>• Lettura ed analisi diretta di testi</li><li>• Attività di laboratorio</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Autori: E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini</p> <p>Titolo: LIGHT THE FIRE</p> <p>Dispense, schemi, altri libri, materiale audio e video autentici, risorse digitali del libro di testo.</p> <p>LIM, computer, strumenti TIC, piattaforme digitali (Classroom)</p>

Marigliano li, 13 Maggio 2024

La docente  
*Prof.ssa Maria Elena Cerciello*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**PROGRAMMA DI INGLESE**

**A**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE : CERCIELLO MARIA ELENA**

**CLASSE V .SEZ. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

**LIBRO DI TESTO: LIGHT THE FIRE – Cooking and service**

**Ed- Rizzoli – Autori: E. Assirelli, A. Vetri e B. Cappellini**

**Democratic Institutions**

- The British Political system
- The Parliament,
- The Crown,
- Political Parties,
- The Commonwealth,
- Differences between English and Italian system

**Hygiene et conservation of foods**

- Meals and Menus
- Banquet and Buffet
- Food and Health
- Food Safety and hygiene
- Food storage and sterilization
- Food Pyramid
- Diet, allergies and intolerances
- Food preservation and food packaging
- HACCP system and principals

**Made in Italy**

- Promotion
- Italian food itineraries
- Typical Italian products in the world
- Food marketing
- The 4 Ps of marketing
- Market research
- Digital and traditional advertising

**Agenda 2030 for sustainable development**

- 17 goals
  
- Alternative diets and healthy lifestyle
- Think globally and eat locally
- Hunger and malnutrition
- Sustainable diet.



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

- Slow food

**Working in catering**

- Job advertising
- Writing a CV and a cover letter

Marigliano lì 13/05/2024

*Docente*

*Prof./ssa Cerciello Maria Elena*

*Gli alunni*

.....

.....

.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

**RELAZIONE FINALE**

**Classe: V Sez. : B Indirizzo: Eno**

**Materia: Scienze motorie**

**Docente: Federico Esposito**



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**Scheda informativa sulla disciplina:**

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	Competenze in uscita <ul style="list-style-type: none"><li>• padronanza della corporeità e del movimento e consapevolezza delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo</li><li>• consapevolezza dei principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute</li><li>• interiorizzazione dei valori del fair-play, attivazione di relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali</li><li>• utilizzo degli aspetti comunicativi del movimento</li></ul>
---	--

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>UDA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sistemi di giochi dei principali sport di squadra (calcio, basket, pallavolo)</li><li>• norme regolamentari degli sport di squadra praticati/arbitrati</li><li>• l'importanza di una sana e corretta alimentazione</li><li>• i principi nutritivi degli alimenti</li><li>• L'importanza di fare sport e i rischi della sedentarietà</li><li>• Storie positive di uomini e donne di sport</li></ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• eseguire tecniche sportive, semplici schemi di attacco e difesa, strategie, regole, adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone</li><li>• svolgere la funzione di arbitro di gara</li><li>• Cooperare in equipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali</li><li>• programmare una semplice dieta adeguata alla sua età e al suo stile di vita</li><li>• evitare sostanze chimiche o naturali che possano modificare artificialmente la sua performance sportiva</li><li>• Programmazione di sedute di allenamento semplici ma continuative nel tempo</li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	outdoor training, problem solving, lezione frontale, lezione partecipata, cooperative learning



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**TESTI e MATERIALI  
/ STRUMENTI  
ADOTTATI:**

