



**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 2022/2023

CLASSE V sez. A

SETTORE Enogastronomico

INDIRIZZO Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

COORDINATORE

Prof.ssa Daniela Palumbo

LA DIRIGENTE

Prof.ssa Angela Buglione



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

SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

e-mail nais134005@istruzione.it – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it



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	9
3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE	10
3.1 Composizione consiglio classe	10
3.2 Composizione e profilo della classe	10
3.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	11
3.4 Attività di recupero ed approfondimento	11
4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE	12
4.1 Tabelle con i percorsi interdisciplinari e pluridisciplinari svolti	13
4.2 Percorso di educazione civica	19
4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	20
1. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE	23
5.1 Metodologie didattiche	23
5.2 Modalità di verifica	24
5.3 Griglia di valutazione adottata nel collegio docenti e inserita nel PTOF	24
5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF	25
5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	25
5.6 Simulazione prove d'esame	26
6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	26
7. ALLEGATI	30



**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

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.



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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

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

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

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



**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

	GICO / STORICO SOCIALE
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	LINGUAGGI
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	LINGUAGGI / STORICO- SOCIALE
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	MATEMATICO / STORICO-SOCIALE

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 HCCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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



4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	PROFESSIONALE
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	PROFESSIONALE
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi, enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	PROFESSIONALE
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	PROFESSIONALE
10. Supportare le attività di budgeting -reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi, e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO

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

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

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

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;



**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

- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

PROFILO IN USCITA - PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

PROFILO UNITARIO

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

FIGURA: ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA

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

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

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

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER IL PERCORSO SCELTO

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



**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

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

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

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 SCELTO

<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	66
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	231	198	132

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

<i>PERCORSO</i>	<i>SALA BAR E VENDITA</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

ATECO	I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA
SEP	SERVIZI TURISTICI
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 ENOGASTRONOMIA

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

PERCORSO SALA - BAR E VENDITA

<i>INSEGNAMENTI</i>		3° <i>anno</i>	4° <i>anno</i>	5° <i>anno</i>
AREA COMUNE	ITALIANO	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	INGLESE	2	2	2
	MATEMATICA	3	3	3
	IRC	1	1	1
	SCIENZE MOTORIE	2	2	2



**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

AREA DI INDIRIZZO	DTA	4	4	4
	FRANCESE	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	5
	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	—	2	2
	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	7	6 (2)	4 (2)

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di classe

Disciplina	Docenti	Continuità
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	DI SARNO FRANCA	I - II - III - IV - V
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	ESPOSITO DOMENICO	III - IV - V
SOSTEGNO	FALSETTO ELDA	II - III - IV - V
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	FERRETTI MARIA CRISTINA	II - V
EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecniche Amministrative	NOTARO MARIAROSARIA	V
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA	III - IV - V
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAURA ANTONIO	IV - V
SOSTEGNO	PRISCO GIOVANNA	I - II - IV - V
MATEMATICA	REA MARIA	V
LINGUA INGLESE	SANTANIELLO MARTA GILDA	III - IV - V
RELIGIONE	SAPIO GIUSEPPE	I - II - III - IV - V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	SOMMESE ANTONELLA	I - II - III - IV - V

3.2 Composizione e profilo della classe

La classe è composta da 20 alunni, di cui 7 femmine e 13 maschi.



**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

Nel gruppo classe sono presenti due alunni BES, uno con Disturbo Specifico di Apprendimento e l'altro con Svantaggio Linguistico; per ciascuno di loro è stato predisposto un PDP, indicando misure dispensative e strumenti compensativi per singola disciplina.

Nella classe sono presenti tre alunni diversamente abili, tutti seguiti per 9 ore settimanali dalle docenti di Sostegno. Per due alunni è stato predisposto e realizzato un PEI con obiettivi didattici formativi non riconducibili ai programmi ministeriali. Per tali alunni le prove finali terranno conto di tali percorsi e saranno differenziate rispetto a quelle previste per gli altri candidati. Per un terzo alunno, è stato predisposto e realizzato un PEI con programmazione per obiettivi minimi secondo il D.L. 182 del 2020 e, pertanto, le prove finali terranno conto di tali percorsi e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. 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 quasi sempre 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



**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

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.

4. ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI SVOLTE FINO AL 30 Aprile 2023

ATTIVITÀ	DATA	N.PARTECIPANTI
CONVEGNI Campagna di sensibilizzazione alla donazione del sangue	17/03/2023	Tutta la classe
PROGETTI Masterclass di CARICO ACCADEMY Progetto sportivo “Scuola Aperta”	31/10/2022 27/03/2023 24/04/2023 Fine ottobre e inizio maggio	1 2 1 7
ORIENTAMENTO UNIEXPO' Monte S. Angelo, Napoli Università degli studi di Napoli, Federico II, Dipartimento di Agraria Campus Orienta-Salone dello studente-incontro sentieri delle professioni-agroalimentare	17/11/2022 01/03/2023 03/02/2023	19 18 13
MANIFESTAZIONI Protocollo d'intesa presso l'Istituto Alberghiero “De Medici” di Ottaviano Coffee break in occasione di un corso di formazione docenti Banqueting in occasione dell'Open Day scolastico Torrone in festa - Nola	14/10/2022 22/04/2023 11/12/2022 15/11/2022	5 4 1 3
CELEBRAZIONI Commemorazione del milite ignoto (Comune di Marigliano)	04/11/2022	Tutta la classe



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

e-mail nais134005@istruzione.it – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

Giornata mondiale contro la violenza sulle donne	25/11/2022	
Giornata della memoria	27/01/2023	

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
Italiano	Verga, il Verismo Rosso Malpelo I Malavoglia
Lingua inglese	The British political system (The Crown ,the Political Parties, The three basic types of power: legislative, executive and judiciary), The Prime Minister the legislative secular acts: Magna Carta 1215 and the Bill of Rights 1869. The governing bodies in other countries of United Kingdom, The Irish Question Food safety or Hygiene and handling. Food safety legislation and the HACCP system Food preservation and food packaging
Lingua francese	Les institutions politiques en France (la Vème République, le Président, le Gouvernement, le Parlement) Hygiène et conservation des aliments Les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP) Qualité des produits et sécurité
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	Dalla Belle époque alla Grande Guerra La nascita della Repubblica Italiana, l'Assemblea costituente, focus su Teresa Mattei Piero Calamandrei, <i>Il discorso sulla</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



	<i>Costituzione</i> Analisi dell'art.1 della Costituzione
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Il sistema HACCP La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro Marchi di qualità e altre tutele alimentari
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
Diritto e Tecniche Amministrative	Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica
<i>IRC</i>	Costituzione italiana: art.7. Concordato tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984

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



**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 Futurismo G.Ungaretti
Lingua inglese	Promote Made in Italy The excellence of Made in Italy The advices of food marketing
Lingua francese	Les produits typiques français et italiens de qualité
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	L'occupazione di Fiume Il Dopoguerra Il Fascismo
<i>Asse matematico</i>	
Matematica	Rappresentazione grafica: diagrammi, istogrammi e diagrammi a torta
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	I prodotti tipici italiani
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Valorizzare il patrimonio nazionale enologico Conoscere i principali vini nazionali La terminologia della degustazione Le fasi della degustazione Sapere 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	Il mercato turistico nazionale e internazionale Enti e organismi interni e internazionali 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



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>Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana</p> <p>Santi esemplari: Sant' Ambrogio, San Francesco d'Assisi</p> <p>San Benedetto.</p> <p>Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali</p> <p>Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni</p>
------------	---

UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA	
UDA N°3	
Denominazione	SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030
<i>Asse dei linguaggi</i>	Conoscenze
Italiano	E. Montale (La primavera Hitleriana) I. Svevo (Salute e Benessere)
Lingua inglese	The Agenda 2030 for sustainable development and sustainable developments goals and strategies 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 L'era atomica Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Realizzare un menù Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari



