



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE V sez. A

SETTORE Enogastronomico

INDIRIZZO Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

COORDINATORE

Prof.ssa Daniela Palumbo

LA DIRIGENTE
Prof.ssa Angela Buglione



INDICE	Pag.
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E D'ISTITUTO	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	4
2.1 Profilo educativo culturale e professionale (PECUP) dell'indirizzo	4
2.2 Quadro orario settimanale	8
3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE	9
3.1 Composizione consiglio classe	9
3.2 Composizione e profilo della classe	9
3.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	10
3.4 Attività di recupero ed approfondimento	10
4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE	11
4.1 Tabelle con i percorsi interdisciplinari e pluridisciplinari svolti	12
4.2 Percorso di educazione civica	19
4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	20
5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE	22
5.1 Metodologie didattiche	22
5.2 Modalità di verifica	22
5.3 Griglia di valutazione adottata nel collegio docenti e inserita nel PTOF	22
5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF	23
5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	23
5.6 Simulazione prove d'esame	24
6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	24
7. ALLEGATI	28



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 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 precisi 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".

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE COMPETENZE FORMALI E DEI CREDITI ACQUISITI	
COMPETENZE	ASSI CULTURALI
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
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



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it



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

AREA DI INDIRIZZO	
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico - alberghiera, 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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, 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



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it



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:

- 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 e 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 SALA - BAR E VENDITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di SALA-BAR E VENDITA, è un professionista di sala, bar e sommelier che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. Le competenze professionali nell'accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Tale professionista è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro.

L'esperto di sala, bar e vendita è in grado di valorizzare e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

CURRICOLO CON LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA: Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche.

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER IL PERCORSO SALA - BAR E VENDITA

<i>DENOMINAZIONE</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	165
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)	—	66	—
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	231	198	165
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE (A-24)	99	99	132

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

<i>PERCORSO</i>	<i>SALA BAR E VENDITA</i>
ATECO	I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA
SEP	SERVIZI TURISTICI



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

NUP	5.2 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' TURISTICHE E ALBERGHIERE 5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate
-----	---

2.2 Quadro orario settimanale:

PERCORSO SALA - BAR E VENDITA

<i>INSEGNAMENTI</i>		<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° 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	—	2	—
	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	7	6 (2)	5 (4)



3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di classe

Disciplina	Docenti
2 ^a LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	DI SARNO FRANCA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORESALA E VENDITA	ESPOSITO DOMENICO
SOSTEGNO	ROZZA FILOMENA
EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecniche Amministrative	DELLO IACONO GIUSEPPA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAURA ANTONIO
SOSTEGNO	PISCITELLI PAOLA
MATEMATICA	NAPPI ROSA
LINGUA INGLESE	SANTANIELLO MARTA GILDA
RELIGIONE	SAPIO GIUSEPPE
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 12 alunni, di cui 8 femmine e 4 maschi.

Nella classe sono presenti due alunni diversamente abili, seguiti uno per 18 e l'altro per 9 ore settimanali, da due docenti di Sostegno. Per un alunno è stato predisposto e realizzato un PEI con Obiettivi didattici formativi non riconducibili ai programmi ministeriali. Tale alunno sarà dispensato dalle prove scritte finali, sostenendo solo la prova orale. Tale prova consisterà nello sviluppo di contenuti culturali, formativi ed educativi riferiti al PEI, adeguati alla personalità, ai bisogni e al profilo dello studente con disabilità. Il colloquio sarà condotto con la mediazione dell'insegnante di sostegno e verterà su argomenti che riguardano il vissuto dello studente. Per la valutazione della prova orale si farà riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione allegate al presente documento.

Per un secondo alunno è stato predisposto e realizzato un PEI con programmazione curricolare riconducibile agli Obiettivi previsti dai programmi ministeriali (D.I. n. 153 del 01/08/2023). Le prove scritte e la prova orale saranno svolte con le stesse modalità previste per il gruppo classe adottando gli stessi criteri di valutazione, pertanto, accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Il colloquio sarà condotto, con la mediazione dell'insegnante di sostegno con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno, ovvero mediante l'utilizzo di un supporto multimediale e la formulazione di domande guida.

All'esame si consiglia la nomina dei docenti Specializzati per mettere gli allievi nelle migliori condizioni psicologiche per sostenere l'esame e al fine di evitar qualsiasi ansia da prestazione.

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

Sotto il profilo socio-relazionale la classe non evidenzia particolari difficoltà, mostrando un buon grado di socializzazione ed il rapporto tra i discenti, sereno e collaborativo, appare più maturo rispetto agli anni



precedenti. La classe si è dimostrata sempre accogliente e disponibile nei confronti dei compagni in difficoltà.

La frequenza non è stata sempre assidua, specialmente per un piccolo gruppo di alunni per i quali si segnalano numerose e sistematiche assenze, ritardi e uscite anticipate, molte volte dovute a problemi personali e familiari.

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 nel complesso adeguate per l'intero gruppo classe, sebbene questo si presenti piuttosto eterogeneo per quanto riguarda sia il livello di preparazione dei singoli studenti, sia per le capacità e le motivazioni individuali. In relazione agli esiti raggiunti, è possibile distinguere tre livelli di profitto:

- un primo gruppo formato da 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, per l'applicazione di un metodo di studio quasi esclusivamente mnemonico
- un terzo gruppo meno consistente formato da discenti che hanno raggiunto, seppure con qualche difficoltà, gli obiettivi minimi disciplinari, a causa di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta al dialogo formativo e che non possiedono una completa autonomia nell'organizzazione del lavoro didattico, sia a casa che in classe.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento degli allievi è stato generalmente rispettoso verso i docenti, permettendo lo svolgimento delle attività scolastiche in un clima cordiale e di confronto aperto tra docenti e discenti. La classe, inoltre, è stata abbastanza disponibile e aperta alle iniziative didattiche ed educative proposte, mostrando interesse e partecipazione a progetti ed attività integrative, quali manifestazioni, convegni, celebrazioni 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. 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.



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

4. ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

ATTIVITÀ	DATA	N.PARTECIPANTI
VISITE GUIDATE Gaeta e Sperlonga	12/04/2024	Tutta la classe
PROGETTI Progetto “Chimica” con Dipartimento di Agraria di Portici	16/04/2024 23/04/2024 27/05/2024	9
DOLCE MIELE presso Iss Rossi Doria	19/09/2023	Tutta la classe
“Mani in pasta” Erasmus Plus	29/11/2023	Tutta la classe
ORIENTAMENTO PRESSO UNIEXPO' Monte S. Angelo, Napoli Università degli studi di Napoli, Federico II,	16/11/2023	Tutta la classe
SALONE DELLO STUDENTE Museo Ferroviario di Pietrarsa	22/11/2023	Tutta la classe
OPEN DAY Dipartimento di Agraria	26/02/2024	Tutta la classe
OPEN DAY Università telematica GIUSTINO FORTUNATO Casalnuovo di Napoli	22/02/2024 01/03/2024	11
Orientamento Accademia IUAD presso aula Magna ISS Rossi Doria	27/02/2024	8
ASSORIENTA per l'Orientamento: settore Forze Armate e Forze di Polizia, Facoltà Universitarie e Facoltà Medico-chirurgiche presso Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria	05-06/02/2024	10
Orientamento CENTRI PER L'IMPIEGO per le classi V Presso l'aula magna dell'Istituto (LAB PAL)	26/10/2023 23/11/2023 14/12/2023	Tutta la classe
Orientamento Suor Orsola Benincasa	01/02/2024	10
Orientamento ITS BACT	07/03/2024	9