condivisione di video, film, letture da giornali multimediali, ecc

libro di testo in uso, LIM, palestra, spazi esterni

Marigliano , 13/05/2024

DOCENTE  
Federico Esposito



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE: FEDERICO ESPOSITO**

**CLASSE 5 SEZ B ENOGASTRONOMIA**

- ✓ Attività ed esercizi a carico naturale
- ✓ Attività ed esercizi di opposizione e resistenza
- ✓ Attività sportive di squadra: Pallavolo-Pallacanestro-Calciotto-Pingpong-Calcio Balilla.
- ✓ Aspetti teorici e pratici dei suddetti sport di squadra.
- ✓ Informazioni sulla teoria del movimento.
- ✓ Il problema Covid: prevenzione e necessità di modificare stili ed abitudini di vita da parte dell'uomo. Rispetto e cura del mondo naturale ed animale.
- ✓ Cenni di anatomia del corpo umano.
- ✓ Cenni di fisiologia umana.
- ✓ Problematiche relative alla colonna vertebrale: paramorfismi e dismorfismi.
- ✓ Storie di coraggio e libertà di uomini e donne del mondo dello sport.
- ✓ L'alimentazione nell'adolescente e nello sportivo-Concetto di benessere-Patologie alimentari.
- ✓ Concetto di prevenzione: droghe, fumo, alcool, le dipendenze in genere cause ed effetti.
- ✓ Aspetti psicopedagogici e sociali dell'attività motoria.

Marigliano, lì 13/05/2024

Il docente  
*FEDERICO ESPOSITO*

Gli alunni

.....  
.....  
.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024  
RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : B Indirizzo : ENO

**Materia:** ENOGASTRONOMIA Settore cucina

**Docente:** SABATO TRINCHESE

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<b>Competenze in uscita</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 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 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. 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. 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 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicandole tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
--	---

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>  <b>UDA</b>	<b>UDA N° 1: LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli alimenti e la qualità alimentare</li><li>• Organizzazione e gestione del ristorante: la sicurezza al ristorante</li></ul> <b>UDA N° 2: PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Made in Italy: la cucina regionale</li></ul> <b>UDA N° 3: Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gastronomia, cultura e ristorazione</li><li>• Menu</li><li>• Organizzazione e gestione del ristorante: le tecnologie in cucina(CBT)</li></ul>
--	---





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**UDA N° 4: VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITA'  
E PROSPETTIVE**

- La ristorazione contemporanea
- Organizzazione e gestione del ristorante:  
L'innovazione in cucina



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ABILITA'**

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.

Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio.

Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.

Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 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.

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.

Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

	<p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di <i>banqueting/catering</i>.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale -Lezione interattiva</p> <p>Lezione multimediale-Cooperative learning Problem solving</p> <p>Esercitazioni pratiche</p> <p>Attività di laboratorio</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Libri di testo</p> <p>Altri libri</p> <p>Dispense, schemi</p> <p>LIM</p> <p>Computer</p> <p>Laboratorio di enogastronomia</p> <p>Visite guidate</p> <p>Stage</p> <p>Mappe concettuali</p>

Marigliano lì

Il docente  
*Prof. SABATO TRINCHESE*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)



**PROGRAMMA DI CUCINA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE**

**SABATO TRINCHESE**

**CLASSE V° SEZ.B**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**LIBRO DI TESTO**

**IN CUCINA quinto anno**

**LA FORZA DEL TERRITORIO**

- Menù e tipicità alimentari
- Il valore dei prodotti a km 0

**MARCHI DI QUALITÀ E ALTRE TUTELE ALIMENTARI**

- I prodotti DOP
- I prodotti IGP
- I prodotti PAT e STG-AS
- I presidi slow food
- Alimentazione, ambiente, etica
- Marchi di qualità locale
- Le etichette alimentari

**I PRODOTTI TIPICI ITALIANI**

- I prodotti tipici delle regioni del nord-ovest: Piemonte
- I prodotti tipici delle regioni del nord-est: Emilia Romagna
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia: Marche -Toscana
- I prodotti tipici delle regioni del Sud: Campania
- I prodotti tipici di Sicilia

**REALIZZARE UN MENÙ**

- Il menù
- Principali regole per la stesura di un menù
- Menù e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menù per un ristorante
- Realizzare un menù per un hotel stagionale
- Realizzare un menù per la ristorazione collettiva
- Realizzare un menù per banchetti
- I metodi di cottura

**INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI**

- Intolleranza al glutine
- Intolleranza al lattosio
- Altre intolleranze alimentari
- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta mediterranea. La dieta macrobiotica