**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

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le bevande prodotte con principi di sostenibilità Realizzare una carta dei vini
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>	Organizzazione di gare sportive
<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	L. Pirandello Ciaula scopre la luna (Allunaggio)
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



**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



Lingua francese	Le métier de traitez (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)
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	Il Secondo Dopoguerra La Guerra Fredda
<i>Asse matematico</i>	
Matematica	Rappresentazione grafica: diagrammi, istogrammi e diagrammi a torta
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Il servizio di catering e di banqueting I software per il settore ristorativo
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	I principali contratti delle imprese ristorative La responsabilità dei ristoratori
<i>Scienze motorie</i>	Organizzazione di gare sportive
<i>IRC</i>	Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o



**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>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 LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PERIODO DI ATTUAZIONE: NOVEMBRE/GENNAIO	SECONDO QUADRIMESTRE SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 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>
<p>LINGUE STRANIERE: Organizzazione costituzionale nei singoli paesi</p>	<p>LINGUE STRANIERE: Trasformiamo il nostro mondo: Il programma di sviluppo sostenibile</p>
	<p>IRC : L'enciclica di Papa Francesco "Laudato sii"</p>
	<p>DOCENTI INDIRIZZO: Modelli di turismo sostenibile</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

	La tutela del patrimonio ambientale
--	-------------------------------------

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

PROGETTO

SOGGETTI COINVOLTI	<p>Dirigente scolastico - Prof.ssa Angela Buglione Docente Referente di istituto per il PCTO - Prof.ssa Fiore Flora Docente Referente Coordinatore - Prof.ssa Daniela Palumbo Docente Referente Tutor - Maria Cristina Ferretti - Prof. Domenico Esposito</p>
---------------------------	---

ARTICOLAZIONE ATTIVITÀ

– A.S. 2019/20 - Settore Sala e vendita e Settore Enogastronomia

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEI
Informazione /sensibilizzazione	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 PCTO	2 ore	ISS"
Formazione sulla 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"
Spirito di iniziativa ed imprenditorialità	Partecipazione ad eventi sul territorio	Tutor interno PCTO	6 ore	Scisc di un Mari della di pro
			TOT = 20 ore	

– A.S. 2020/2021 - Settore Sala e vendita

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEI
--------	---------------------	---------------------	-------	-----



**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

Informazione /sensibilizzazione		<i>Tutor interno PCTO</i>	4 ore	In via
Spirito di iniziativa ed imprenditorialità	Partecipazione al webinar con AIS e FIB	Tutor interno PCTO Esperti del settore "Barman"	18 ore	In via
			TOT = 22 ore	

- A.S. 2020/2021 - Settore Enogastronomia

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Informazione /sensibilizzazione		<i>Tutor interno PCTO</i>	4 ore	In videolezione su classroom
Spirito di iniziativa ed imprenditorialità	Partecipazione al webinar "Stellati per la DAD"	Tutor interno PCTO Esperti del settore enogastronomico, chef stellati	20 ore	In videolezione su Facebook
			TOT= 24 ore	

- A.S. 2021/2022 - Settore Sala e vendita e Settore Enogastronomia

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Informazione /sensibilizzazione		Tutor PCTO	4 ore	ISS "Manlio Rossi Doria"
Stage 1	Stage in aziende esterne	Tutor aziendale Tutor scolastico	72 ore	Supermercati Piccolo, Pomigliano d'Arco



**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

Stage 2	Stage in aziende esterne	Tutor aziendale Tutor scolastico	72 ore	Ristoranti, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale.
Stage 3	Stage on line (I cocktail anni 80)	<i>Tutor aziendale</i> <i>Tutor scolastico</i>	10 ore	Piattaforma Yahoo "KAHOOT"
Uscite didattiche	Visite e fiere/aziende del settore enogastronomici	Tutor PCTO	16 ore	Fiere/Aziende del settore
			TOT= 174 ore	