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

MANIFESTAZIONI		
Accoglienza Classi Prime	09/09/2023	Tutta la classe
Banqueting in occasione dell'Open Day scolastico	13/01/2024	3
Banqueting in occasione della premiazione delle Eccellenze campane presso Santuario della Madonna dell'Arco	15/12/2023	3
Organizzazione di laboratori esperienziali presso il Convento di San Vito in Marigliano in occasione della manifestazione "Celebrare il Presepe nell' Ottavo Centenario dal Primo Allestimento"	14-18-19/12/2023	11
Pranzo di beneficenza presso Convento di San Vito in Marigliano in occasione della manifestazione "Celebrare il Centenario dal Primo Allestimento"	17/12/2023	8
CELEBRAZIONI		
Giornata mondiale contro la violenza sulle donne	25/11/2023	Tutta la classe
Giornata della memoria Teatro per lo SHOAH presso GAD San Vitaliano	26-27/01/2024	11

Somministrazione delle prove invalsi 2024 computer based (CBT)

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

11 marzo 2024 10,30 - 13,00	PROVA DI ITALIANO durata di 120 minuti più 15 per il questionario studente
12 marzo 2024 10,30 - 13,00	PROVA DI MATEMATICA durata di 120 minuti più 15 per il questionario studente
14 marzo 2024 08,30 - 10,30	PROVA DI INGLESE reading (90 minuti), listening (60 minuti)

4.1 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>	Conoscenze



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it



Italiano	Il Positivismo Il Naturalismo francese Verga, il Verismo Rosso Malpelo I Malavoglia
Lingua inglese	The British political system Food safety, Hygiene and handling, HACCP
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 matematico</i>	
Matematica	Dati statistici Indici di posizione e di variabilità Equazioni e disequazioni algebriche Analisi di variabili statistiche e distribuzione di frequenze Rappresentazioni grafiche
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Il sistema HACCP La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro La forza del territorio Marchi di qualità e altre tutele alimentari
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



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

Diritto e Tecniche Amministrative	Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica Enti e Organismi interni e internazionali che regolano il mercato turistico
IRC	Costituzione italiana: art.7 Concordato tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984
Scienze motorie	Le istituzioni sportive Il CONI Il Comitato Olimpico

UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO

UDA N°2

Denominazione	PROMUOVERE IL MADE IN ITALY
<i>Asse dei linguaggi</i>	Conoscenze
Italiano	Il Decadentismo G.Pascoli G.D'Annunzio Il Futurismo G.Ungaretti
Lingua inglese	Promote Made in Italy The excellence of Made in Italy The advices of food marketing
Lingua francese	Le Fabriqu� en France Les produits typiques français de qualit� concernant la Provence, la Normandie, la Bourgogne et la Bretagne
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	La Grande Guerra Il Dopoguerra Il Fascismo Il Nazismo
<i>Asse matematico</i>	



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it



Matematica	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 sala e vendita	Valorizzare il patrimonio nazionale enologico I principali vini nazionali La terminologia della degustazione Le fasi della degustazione Le principali DOCG Criteri di abbinamento cibo-vino
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
<i>Scienze motorie</i>	Attività sportive in ambienti naturali: escursionismo, orienteering
<i>IRC</i>	Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana Santi esemplari: Sant’Ambrogio, San Francesco d’Assisi San Benedetto Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA	
UDA N°3	
Denominazione	SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030
<i>Asse dei linguaggi</i>	Conoscenze
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'ernogastronomie durable et les différents régimes alimentaires
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	La Seconda guerra Mondiale Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030
<i>Asse matematico</i>	
Matematica	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
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le bevande prodotte con principi di sostenibilità Realizzare una carta dei vini



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

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>	La sana e corretta alimentazione La dieta mediterranea
<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

UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO

UDA N°4

Denominazione	VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE
<i>Asse dei linguaggi</i>	Conoscenze
Italiano	I. 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)



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	Il Secondo Dopoguerra La Guerra Fredda
<i>Asse matematico</i>	
Matematica	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
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	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



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

IRC	<p>Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali</p> <p>L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici)</p> <p>La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica "Laudato si'", (24/05/2015)</p>
------------	--

4.2 Percorso di Educazione Civica

PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE	SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030
PERIODO DI ATTUAZIONE: NOVEMBRE/ GENNAIO	PERIODO DI ATTUAZIONE: MARZO/APRILE
COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<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>
DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO
<p>DIRITTO : La Costituzione; PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica; Il Parlamento e le sue funzioni; La legge elettorale e il voto; Il governo e la funzione normativa ; Il Presidente della Repubblica</p>	<p>DIRITTO: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
<p>STORIA: La nascita della Repubblica Italiana; L'Italia della Ricostruzione</p>	<p>STORIA /LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

LINGUE STRANIERE: Organizzazione costituzionale nei singoli paesi	LINGUE STRANIERE: Trasformiamo il nostro mondo: Il programma di sviluppo sostenibile
	IRC : L'enciclica di Papa Francesco "Laudato sii"
	DOCENTI INDIRIZZO: Modelli di turismo sostenibile La tutela del patrimonio ambientale

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

PROGETTO

S O G G E T T I COINVOLTI	Dirigente scolastico - Prof.ssa Angela Buglione Docente Referente di istituto per il PCTO - Prof. Capolongo Roberto Docente Referente Coordinatore - Prof.ssa Daniela Palumbo Docente Referente Tutor - Prof. Domenico Esposito
--------------------------------------	--

ARTICOLAZIONE ATTIVITÀ

– A.S. 2021/22 - Classe III A

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	R E F E R E N T E ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Formazione s u l l a sicurezza	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	RSPP, Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e CdC	12 ore	ISS"Manlio Rossi Doria"
Informazio ne / sensibilizza zione	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	Tutor interno PCTO	6 ore	ISS"Manlio Rossi Doria"



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

Spirito di iniziativa ed imprenditorialità	Stage in aziende esterne	Tutor interno PCTO Tutor esterno PCTO	72 ore	Ristoranti, bar, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale. Progetto scuola d’Estate (il sommelier) ISS”Manlio Rossi Doria” On line piattaforma AIBM
	Progetto scuola d’Estate (il sommelier) Stage on line (I cocktail anni 80)		25 ore 10 ore	
			TOT: 125 ore	

– A.S. 2022/2023 - Classe IV A

AZIONE	ATTIVITA’/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA’ DI SVOLGIMENTO
Stage 1	Stage in aziende esterne	Tutor aziendale Tutor scolastico	72 ore	Ristoranti, bar, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale.
			TOT= 72 ore	

– A.S. 2023/2024 - Classe V A

AZIONE	ATTIVITA’/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA’ DI SVOLGIMENTO
Orientamento in uscita ed al lavoro	Stage in Università	Docenti CdC	Ore 30	Università Federico II facoltà di Agraria Portici. Istituto: Empal - Uniespo – Università suor Orsola Benincasa
Stage 1	Stage in aziende esterne	Tutor aziendale Tutor scolastico	Ore 36	Ristoranti, bar, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio.
	Progetto “dolce come il Miele		Ore 4	ISS Manlio Rossi Doria
Stage 2	Progetto “Presepe di San Francesco, ottavo centenario, Marigliano	Tutor aziendale Tutor scolastico	Ore 8	Santuario Santa Maria della speranza, San Vito Marigliano (NA)
Stage 3	Progetto: La chimica come scienza per progettare e costruire smart materials per l'agrifood	Docenti universitari	Ore 20	Università Federico II Dipartimento di agraria - Portici (NA)
			TOT= ore 98	



TOTALE ORE PROGETTO	TOT= 295
---------------------	-------------

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. Sala	Francese	Sc. motorie
Lezioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni interattive	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problemsolving	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	
Discussioni	X	X	X	X	X		X	X	
Role-play	X	X						X	X
Attività di laboratorio	X				X		X		

5.2 Modalità di verifica

Modalità	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Sc. Cult. dell'Alim	DTA	Lab. Sala	Francese	Sc. motorie
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Produzione di testi	X	X	X		X		X	X	
Prove strutturate						X	X		
Risoluzione di problemi			X	X	X	X	X	X	
Lavori di gruppo	X	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.