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO**

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

**IL SISTEMA HACCP**

- L'igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti e l'HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- La stesura del piano di autocontrollo

**IL SERVIZIO DI CATERING E DI BANQUETING**

- Banqueting e catering: due realtà a confronto
- Che cos'è il catering
- Il catering industriale
- Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio
- Che cos'è il banqueting
- Lavorare nel settore del banqueting
- La pianificazione del servizio di banqueting
- L'organizzazione del servizio di banqueting
- Nuove figure professionali del banqueting
- Le nuove prospettive : web e telefonia

**ESERCITAZIONI LABORATORIALI**

• **I° MENU**

Danubio  
Patate duchessa  
Sedanini gratinati  
Scaloppa al vino bianco

• **II° MENU**

Erbazzone Reggiano  
Riso conzucca e gorgonzola  
Cannoli di carne ripieni al pistacchio  
Chiacchiere

• **III° MENU**

Caponata siciliana  
Maltagliati con ragù alla bolognese-  
Caponata di pesce  
Tortelli di carnevale

• **IV° MENU**

Uova alla monachina  
Casoncelli  
Calamari ripieni  
Torta al cioccolato

• **V° MENU**

Spiedini di mozzarella in carrozza  
Linguine con bisque di gamberi  
Filetto di orata in crosta di patate  
Girelle di pasta sfoglia e mele alla cannella



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

• **VI°MENU**

Pasta sfoglia senza glutine  
Crespelle zucchine e ricotta  
Spezzatino piselli e funghi  
Torta all'acqua

Marigliano lì 13 maggio 2024

*Gli alunni*

*Docente  
Prof. Sabato Trinchese*

.....

.....

.....



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : B Indirizzo : Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

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

**Docente: Prof.ssa Daniela Palumbo**



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Scheda informativa sulla disciplina:

**COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine  
dell'anno per la disciplina:**

Competenze in uscita

N.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

N.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

N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

N.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

N.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

N.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

N.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

N.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.





**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<b>UDA N°1</b>
	<p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente e del lavoratore</p> <p><b>UDA N°2</b></p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p><b>UDA N°3</b></p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>La predisposizione di menu</p> <p>Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione</p> <p>La promozione di uno stile di vita equilibrato</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p><b>UDA N°4</b></p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>La predisposizione di menu</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p>



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>ABILITA'</b>	<p><b>UDA N°1</b></p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p><b>UDA N°2</b></p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p><b>UDA N°3</b></p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p><b>UDA N°4</b></p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p>
-----------------	---



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale, Lezione interattiva Lezione multimediale Problem solving Cooperative learning Lavoro di ricerca individuale e di gruppo Attività laboratoriale Esercitazioni pratiche
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo: Autore: Silvano Rodato Titolo: Alimentazione oggi Editori: CLITT Vol.: 5  Dispense, schemi, mappe concettuali Piattaforma Gsuite Visite guidate  Strumenti del laboratorio di enogastronomia/chimica Videoproiettore/LIM

Marigliano li 13 Maggio 2024

Il docente  
*Prof.ssa Daniela Palumbo*



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

**PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE: Palumbo Daniela**

**CLASSE 5 SEZ B INDIRIZZO EOA**

**LIBRO DI TESTO: Rodato S.- Alimentazione oggi Vol. 5 - CLITT**

**1. Sostenibilità ambientale e certificazione dei prodotti agroalimentari**

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (Acqua; Aria; Cambiamenti climatici; Sviluppo Sostenibile)
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica (Filiera agroalimentare; Filiera corta o a Km 0; Filiera e spreco produttivo; Carta di Milano; Evoluzione dei consumi; Impronta ecologica; Doppia piramide alimentare e ambientale)
- Qualità degli alimenti (Qualità alimentare; Certificazione e standard internazionale ISO; Marchi legati alla qualità d'origine; Etichettatura degli alimenti; Frodi alimentari)