– A.S. 2022/2023 - Settore Sala e vendita e Settore Enogastronomia

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Stage 1	Stage in aziende esterne	Tutor aziendale Tutor scolastico	36 ore	- Supermercati Piccolo, Por - Strutture enogastronomiche
Orientamento in uscita ed al lavoro	(Partecipazione a giornate di orientamento presso Università e aziende per facilitare una scelta consapevole del percorso di studio e favorire la conoscenza delle opportunità e degli sbocchi occupazionali. Redazione del curriculum vitae per la richiesta al lavoro in lingua madre e straniera. Lettera di presentazione Elementi di diritto del lavoro)	Docenti CdC	20 ore	Università Aziende ISS"Manlio Rossi Doria"
			TOT = 56 ore	



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

5.2 Modalità di verifica

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



**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

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

5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF :

Modalità di verifica formativa			
X	Puntualità della consegna dei compiti	X	Lavori di gruppo multimediali
X	Verifiche scritte		Test strutturato
X	Verifiche orali		Test on line
	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		
Criteri di Valutazione INTEGRATIVI della didattica riservata agli allievi DSA e con			



**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

Bisogni educativi non certificati

La valutazione terrà conto di:

X	Interazione con l'alunno/con la famiglia dell'alunno
X	Partecipazione alle attività proposte
X	Rispetto delle consegne nei tempi concordati
X	Completezza del lavoro svolto

5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

partecipazione a progetti/ attività extracurricolari: 0,40 (considerando il 75% della frequenza);

partecipazione concorsi, gare ecc : 0,10;

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	09/01/2022 19/04/2023
Simulazione seconda Prova Scritta	2	10/02/2023 05/04/2023
Simulazione colloquio orale	1	12/05/2023

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.



**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

Per quanto riguarda il colloquio, si riporta di seguito quanto indicato nell' O.M. n. 45 del 9 marzo 2023:

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.

Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

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

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

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

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.

7. 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,



**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

economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

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

- analisi e commento di un testo letterario o di poesia;
- analisi e commento di un testo non letterario;
- stesura di un testo argomentativo di carattere storico o di attualità;

✓ sviluppo di un testo sotto forma di saggio breve, articolo di giornale.

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

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

✓ capacità di rielaborazione di un testo.

Relativamente alla 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 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 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 :

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

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), (B) e (C)



**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



**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

Disciplina	Docenti	Firma
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	DI SARNO FRANCA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	ESPOSITO DOMENICO	
SOSTEGNO	FALSETTO ELDA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	FERRETTI MARIA CRISTINA	
EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecniche Amministrative	NOTARO MARIAROSARIA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAURA ANTONIO	
SOSTEGNO	PRISCO GIOVANNA	
MATEMATICA	REA MARIA	
LINGUA INGLESE	SANTANIELLO MARTA GILDA	
RELIGIONE	SAPIO GIUSEPPE	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	SOMMESE ANTONELLA	

Marigliano, 12 Maggio 2023

La Coordinatrice

Prof.ssa Daniela Palumbo

Dirigente Scolastico

Prof.ssa Angela Buglione



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

e-mail nais134005@istruzione.it – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

Allegato 1 - A

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
ANNO SCOLASTICO 2022/2023
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 consegna (ad esempio: indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Esauriente e originale - Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	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

-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Lacune gravi-Grav. insufficiente	0,20	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva 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

Marigliano,

LA COMMISSIONE



**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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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	
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	Esautiva e precisa – 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

connettivi pertinenti	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacunosa- Grav. Insufficiente	0,20	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/20	

Marigliano,

LA COMMISSIONE



**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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**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	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell’eventuale parafrasi. -Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione.	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	
-Correttezza e articolazione delle	Esauritiva e precisa – 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

conoscenze e dei riferimenti culturali.	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacunosa-Grav.insufficiente	0,20	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/20	

Marigliano,

LA COMMISSIONE



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 1 - B

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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
A. 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	Rigorosa e appropriata	3
	Comprensibile e complessivamente corretta	2



**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

pertinenza del settore professionale		Impropria			1
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE/20

Marigliano,

LA COMMISSIONE

Allegato 1 - C

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Alunno/a *Classe*

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

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

Marigliano,

LA COMMISSIONE



**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 2 - A

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA



**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 2 - B

**SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A**

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

ALUNNO: _____ **CLASSE V SEZ** _____

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze

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

"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



**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

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_it_aly-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.