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

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			
X	Puntualità della consegna dei compiti	X	Lavori di gruppo multimediali
X	Verifiche scritte	X	Test strutturato
X	Verifiche orali		Test on line
X	Prova esperta		Altro:
X	Compito di realtà		
Criteri di Valutazione			
<i>La valutazione terrà conto di:</i>			
X	Capacità di mettersi in gioco in un contesto nuovo	X	Impegno
X	Competenze di rielaborazione e di analisi in autonomia	X	Partecipazione alle attività didattiche
X	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	X	Comportamento
X	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	X	Frequenza
X	Progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza		

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

Tipo di Prova	N. prove	Data
Simulazione prima Prova Scritta (Italiano)	2	08/02/2024 04/04/2023
Simulazione seconda Prova Scritta	2	02/02/2024 19/04/2024
Simulazione colloquio orale	1	24/05/2024

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. 45 del 9 marzo 2023. 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

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

Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame.

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:



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

- ✓ 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

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 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 singole discipline (con programmi allegati)

Allegato 1: Griglie di valutazione della Prima Prova (**A-B-C**), della Seconda Prova (**D**) e del Colloquio (**E**)

Allegato 2: Simulazioni della Prima Prova (**A**) e della Seconda Prova (**B**)

Allegato 3: Relazione finale singole discipline (con programmi allegati)

Allegato 4: Relazioni (**A**) e (**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Disciplina	Firma
DI SARNO FRANCA	2 ^a LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	
ESPOSITO DOMENICO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	
ROZZA FILOMENA	SOSTEGNO	
DELLO IACONO GIUSEPPA	EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecnice Amministrative	
PALUMBO DANIELA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
PAURA ANTONIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
PISCITELLI PAOLA	SOSTEGNO	
NAPPI ROSA	MATEMATICA	
SANTANIELLO MARTA GILDA	LINGUA INGLESE	
SAPIO GIUSEPPE	RELIGIONE	
NOTARO SABRINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	

Marigliano, 13 Maggio 2024

La Coordinatrice

Prof.ssa Daniela Palumbo

Dirigente Scolastico

Prof.ssa Angela Buglione



ALLEGATO 1 - A

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

Alunno/a Classe

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	ATTRIBUITO
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	Completa ed esauriente-ottimo	4	
	Organica e completa-Discreto/ Buono	3	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	2	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	1	
	Scarsa e lacunosa-Grav.insufficiente	0,20	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa – Ottimo	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale – Discreto/Buono	3,50	
	Semplice ma corretta – Sufficiente	3	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	1,50	
	Ristretta e lacunosa- Grav.insufficiente	0,20	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esauriente e originale - Ottimo	4	
	Ben organizzata-Discreto/buono	3,50	
	Semplice e lineare – Sufficiente	3	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1,50	
	Assente-Grav. insufficiente	0,20	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-Rispetto dei vincoli posti nella	Esauriente e originale - Ottimo	4	



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

consegna (ad esempio: indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa e attinente – Discreto/ Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacune gravi-Grav. insufficiente	0,20	
-Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esauriva e precisa - Ottimo	4	
	Completa e attinente – Buono/ Discreto	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Scorretta- Grav. insufficiente	0,20	
PUNTEGGIO ASSEGNATO		/20

LA COMMISSIONE

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

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

Marigliano,

Il Presidente



ALLEGATO 1 - B

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Alunno/a Classe

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	ATTRIBUITO
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	Completa ed esauriente - Ottimo	4	
	Organica e completa-Discreto/ buono	3	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	2	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	1	
	Scarsa e lacunosa- Grav. Insufficiente	0,20	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa – Ottimo	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale – Discreto/Buono	3,50	
	Semplice ma corretta – Sufficiente	3	
	Imprecisa ed incompleta – Insufficiente	1,50	
	Ristretta e lacunosa- Grav. Insufficiente	0,20	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esauriente e originale - Ottimo	4	
	Ben organizzata-Discreto/Buono	3,50	
	Semplice e lineare – Sufficiente	3	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1,50	
	Assente-Grav. Insufficiente	0,20	



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B		
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Esauriente e originale - Ottimo	4
	Completa e attinente – Discreto/ Buono	3
	Semplice e lineare – Sufficiente	2
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1
	Lacunosa -Grav. insufficiente	0,20
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa – Ottimo	4
	Completa e attinente – Discreto/ Buono	3
	Semplice e lineare – Sufficiente	2
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1
	Lacunosa- Grav. Insufficiente	0,20
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/20

LA COMMISSIONE

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

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

Marigliano,

Il Presidente



ALLEGATO 1 - C

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

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



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Esauriente e originale – Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/ Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacunosa-Grav. Insufficiente	0,20	
-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Esauriente e precisa – Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/ Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacunosa-Grav.insufficiente	0,20	
PUNTEGGIO ASSEGNATO		/20

LA COMMISSIONE

.....

.....

Marigliano,

Il Presidente



ALLEGATO 1 - D

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

Alunno/a Classe

INDICATORI			DESCRITTORI		Punti
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
			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
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE / 20



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

LA COMMISSIONE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Marigliano,

Il Presidente



ALLEGATO 1 - E

GRIGLIA COLLOQUIO

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 curriculum, 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	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	



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
Punteggio totale della prova			

LA COMMISSIONE

.....

.....

Marigliano,

Il Presidente



Allegato 2 - A

**SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Tra gli argini su cui
mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si
difila¹ la via ferrata che
lontano brilla;

e nel cielo di perla
dritti, uguali, con loro
trama delle aeree fila
digradano in fuggente
ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi
rombando cresce e dilegua
femminil lamento?³ I fili di
metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa
sonora, al vento.

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

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



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

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

PROPOSTA A2

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi⁴ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe⁵, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaluccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio⁶ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁷, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla

⁴ *stimansi*: si stima, si considera.

⁵ *messe*: il raccolto dei cereali.

⁶ *concio*: conciato, ridotto.

⁷ *casipola*: casupola, piccola casa.



luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁸ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁹.»

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo

⁸ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁹ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto “Muori!”». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica. Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una



tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L’umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all’altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall’esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l’umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l’altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l’IPCC¹⁰ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l’Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L’aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma

¹⁰ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo. Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza



ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

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



Allegato 2 - B

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze

N.4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

"Sembra italiano ma non lo è!"

DOCUMENTO 1

Eccellenze made in Italy: amate e imitate

La querelle tra Italia e Croazia sulla la questione Prosek ha puntato i riflettori anche sul tema dell'«Italian Sounding». Sono tanti all'estero, infatti, i prodotti che, pur non c'entrando nulla con le nostre eccellenze, le rievocano con nomi ingannevoli. Il Prosecco è uno dei casi più emblematici. Negli scaffali dei supermercati la Coldiretti ha smascherato i tedeschi *Meer-secco*, *Kressecco*, *Semisecco*, *Consecco* e *Perisecco*, ma si trovano anche il *Whitesecco* austriaco, il Prosecco russo e il *Crisecco* della Moldavia. Poi ci sono il Parmigiano reggiano e la Mozzarella di bufala. Questi patrimoni della nostra cultura vengono sostituiti dai vari *Parmesan* e *Mozarella*. O semplicemente da confezioni con cognomi, colori e immagini che alludono al nostro Paese, dando al consumatore straniero l'impressione erronea di autenticità italiana. Per Coldiretti (2019) il falso made in Italy vale 100 miliardi, una piaga per il nostro l'export. E per combatterlo spesso non bastano le informazioni esaustive sull'etichetta. Ma quali sono i prodotti più imitati? In cima della classifica dei «taroccati» ci sono i formaggi. In uno studio presentato da Coldiretti nel 2014 si legge, infatti, che «il 99% dei prodotti caseari di tipo italiano sono un falso nonostante il nome richiami esplicitamente le specialità più note dell'Italia, dalla Mozzarella alla Ricotta, dal Provolone all'Asiago, dal Pecorino Romano al Grana Padano, fino al Gorgonzola». Formaggi, ma pure salumi come il Prosciutto di San Daniele o di Parma e la Finocchiona. Il Chianti, e le conserve di pomodoro. In questo articolo abbiamo raccolto 5 prodotti italiani tra i più imitati all'estero.