**2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione**

- Contaminazioni alimentari (Sicurezza alimentare; Tipi di contaminazione; Modalità di contaminazione; Contaminazioni fisiche; Contaminazioni chimiche; Contaminazioni biologiche; Prioni; Virus; Batteri; Funghi microscopici; Protozoi e Metazoi)
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti (Malattie di origine batterica - infezioni quali salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *E.coli*, colera - intossicazioni alimentari quali botulismo e intossicazione da stafilococco - tossinfezione da *Clostridium perfringens*; Malattie di origine virale - Epatite A, Epatite E; Intossicazione causate da muffe - aflatossine, ocratossine; Malattie causate da protozoi - amebiasi, giardiasi, toxoplasmosi; Infestazioni da vermi parassiti - teniasi, anisakidosi)
- Igiene nella ristorazione e HACCP (Requisiti di igiene; Responsabilità degli OSA; Ambiente ristorativo; Igiene dei locali e delle attrezzature; Igiene della persona; Sistema HACCP - fasi, principi e applicazione; Cinque punti chiave per alimenti più sicuri)

**3. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

- Alimentazione e equilibrata e LARN (Alimentazione e equilibrata; Definizione dei termini in campo dietetico; Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata; Valutazione dello stato nutrizionale; Peso teorico e IMC; Massa corporea; Fabbisogno energetico; Ripartizione dei pasti; Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN)
- Linee guida e modelli alimentari (Linee Guida per una sana alimentazione; My Plate e Piatto sano degli USA; Dieta mediterranea)
- Dieta nelle varie fasce d'età (Dietetica nelle varie fasce d'età; Alimentazione in gravidanza; Alimentazione della nutrice; Alimentazione nell'età evolutiva - prima infanzia, età prescolare e scolare, adolescenza, età adulta, terza età)
- Dieta nello sport

**4. Alimentazione in particolari condizioni patologiche**

- Obesità (Cause; Stima dell'obesità; Classificazione; Malattie correlate all'obesità; Indicazioni dietetiche)
- Malattie cardiovascolari (Aterosclerosi; Ipertensione; Indicazioni dietetiche)
- Diabete (Classificazione; Sintomi; Complicanze; Indicazioni dietetiche)
- Alimentazione e tumori (Fattori cancerogeni; Fattori anticancerogeni; I cinque colori del benessere)
- Disturbi del comportamento alimentare (Anoressia; Bulimia; Disturbo da alimentazione incontrollata; Sindrome da alimentazione notturna; Approccio terapeutico; Consumo e abuso di bevande alcoliche)
- Malattie da carenza di nutrienti (Malnutrizione proteico calorica; Malnutrizione da micronutrienti; Osteoporosi)
- Allergie e intolleranze alimentari (Principali allergeni; Sintomi di un'allergia; Intolleranza al lattosio; Celiachia)



**ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
“MANLIO ROSSI DORIA”**



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA) - Telefono 081 8412867

e-mail [nais134005@istruzione.it](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

5. Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del “Made in Italy”

- Alimentazione e religione (Culture alimentari legate alla religione; Ebraismo e regole alimentari; Islamismo e regole alimentari; Cristianesimo e regole alimentari)
- Antropologia del cibo e consumi alimentari (Tabù alimentari; Consumi alimentari in Italia; Nuove tendenze di consumo)
- Promozione del “Made in Italy” (Tutela del settore agroalimentare italiano - Filiera agroalimentare, Etichettatura d’origine dei prodotti di qualità, Marketing, Comunicazione pubblicitaria; Turismo enogastronomico)

5. Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

- Alimentazione nella ristorazione (Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela; Dichiarazione nutrizionale e di allergeni; Fast food e Slow food; Ristorazione scolastica)
- Stili alimentari e tipologie dietetiche (Dieta mediterranea; Dieta vegetariana e vegana; Dieta giapponese di Okinawa)
- Nuovi prodotti alimentari (Alimenti alleggeriti o light; Alimenti arricchiti o fortificati; Alimenti funzionali; Alimenti innovativi; Alimenti di nuova gamma; Convenience foods; Alimenti integrali; Integratori alimentari; Alimenti OGM; Nutrigenomica e Nutraceutica)

Marigliano 13 maggio 2024

Il docente  
Prof.ssa Daniela Palumbo

Gli alunni

.....

.....