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

quali fattori concorrono a far sì che il Made in Italy riesca ad imporsi sullo scenario dei mercati internazionali come garanzia di qualità?

what are the “4 Ps” in Marketing Mix?

quali sono le indicazioni obbligatorie che vanno riportate in etichetta?

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:

- elenchi almeno tre prodotti a marchio 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;
- indichi, attraverso quali marchi riconosciuti dall'Unione Europea i prodotti italiani di qualità possono difendersi dall'insidia rappresentata dal fenomeno noto come “Italian Sounding” e dalle frodi alimentari

Per il Settore Enogastronomia

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover realizzare un menù “Made in Italy” con prodotti di “qualità certificata”, destinato a turisti stranieri. In particolare:

- Predisponga un menù che sia legato alla tradizione della “Dieta Mediterranea”, indicando i piatti della tradizione con ingredienti di stagione (periodo estivo)
- Dia le indicazioni necessarie alla “squadra di cucina”;
- Riporti una breve relazione relativa ai piatti (e relativi ingredienti) che maggiormente valorizzano la tipicità legata al territorio e la promozione del Made in Italy.

D) Il candidato concluda predisponendo una breve nota nutrizionale del menù ipotizzato.



**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

Per il Settore Bar - Sala e Vendita

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) Il candidato riferisca, in maniera sintetica, quale potrebbe essere un'attività concreta per diventare un esperto venditore di sala o bar

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

**SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B**

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

ALUNNO: _____ **CLASSE V SEZ** _____

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.

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE’?

DOCUMENTO n.1

da “**EPICENTRO**”

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

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_pubblicazioni_2915_allegato.pdf)

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, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.



**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

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

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.

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 principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti;
- riporti, con un esempio, quali sono le indicazioni LARN relative all’apporto di nutrienti per un adolescente;
- riporti, argomentandoli, tre punti chiave a sua scelta delle Linee guida per una sana alimentazione italiana.

Per il Settore Enogastronomia

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per giovani sportivi (calcianti) tra i 15 e i 18 anni, in particolare:

- predisponga l’attrezzatura necessaria alla preparazione del menu e ne descriva il servizio, indicando, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso;
- valorizzi i prodotti del territorio o della dieta mediterranea;
- indichi alla “squadra di cucina” quali siano le indicazioni igienico-sanitarie da osservare.

Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella mensa del centro sportivo per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario, sano ed equilibrato.

Per il Settore Bar - Sala e Vendita

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico– professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare alcune bevande per giovani sportivi (calcianti) tra i 15 e i 18 anni, in particolare:



**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

- predisponga l’attrezzatura per preparare una bevanda sportiva all’arancia (500 ml di acqua, 500 ml di succo d’arancia, 1 cucchiaino di miele, un pizzico di sale) e ne descriva il servizio;
- descriva le indicazioni igienico-sanitarie da osservare durante la preparazione e il servizio della suddetta bevanda;
- elenchi quali bevande-centrifugato a base di frutta si possono proporre al gruppo per ripristinare l’equilibrio idrico e salino, anche valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.

Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella mensa del centro sportivo per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario, sano ed equilibrato.