(Fonte: https://www.corriere.it/cook/news/cards/made-italy-ecco-5-eccellenze-cibo-imitate-all-estero/eccellenze-made-italy-amate-imitate_principale.shtml del 16 settembre 2021)

DOCUMENTO 2

Dal campo alla tavola, quando l'etichetta tutela il Made in Italy

L'attenzione dei consumatori per la scadenza, gli ingredienti e la provenienza dei prodotti è in crescita costante, ma le aziende faticano a rispondere alla domanda di informazioni. Colpa di processi di etichettatura spesso disorganizzati e soprattutto poco digitalizzati. Ormai su un'etichetta alimentare troviamo tantissime indicazioni: data di scadenza, origine del prodotto, allergeni, peso, ingredienti, valori nutrizionali, produttore, confezionatore, venditore, condizioni di conservazione ed eventuali istruzioni di cottura. Ed è anche e soprattutto grazie a questa lunga lista che ogni giorno viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che portiamo in tavola. Ecco perché sempre più aziende si stanno sforzando di ridurre a zero il margine di errore che ancora oggi insidia i processi di etichettatura, esponendo le aziende stesse a un grosso rischio in termini di costi, fiducia e reputazione.

Il ruolo chiave della tracciabilità alimentare - La tracciabilità dei prodotti che consumiamo è quotidianamente garantita da un'attività di monitoraggio che si snoda lungo tutte le fasi della produzione. Questo processo tutela non solo i consumatori, rendendoli più consapevoli di ciò che acquistano, ma anche le



aziende. Controllando costantemente la lavorazione, la trasformazione, la produzione e la distribuzione degli alimenti, quest'ultime hanno infatti sempre a disposizione un quadro chiaro che fornisce ampi margini di intervento in caso di problemi. (...)

(Fonte: https://www.repubblica.it/dossier-native/economia/digital-transformation/2019/02/25/news/dal_campo_alla_tavola_quando_l_etichetta_tutela_il_made_in_italy-220088825/ del 25 febbraio 2019)

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

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli di riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni.

- Nel documento n.1 si parla di "Italian Sounding", il candidato descriva il fenomeno riportando alcuni esempi.
- Nel documento n. 2 si fa riferimento al ruolo dell'etichetta alimentare per la "tutela del Made in Italy", il candidato descriva quali sono le indicazioni obbligatorie che vanno riportate in etichetta.
- In riferimento al documento n.2 il candidato riferisca le fasi che tutelano il prodotto "dal campo alla tavola" e l'importanza della rintracciabilità.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite utili a fornire informazioni e stimoli, riferisca informazioni sui prodotti tutelati dai marchi europei e tipici regionali che risultano importanti per il cliente. In particolare:

- spieghi, anche con esempi, i vari fattori che concorrono a definire la "qualità totale" di un alimento e quali caratteristiche della qualità totale devono essere garantite per legge, facendo anche riferimento al quadro normativo;
- elenchi almeno tre prodotti tipici della propria regione e tra questi ne descriva uno, specificandone gli aspetti nutrizionali, le caratteristiche organolettiche e gastronomiche, fornendo indicazioni circa il consumo nell'ottica di una sana alimentazione, anche in riferimento alle indicazioni della Dieta Mediterranea; individui, inoltre, il ruolo del prodotto scelto all'interno del concetto di Slow Food e filiera corta;
- descriva il fenomeno noto come "Italian Sounding" e le frodi alimentari e indichi attraverso quali marchi riconosciuti dall'Unione Europea i prodotti italiani di qualità possono difendersi da tali insidie;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover organizzare un servizio di sala per un gruppo di turisti stranieri. In particolare:

- supponga di dover promuovere un vino DOP o IGP a sua scelta, spiegandone la produzione, le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche;
- proponga un abbinamento con una pietanza a sua scelta e riferisca le tecniche che ha utilizzato per individuare il corretto abbinamento cibo-vino.

D) In riferimento alla stesura di una breve nota informativa, il candidato riporti tre azioni utili alla promozione dei prodotti "Made in Italy".

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.



Allegato 2 - B

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze

N.1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Tipologia B

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

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO n.1

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

CREA: LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Controlla il peso e mantieniti sempre attivo

11. Attività fisica: quanta ne dobbiamo fare?



Il costo energetico dell'attività fisica è [...] la componente quantitativamente più variabile del dispendio energetico totale. I termini "attività fisica" ed "esercizio fisico" si riferiscono a concetti differenti, in particolare:

- attività fisica è qualsiasi movimento del corpo, prodotto dalla contrazione dei muscoli scheletrici, in grado di determinare un dispendio energetico superiore a quello di base. Include attività obbligatorie imposte da impegni lavorativi e/o sociali e attività discrezionali e opzionali. Attività fisica spontanea è un termine utilizzato per indicare tutti quei movimenti del corpo connessi alle attività del vivere quotidiano, che vanno dai cambi di postura al "giocherellare nervosamente", dall'igiene personale alla preparazione dei pasti, ecc. [...];
- esercizio fisico è una sequenza pianificata e strutturata di movimenti volti a migliorare o mantenere una determinata capacità fisica. L'esercizio fisico è una parte dell'attività fisica caratterizzata dallo svolgimento volontario di specifici movimenti allo scopo di ottenere effetti positivi sul benessere fisico, psicologico e/o sociale. L'allenamento fisico è una sequenza di esercizi organizzata in un certo periodo di tempo per migliorare le prestazioni fisiche.

Attività fisica ed esercizio fisico contribuiscono a mantenere una buona "forma fisica" (benessere fisico) ossia una buona condizione complessiva della persona. La sedentarietà si riferisce all'abitudine di una persona di stare a lungo seduto o sdraiato. Le più comuni attività sedentarie includono: guardare la televisione, giocare ai videogames, usare il computer, guidare l'automobile, leggere e così via. La sedentarietà abituale, oltre a rappresentare un fattore predisponente all'obesità, coinvolge anche altri aspetti della salute. Difatti, è ormai dimostrato che uno stile di vita poco attivo rappresenta un fattore di rischio indipendente per numerose malattie croniche, malattie cardiovascolari, molti tumori, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, ecc. Per contro, un livello medio/alto di attività fisica è lo strumento migliore per prevenire queste malattie. I bambini che si mantengono attivi durante tutto il periodo della crescita avranno, da adulti, uno scheletro più robusto e, da anziani, saranno più difficilmente soggetti a osteoporosi. Il mantenimento di una vita fisicamente attiva, anche in tarda età, è importante sia per ridurre e ritardare l'atrofia delle masse muscolari ed ossee, sia per aumentare i fabbisogni energetici, così da permettere anche un'alimentazione più abbondante. In tal modo si creano le giuste condizioni per soddisfare i fabbisogni di vitamine, minerali e altri nutrienti essenziali. Bisogna tenere presente che uno stile di vita attivo conta molto di più di quelle poche ore a settimana che dedichiamo alla palestra o alla piscina. [...] Ecco perché è molto più importante tenere uno stile di vita attivo: parcheggiare l'auto lontano da casa o dall'ufficio in modo che siamo costretti a camminare, usare le scale invece che l'ascensore, portare a spasso il cane, spostarci a piedi ecc. A completamento di tutto ciò, un adulto sano può aggiungere, quattro o cinque volte la settimana, un esercizio fisico di almeno venti minuti, di intensità sufficiente a provocare un'evidente sudorazione. Questa attività deve rientrare nelle normali abitudini e rappresentare un'esigenza al pari dell'igiene della persona.

[...]

(Fonte: Ministero della Salute, in: https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_publicazioni_2915_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto, da un'azienda che fornisce pasti alla mensa di un centro sportivo (calciatori di 15-18 anni), un incarico in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare), che prevede la realizzazione di due distinti interventi professionali:

-

- realizzare un menù che riporti suggerimenti pratici per favorire la sostenibilità ambientale;
- progettare due cocktail/bevande/centrifugato da proporre in occasione di un *caffè break* a tema "A tavola con gli adolescenti" in occasione di un incontro informativo rivolto ad una utenza composta da adolescenti che praticano attività sportive, da realizzare nel mese di Giugno.



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Il candidato fornisca una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”, precisando la definizione del termine “dieta” e quali sono gli operatori che si occupano di dietetica, dietologia e dietoterapia.
 - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che “*attività fisica ed esercizio fisico contribuiscono a mantenere una buona “forma fisica” (benessere fisico)*”. Il candidato riferisca le motivazioni che proporrebbe a un suo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare uno stile di vita attivo e non sedentario.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i criteri che si devono considerare per l’elaborazione di una dieta equilibrata e personalizzata per un adolescente. In particolare:
- riferisca quali sono i fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti in una dieta equilibrata per adolescenti, anche in riferimento alle indicazioni LARN;
 - riporti gli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per un adolescente e gli errori ricorrenti nella loro alimentazione;
 - riporti, argomentandoli, tre punti chiave a sua scelta delle Linee guida per una sana alimentazione italiana.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato il candidato proceda alla realizzazione dei due interventi professionali oggetto dell’incarico ricevuto.
1. In riferimento alla progettazione del *caffè break* a tema “A tavola con gli adolescenti”, proponga un menù con annessa indicazione di eventuali prodotti sostenibili.
 2. In riferimento alla progettazione del *caffè break* a tema “A tavola con gli adolescenti”, progetti due cocktail analcolici/bevande/centrifugato che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascun cocktail:
 - la lista degli ingredienti e l’eventuale presenza di ingredienti di stagione e/o prodotti del territorio che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);
 - l’eventuale presenza di allergeni;
 - l’eventuale presenza di ingredienti oggetto di specifica valutazione in termini di prescrizioni religiose.
 - l’attrezzatura utilizzata e il tipo di servizio;
 - le indicazioni igienico-sanitarie da osservare durante la preparazione e il servizio;
 - quali ingredienti sono utili a ripristinare l’equilibrio idrico e salino nel post gara.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

Allegato 3

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

RELAZIONI FINALI PER DISCIPLINA

Classe: V Sez. : A 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Competenze in uscita</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>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</p> <p>N.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p>
---	--



CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>UDA N°1: Le istituzioni democratiche 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</p> <p>UDA N°2: Promuovere il Made in Italy Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>UDA N°3: Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030 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</p> <p>UDA N°4: Valorizzare le nuove professionalità e prospettive 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</p>
UDA	Le istituzioni democratiche Promuovere il Made in Italy Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030 Valorizzare le nuove professionalità e prospettive



ABILITA'	<p>UDA N°1: Le istituzioni democratiche 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 Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>UDA N°2: Promuovere il 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 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>UDA N°3: Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030 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 Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>UDA N°4: Valorizzare le nuove professionalità e prospettive 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 Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

METODOLOGIE	Lezione frontale, Lezione interattiva Lezione multimediale Problem solving Cooperative learning Lavoro di ricerca individuale e di gruppo Attività laboratoriale Esercitazioni pratiche
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	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, 13 maggio 2024

Il docente

Prof.ssa Daniela Palumbo



PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: Palumbo Daniela

CLASSE 5 SEZ A 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 - aflatoxine, 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC 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)

6. 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, 15 maggio 2023

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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez.: A Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Materia: ITALIANO

Docente: PROF. SSA NOTARO SABRINA



Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<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>
---	--



CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga 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>L’ETÀ DEL DECADENTISMO</p> <p>Gabriele D’Annunzio e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Da “Alcyone”: La pioggia nel pineto.</p> <p>Giovanni Pascoli 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>LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO:</p> <p>Le nuove frontiere della poesia in Italia:</p> <p>I futuristi: Marinetti “Il Manifesto del Futurismo”</p> <p>Italo Svevo 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>Luigi Pirandello 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>Giuseppe Ungaretti 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>
--	---



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

UDA	LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PROMUOVERE IL MADE IN ITALY SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE
ABILITÀ'	Conoscere in maniera più approfondita il contesto storico, politico e culturale in cui si muove l'autore Conoscere la poetica dell'autore Conoscere in sintesi la biografia e il percorso letterario dell'autore Riconoscere ed analizzare le principali caratteristiche stilistiche del testo poetico Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati Rilevare affinità e differenze tra testi diversi Saper esprimere giudizi critici e approfondire le tematiche inerenti il testo Saper utilizzare la documentazione Saper applicare le regole di stesura proprie di ciascuna tipologia testuale
METODOLOGIE	Lezione frontale (<i>presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche</i>) Lezione interattiva (<i>discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive</i>) Lezione multimediale (<i>utilizzo della LIM, di PPT, di audio video, videolezioni</i>) Lettura e analisi diretta dei testi Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>) Problem solving (<i>definizione collettiva</i>)



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	LIBRO DI TESTO: Autori: P. Di Sacco P. Manfredi Titolo: Scoprirai leggendo Editori: Paerson Vol.: 3
--	--

Marigliano li 9 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DI ITALIANO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: Notaro Sabrina

CLASSE 5 SEZ A INDIRIZZO EOA

LIBRO DI TESTO: P. Di Sacco P. Manfredi - Scoprirai leggendo Vol. 3 - Paerson

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



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

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

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

Umberto Saba: vita, opere, pensiero, poetica.

Dal Canzoniere: A mia moglie; Mio padre è stato per me l’assassino; la capra.

Alda Merini: la vita e opere: Sorridi donna, Le osterie.

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 09/05/2024

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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez : A Indirizzo : ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Materia: STORIA

Docente: PROF.SSA NOTARO SABRINA



Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<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>
---	---



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it



CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	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
UDA	LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PROMUOVERE IL MADE IN ITALY SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ’ E PROSPETTIVE



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ABILITA'	<p>Analizzare i diversi aspetti della società di inizio secolo e cogliere le relazioni tra di loro e le nuove prospettive che si aprivano</p> <p>Ricostruire le fasi attraverso le quali i conflitti sociali si attenuarono e i lavoratori ottennero importanti conquiste sindacali e politiche</p> <p>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>
METODOLOGIE	<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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>LIBRI DI TESTO: Autori: Vittoria Calvani Titolo: La storia intorno a noi Editori: Mondadori Vol.: 5</p>

Marigliano li 9 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DI STORIA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: Notaro Sabrina

CLASSE 5 SEZ A INDIRIZZO EOA

LIBRO DI TESTO: Vittoria Calvani - La storia intorno a noi Vol. 5 - Mondadori

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 09/05/2024

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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

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

Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

Docente: ESPOSITO DOMENICO



Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> <p>Tecnica dei Servizi di Sala e Vendita</p>	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.- Integrare le competenze professionali, orientate al cliente, con quelle linguistiche, utilizzandole tecniche di comunicazione e relazione, per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, di trasparenza e tracciabilità dei prodotti- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto- Controllare e utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.- 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.- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.- Utilizzare le reti e gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
---	--



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">- La vite e il vino- Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino- Igiene e antinfortunistica- La distillazione- Il servizio nella sala- Il menù e le carte- I cocktail- Marketing, qualità e territorio- Il banqueting e il catering- La birra
UDA	<ul style="list-style-type: none">- Le istituzioni democratiche- Promuovere il made in Italy- Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'agenda 2030- Valorizzare le nuove professionalità e prospettive



ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP-Garantire la tutela e la sicurezza del cliente-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato-Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera- 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-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari-Apportare innovazioni personali alla produzione alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.-Definire le specifiche per allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.-Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazione in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell' evento.
-----------------	--



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

METODOLOGIE	Lezione frontale Lezioni interattiva Lezione multimediale Cooperative learning Problem solving Attività di laboratorio Esercitazioni pratiche
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	TESTO Autori: A. Faracca – E. Galiè – A. Capriotti – T. Ficcadenti Titolo: MAITRE&BARMAN CON MASTERLAB Editore: LE MONNIER Dispense e mappe concettuali Lim Computer Piattaforma Gsuite Visite guidate

Marigliano li 13 Maggio 2024

Il docente

Prof. Esposito Domenico



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DI LABORATORIO SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE ESPOSITO DOMENICO

CLASSE V SEZ. A INDIRIZZO EOA

LIBRO DI TESTO: MAITRE&BARMAN CON MASTERLAB. " LE MONNIER SCUOLA"

1. LA VITE E IL VINO

La vite
La fermentazione alcolica
La vinificazione
Metodo classico
Metodo charmat
Champagne
La carta dei vini
Le DOCG – le DOC e le IGT della Campania

2. ANALISI ORGANOLETTICA E ABBINAMENTO CIBO-VINO

Presentazione
Esame visivo
Esame olfattivo
Esame gustativo
Considerazioni finali
Temperatura di servizio
Abbinamento cibo-vino

3. IGIENE E ANTINFORTUNISTICA

L'igiene
L'igiene dei locali di sala
L'igiene delle attrezzature
L'igiene del personale
L'antinfortunistica
La prevenzione degli infortuni
Le nozioni di primo soccorso

4. LA DISTILLAZIONE

Distillazione continua e discontinua
I distillati
Brandy
Cognac
Grappa
Whisky
Vodka



Rum
Gin
Tequila
Acquaviti di frutta

5. IL SERVIZIO NELLA SALA

Le varie tipologie di servizio
Quale tipo di servizio
Le ragioni di una scelta
L'organizzazione della sala ristorante

6. IL MENU E LE CARTE

La carta delle vivande
Progettare un menù
Le tipologie di menù
Gli obblighi di legge

7. LA CUCINA DI SALA

Il flambè
Le attrezzature
Le ricette

8. I COCKTAIL

Classificazione dei cocktail
Come si preparano
Principali avvertenze
Le regole di un ottimo cocktail
Vendere i cocktail
I cocktail pre-dinner

9. LA BIRRA

Come si produce la birra
L'acqua
Il maltaggio
Il luppolo
I lieviti
Tipi di birra

10. MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO

Il sistema di qualità
Sostenibilità e territorio
DOP
IGP
STG



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

11. BANQUETING E CATERING

La vendita di un evento

La pianificazione del lavoro.

Marigliano li 13 Maggio 2024

Il docente

Prof. Esposito Domenico



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

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

Materia: Inglese

Docente: Santaniello Marta Gilda



Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Sapersi orientare nella comprensione dei brani relative all'indirizzo enogastronomico Affrontare situazioni di media difficoltà, costruire e verificare ipotesi e proporre soluzioni . Interagire in ambiti diversi e utilizzare la rete e gli strumenti informatici per tutte le attività scolastiche promuovendo al contempo la consapevolezza delle differenze culturali e sociali dei destinatari del servizio ristorativo . Valorizzare le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera Utilizzare la lingua in modo semplice e sintetico e conferire su aspetti più attuali e di maggior rilievo della realtà della ristorazione enogastronomica consolidando progressivamente le loro competenze linguistiche ,stimolando la creatività e l'espressione della loro personalità'</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Food and health: getting ready for service (dining room service Equipment's) Dining room preparation table setting, The basics of service etiquette.</p> <p>Democratic institutions: the political system, the crown, reading and comprehension, question and answer, insight from the web, Food safety or hygiene and handling, food safety legislation and HACCP system, Food preservation and food packaging</p> <p>Responsible food consumption (Promoting a sustainable diet, sustainable food and organic food), Agenda 2030 for sustainable Developments and strategies. healthy lifestyles, alternative styles, and sustainable kitchen for a greener future</p> <p>Promote excellence of Mady Italy, the advice food marketing</p> <p>Catering for special catering: Banquets and buffets, special menu, wine list, matching wine and food, Food and health, the food pyramid and food groups, healthy plates (Vocabulary practice), Restaurant start up and different types of promotion, buying food and dealing with suppliers (vocabulary practice),: look out into the world of work, application and advertisements (writing cv a cover letter and an effectives job interview) Written and oral activities: match de sentences, label the pictures, complete the email, write a cover letter, vocabulary practice)</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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

UDA	Le istituzioni democratiche Promuovere il Made in Italy Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030 Valorizzare le nuove professionalità e prospettive
ABILITA'	Categorizing food, describing kitchen ingredients, comparing and contrasting ingredients. Describing wine tasting steps, name the characteristics of different types of beers, spirits and liquors Giving information about cocktails, mocktails and juices Comparing metric and imperial measures, understanding recipes Naming different cooking methods Discussing cooking fats and oils
METODOLOGIE	Lezione frontale (presentazione dei contenuti e dimostrazioni pratiche) Lezione interattiva (discussione sull argomento e interrogazioni collettive Lezione / applicazione (lettura e analisi diretta dei testi Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo Problem solving (definizione collettiva Esercitazioni pratiche sul libro in possesso Light The Fire Esercitazioni grammaticali da altri testi (Grammar Wise and Mastering Grammar) Per la produzione scritta sono state adottate varie tipologie di test ,a risposta multipla, o chiusa ,esercizi di comprensione ,questionari ,schede individuali e di gruppo ,ricerche guidate ,sintesi argomentative ,produzione di testi scritti di varia natura .Lecture di articoli dal web su argomenti di enogastronomia ,tradizione ,innovazione,piatti tipici della cultura britannica . Per verifiche orali : interrogazioni con lettura ad alta voce ,analisi di alcune sezioni dei testi di microlingua dell indirizzo enogastronomico, per evidenziare la finalità comunicativa ,il messaggio, la struttura logica ,e strutturale, conversazioni su domande esplorative, conversazioni su temi di interesse personale e dal 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Light the fire.Rizzoli Altri libri per potenziamento strutture morfologiche e sintatticheGrammar Wise and Mastering Grammar Video proiettore Lim Lecture di articoli di enogastronomia di civiltà britannica dal web
--	--

Marigliano, 15 Maggio 2024

Il docente

Prof.ssa Santaniello Marta Gilda



PROGRAMMA DI INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: Santaniello Marta Gilda

CLASSE 5 SEZ A INDIRIZZO EOA

LIBRO DI TESTO: Vittoria Calvani - Light the fire Vol. 5 - Mondadori

Revision module 9 : Food and Health

Step 1 : getting ready for the service (dining room service equipments)

Step 2 : Dining room preparation and table settings

Step 3 :The basics of service etiquette

Step 4: vocabulary practice

Module 10

Step 1: Democratic Institutions : The Political system ,The Crown ,readings and ,comprehension questions and answers, insights from the web

Step 2: Food safety or hygiene and handling

Step 3: Food safety legislation and the HACCP system

Step 4: Food preservation and food packaging

Written and oral activities (complete the table ,provide questions , translate sentences ,match the sentences + Vocabulary practice)

Module 11: Responsible food consumption

Step 1: Promoting a sustainable diet ,sustainable food and organic food

Step 2: Agenda 2030 for sustainable diet Development and strategies

Step 3: Healthy lifestyle, alternative styles and a sustainable kitchen for a greener future

Step 4: Promote the excellence of Made in Italy, the advices of food marketing

Written and oral activities (Complete the texts with missing words ,true and false sentences, ,write appropriate replies + vocabulary practice)

Module 12:

STEP 1: Catering for special catering: Banquets and buffets, special menu, wine list, matching wine and food

STEP 2: Food and health, the food pyramid and food groups, healthy plates (Vocabulary practice)



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

STEP 3: Restaurant start up and different types of promotion, buying food and dealing with suppliers (vocabulary practice)

STEP 4: look out into the world of work, application and advertisements (writing cv a cover letter and an effective job interview)

Written and oral activities: match de sentences, label the pictures, complete the email, write a cover letter, vocabulary practice)

Marigliano, 15 Maggio 2024

Il docente

Prof.ssa Santaniello Marta Gilda



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

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

Materia: MATEMATICA

Docente: NAPPI ROSA



Scheda informativa sulla disciplina:

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Limiti.e derivate.</p> <p>Statistica descrittiva.</p> <p>Rappresentazioni grafiche.</p> <p>Cenni di probabilità</p> <p>Indici statistici</p> <p>Problemi di scelta.</p>
UDA	<p>Promuovere il Mady in Italy.</p> <p>Valorizzare le nuove professionalita' e prospettive.</p>
ABILITA'	<p>Impostare e risolvere semplici problemi modellizzabili attraverso equazioni, disequazioni.</p> <p>Saper utilizzare e rappresentare il piano cartesiano.</p> <p>Risolvere limiti definiti ed indefiniti.</p>
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali.</p> <p>Lezioni interattive.</p> <p>Lavori di gruppo.</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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Matematica: modelli e competenze Linea Gialla Tonolini-Calvi e Zibetti Minerva Scuola.ù Fotocopie Lim e appunti.
--	---

Marigliano, 13 Maggio 2024

Il docente

Prof.ssa Nappi Rosa



PROGRAMMA DI MATEMATICA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: Nappi Rosa

CLASSE 5 SEZ A INDIRIZZO EOA

LIBRO DI TESTO: Toninelli ed altri - Matematica modelli e competenze Linea gialla - Minerva Scuola

MODULO 1: < Limiti >

U.D. 1.1 Limiti

- Concetto di limite
- Teoremi sui limiti
- Risoluzione di limiti definiti
- Limite ∞/∞
- 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



MODULO 4: < Problemi di scelta >

U.D. 4.1

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

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, 13 Maggio 2024

Il docente

Prof.ssa 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

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

Materia: Insegnamento Religione Cattolica

Docente: Sapio Giuseppe



Scheda informativa sulla disciplina:

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Competenze in uscita</p> <ol style="list-style-type: none">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;2) cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica;3) utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.
--	--



<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u></p> <p><u>UDA</u></p>	<p>A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.</p> <ol style="list-style-type: none">1. crisi di certezze, senso del limite e carenza di sano dialogo intergenerazionale;2. subcultura dello stordimento che annebbia, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide;3. false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro;4. sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa;5. ricerca di testimoni di valori autenticamente umani;6. sorprendente capacità di mollare tutto per il bene;7. grande significato delle esperienze di volontariato e per la pace;8. crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera.9. accresciuta sensibilità verso il fatto religioso parallelamente ad un incremento dell'agnosticismo. <p>B) Religione cattolica e temi attuali:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Quinto anno ed attenzione alle attività di PCTO ed a tematiche che esprimono una formazione integrale della persona: 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 madre2. 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;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.4. Globalizzazione: Introduzione all'enciclica "Fratelli Tutti" di papa Francesco (Assisi 3 ottobre 2020)5. Importanza del non fermarsi, del camminare ed avere una meta. Differenza tra un viaggio turistico ed un pellegrinaggio. Europa e le vie dei pellegrinaggi: la via Francigena, da inserire anche nelle proposte delle agenzie di viaggio.6. UDA Ed. Civica. Classi Quinte 1° Quadrimestre: "Le Istituzioni Democratiche". Patti Lateranensi tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984. Costituzione italiana: art.7.7. Ed. Civica, 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".
--	---



	<ol style="list-style-type: none">8. UDA “Promuovere il Made in Italy”.<ol style="list-style-type: none">1. Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana2. Santi esemplari: Sant’ Ambrogio, San Francesco d’ Assisi San Benedetto.3. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.4. Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni9. Giorno della memoria della Shoah: 27 gennaio (legge 211, 20 luglio 2000) e contributi della Chiesa Cattolica Italiana alla salvezza degli Ebrei in Italia durante il secondo conflitto mondiale. Introduzione al Film "Assisi underground" di Alexander Ramati.10. Il 10 febbraio, Giorno del ricordo dei massacri delle foibe e dell'esodo giuliano-dalmata (Legge 92, 30 marzo 2004) per opera dei Titini dopo la caduta del Fascismo e la fine della Seconda guerra mondiale.11. Confronto tra gli eccessi vendicativi della Germania nazista dopo la fine della Prima guerra mondiale e quelli dei Titini dopo l'annessione alla Jugoslavia di Venezia Giulia, Istria, Fiume e Dalmazia: reazioni atroci che confermano la vendetta come inizio di una spirale di morte ed atrocità senza fine.12. UDA Ed. Civica classi quinte 2° Quadrimestre "Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030": Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica “Laudato si’”, di Papa Francesco (24/05/2015). Sguardo complessivo ed 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 2030.13. Giornata mondiale dell'acqua: 22 marzo 2023". Riferimenti all'Enciclica "Laudato si'" ed agli OO. 2030: SDG 6: acqua e servizi igienico-sanitari per tutti entro il 2030.14. Giornata della terra: 22 aprile 2023. 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. Importanza del distinguere questa visione da quella ecobiosistemica dell'Ipotesi Gaia di J. Lovelock (Terra quale essere vivente) e da quelle neo pagane (Terra quale divinità).15. UDA “Valorizzare le nuove figure professionali e le nuove prospettive”<ol style="list-style-type: none">1. Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.2. L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici).3. La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica “Laudato si’”, (24/05/2015).16. Enciclica di Papa Francesco “Fratelli tutti”: globalizzazione della fraternità nel contesto dell’attuale guerra in Ucraina.17. I 4 pilastri della PACE della <i>Pacem in terris</i>, Lettera Enciclica di Giovanni XXIII sulla pace fra tutte le genti nella verità, nella giustizia, nell'amore, nella libertà, 11 aprile 1963.
--	---



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

	<p>18. Bioetica e temi attuali: aborto, eutanasia di anziani, bambini o di persone sane che vogliono rinunciare alla vita, malati, donazione di organi, transumanesimo, ambiente di lavoro, questione ecologica etc. Il paradigma: Fede--->Antropologia--->Etica. Visione errata: Fede--->Etica.</p> <p>19. Proiezione e commento del film "Gattaca" di Andrew Niccol (1997) su una società in cui si selezionano le persone in base al livello di potenziale del proprio DNA.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>c. riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;</p> <p>d. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</p> <p>e. usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">○ Lezione frontale.○ Lezione interattiva.○ Brain storming.○ Discussione guidata.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">○ 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, 15 Maggio 2024

Il docente

Prof. Sapio Giuseppe



PROGRAMMA DI IRC

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE Sapio Giuseppe

CLASSE 5 SEZ A INDIRIZZO EOA

LIBRO DI TESTO: L. SOLINAS, "La vita davanti a noi", SEI 2018, volume unico - Edizione rossa

A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.

1. crisi di certezze, senso del limite e carenza di sano dialogo intergenerazionale;
2. subcultura dello stordimento che annerisce, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide;
3. false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro;
4. sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa;
5. ricerca di testimoni di valori autenticamente umani;
6. sorprendente capacità di mollare tutto per il bene;
7. grande significato delle esperienze di volontariato e per la pace;
8. crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera.
9. accresciuta sensibilità verso il fatto religioso parallelamente ad un incremento dell'agnosticismo.

B) Religione cattolica e temi attuali:

1. Quinto anno ed attenzione alle attività di PCTO ed a tematiche che esprimono una formazione integrale della persona: 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
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;
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.
4. Globalizzazione: Introduzione all'enciclica "Fratelli Tutti" di papa Francesco (Assisi 3 ottobre 2020)
5. Importanza del non fermarsi, del camminare ed avere una meta. Differenza tra un viaggio turistico ed un pellegrinaggio. Europa e le vie dei pellegrinaggi: la via Francigena, da inserire anche nelle proposte delle agenzie di viaggio.
6. **UDA Ed. Civica. Classi Quinte 1° Quadrimestre: "Le Istituzioni Democratiche"**. Patti Lateranensi tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984. Costituzione italiana: art.7.
7. Ed.Civica, 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".
8. **UDA "Promuovere il Made in Italy"**.
 1. Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana
 2. Santi esemplari: Sant' Ambrogio, San Francesco d' Assisi
San Benedetto.
 3. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.
 4. Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni



9. Giorno della memoria della Shoah: 27 gennaio (legge 211, 20 luglio 2000) e contributi della Chiesa Cattolica Italiana alla salvezza degli Ebrei in Italia durante il secondo conflitto mondiale. Introduzione al Film "Assisi underground" di Alexander Ramati.
10. Il 10 febbraio, Giorno del ricordo dei massacri delle foibe e dell'esodo giuliano-dalmata (Legge 92, 30 marzo 2004) per opera dei Titini dopo la caduta del Fascismo e la fine della Seconda guerra mondiale.
11. Confronto tra gli eccessi vendicativi della Germania nazista dopo la fine della Prima guerra mondiale e quelli dei Titini dopo l'annessione alla Jugoslavia di Venezia Giulia, Istria, Fiume e Dalmazia: reazioni atroci che confermano la vendetta come inizio di una spirale di morte ed atrocità senza fine.
12. **UDA Ed. Civica classi quinte 2° Quadrimestre "Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030":** Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica "Laudato si'", di Papa Francesco (24/05/2015). Sguardo complessivo ed 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.
13. Giornata mondiale dell'acqua: 22 marzo 2023". Riferimenti all'Enciclica "Laudato si'" ed agli OO. 2030: SDG 6: acqua e servizi igienico-sanitari per tutti entro il 2030.
14. Giornata della terra: 22 aprile 2023. 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. Importanza del distinguere questa visione da quella ecobiosistemica dell'Ipotesi Gaia di J. Lovelock (Terra quale essere vivente) e da quelle neo pagane (Terra quale divinità).
15. UDA **"Valorizzare le nuove figure professionali e le nuove prospettive"**
 1. Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.
 2. L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici).
 3. La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica "Laudato si'", (24/05/2015).
16. Enciclica di Papa Francesco "Fratelli tutti": globalizzazione della fraternità nel contesto dell'attuale guerra in Ucraina.
17. I 4 pilastri della PACE della *Pacem in terris*, Lettera Enciclica di Giovanni XXIII sulla pace fra tutte le genti nella verità, nella giustizia, nell'amore, nella libertà, 11 aprile 1963.
18. Bioetica e temi attuali: aborto, eutanasia di anziani, bambini o di persone sane che vogliono rinunciare alla vita, malati, donazione di organi, transumanesimo, ambiente di lavoro, questione ecologica etc.
Il paradigma: Fede--->Antropologia--->Etica.
Visione errata: Fede--->Etica.
5. Introduzione al film "Gattaca" di Andrew Niccol (1997) su una società in cui si selezionano le persone in base al livello di potenziale del proprio DNA.

Marigliano, 15 Maggio 2024

Il docente

Prof. Sapio Giuseppe



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez.: A Indirizzo: EOA

Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: GIUSEPPA DELLO IACONO



Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> <p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</p>	<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>
--	--

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica</p> <p>Enti e Organismi interni e internazionali che regolano il mercatoMarketing turistico</p> <ul style="list-style-type: none">• Analisi interna ed esterna• Leve di marketing• web-marketing• Piano di marketing turistico <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>
---	---



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

UDA	LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PROMUOVERE IL MADE IN ITALY SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030 VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONI E PROSPETTIVE
ABILITA'	Riflettere sul proprio ruolo nella comunità locale e nella società globale, valutare incessantemente e motivare le proprie azioni Identificare le caratteristiche del mercato turistico Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing 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. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale e implementare una corretta pianificazione e programmazione aziendale
METODOLOGIE	Lezione Frontale, Lezione interattiva Lezione multimediale Problem solving
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	TESTO: Autori: RASCIONI FERRIELLO Titolo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Editori: Tramontana RIZZOLI EDUCATION Vol.: 3 DIGITAL BOARD MAPPE E SINTESI SLIDES SU CLASSROOM VIDEO

Marigliano, 15 Maggio 2024

Il docente

GIUSEPPA DELLO IACONO



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it



PROGRAMMA DI DTA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE Dello Iacono Giuseppa

CLASSE 5 SEZ A INDIRIZZO EOA

**LIBRO DI TESTO: RASCIONI FERRIELLO - GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Vol. 3 -
Tramontana RIZZOLI EDUCATION**

L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

Metodi dei calcoli dei costi

Metodi per la determinazione del Prezzo di vendita

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



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

- 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, 15 Maggio 2024

Il docente

GIUSEPPA DELLO IACONO



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez.: A Indirizz : EOA

Materia: Scienze motorie

Docente: ANTONIO PAURA



Scheda informativa sulla disciplina:

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u>	Competenze in uscita <ul style="list-style-type: none">• padronanza della corporeità e del movimento e consapevolezza delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo• consapevolezza dei principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute• interiorizzazione dei valori del fair-play, attivazione di relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali• utilizzo degli aspetti comunicativi del movimento
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI :</u> <u>UDA</u>	<ul style="list-style-type: none">• sistemi di giochi dei principali sport di squadra (calcio, basket, pallavolo)• norme regolamentari degli sport di squadra praticati/arbitrati• l'importanza di una sana e corretta alimentazione• i principi nutritivi degli alimenti• L'importanza di fare sport e i rischi della sedentarietà• Storie positive di uomini e donne di sport
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• eseguire tecniche sportive, semplici schemi di attacco e difesa, strategie, regole, adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone• svolgere la funzione di arbitro di gara• Cooperare in equipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali• programmare una semplice dieta adeguata alla sua età e al suo stile di vita• evitare sostanze chimiche o naturali che possano modificare artificialmente la sua performance sportiva• Programmazione di sedute di allenamento semplici ma continuative nel tempo
<u>METODOLOGIE:</u>	outdoor training, problem solving, lezione frontale, lezione partecipata, cooperative learning
<u>TESTI e</u> <u>MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	condivisione di video, film, letture da giornali multimediali, ecc libro di testo in uso, LIM, palestra, spazi esterni



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

Marigliano, 15 Maggio 2024

Il docente

Antonio Paura



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE Paura Antonio

CLASSE 5 SEZ A INDIRIZZO EOA

- ✓ 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, li 12/05/2024

Il docente
ANTONIO PAURA



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez.: A Indirizzo : EOA

Materia: Lingua e cultura francese

Docente: Di Sarno Franca



Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>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).</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>Competenze chiave di cittadinanza 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>
---	---



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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI NELLE UDA	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 controles qualitatif et quantitatif 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 typique 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'enogastronomie durable Une alimentation correcte Les groupes alimentaires La pyramide alimentaire Les cuissons diététiques 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)
--	---



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

UDA	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
ABILITA'	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 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
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• L'approche actionnelle• Lezione interattiva• Lezione frontale• Lezione multimediale• Cooperative learning• Brainstorming• Problem solving• Lettura ed analisi diretta di testi• Attività di laboratorio• Classe inversée• Jeu de role



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Autori: M. Oliveri, P. Beaupart 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, 10 maggio 2024

Il 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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE DI SARNO FRANCA

CLASSE V SEZ A 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 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 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

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

Les cuissons diététiques

Les différents régimes alimentaires



**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 – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

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 10 maggio 2024

Il docente

Prof.ssa Franca Di Sarno