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

Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:

Competenze in uscita

N.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

N.2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione

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

N.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

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



**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>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 Tecnica 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</p>



	Nuovi prodotti alimentari
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</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

	nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
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, 12 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

PROGRAMMA SVOLTO DI SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1. Sostenibilità ambientale e certificazione dei prodotti agroalimentari

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

2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Contaminazioni alimentari (Sicurezza alimentare; Tipi di contaminazione; Modalità di contaminazione; Contaminazioni fisiche; Contaminazioni chimiche; Contaminazioni biologiche; Prioni; Virus; Batteri; Funghi microscopici; Protozoi e Metazoi)
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti (Malattie di origine batterica - infezioni quali salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *E.coli*, colera - intossicazioni alimentari quali botulismo e intossicazione da stafilococco - tossinfezione da *Clostridium perfringens*; Malattie di origine virale - Epatite A, Epatite E; Intossicazione causate da muffe - aflatossine, ocratossine; Malattie causate da protozoi - amebiasi, giardiasi, toxoplasmosi; Infestazioni da vermi parassiti - teniasi, anisakidiosi)
- 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)

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

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

5. Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

- Alimentazione nella ristorazione (Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela; Dichiarazione nutrizionale e di allergeni; Fast food e Slow food; Ristorazione scolastica)
- Stili alimentari e tipologie dietetiche (Dieta mediterranea; Dieta vegetariana e vegana; Dieta giapponese di Okinawa)



**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

- 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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez.A : Indirizzo : ENOGASTONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: PROF.SSA SOMMESE ANTONELLA



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:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

Competenze in uscita

Utilizzare il patrimonio lessicale es espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.

Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi, utilizzando anche risorse multimediali

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI NELLE UDA

UDA N.1,LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE:

Il Positivismo, Il Naturalismo francese.

Verga, il Verismo. Rosso Malpelo. I Malavoglia(trama)

UDA N.2,PROMUOVERE ILMADE IN ITALY

IL DECADENTISMO:G.PASCOLI,Myrica

G.D'ANNUNZIO, Alcyone

G.UNGARETTI,Allegria

UDA N°3 : SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030

E.MONTALE,Ossi di seppia

I.SVEVO.

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

L.PIRANDELLO, Ciaula scopre la luna



**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>Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti.</p> <p>Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi.</p> <p>Svolgere l'analisi linguistica, stilistica e retorica del testo.</p> <p>Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici degli autori con il contesto storico, politico e culturale di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti fortemente innovativi degli autori per quanto riguarda le sperimentazioni formali e il contributo importante dato alla produzione poetica del Novecento.</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, cooperative learning, problem solving.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>LIBRO DI TESTO</p> <p>Autori: P. Di Sacco, P. Manfredi Titolo: SCOPRIRAI LEGGENDO Editori: Pearson Vol.: 3</p>

Marigliano, 15 Maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Antonella Sommese



**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 SVOLTO

L'ETA' DEL VERISMO: Giovanni Verga e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "Vita dei campi": Rosso Malpelo.

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

L'ETÀ DEL DECADENTISMO: Giovanni Pascoli e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "Myrica": X Agosto

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

Da "Alcyone": La pioggia nel pineto

LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO: Giuseppe Ungaretti e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "L'Allegria": Soldati, Veglia, I fiumi.

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

L'umorismo

Da "Novelle per un anno": Ciaula scopre la luna

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

Eugenio Montale e il suo tempo, la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "Ossi di seppia": "Spesso il male di vivere ho incontrato".

Marigliano, 12 maggio 2023

La docente

Prof.ssa Antonella Sommese



**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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

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

Materia: STORIA

Docente: PROF.SSA SOMMESE ANTONELLA



**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>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</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>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI NELLE UDA</p>	<p>UDA N°1 : LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</p> <p>Dalla Belle époque alla Grande Guerra</p> <p>La nascita della Repubblica Italiana</p> <p>Piero Calamandrei , <i>Il discorso sulla Costituzione</i>.</p> <p>UDA N°2 : PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</p> <p>LA GRANDE GUERRA</p> <p>IL DOPOGUERRA</p> <p>IL FASCISMO</p> <p>IL NAZISMO</p> <p>UDA N°3 : SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI</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

	<p>OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale e l'era atomica. Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030</p> <p>UDA N° 4: VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITA' E PROSPETTIVE</p> <p>LA GUERRA FREDDA(cenni)</p>
ABILITA'	<p>Acquisire il lessico specifico politico-istituzionale.</p> <p>Collocare fatti ed eventi nella corretta successione temporale.</p> <p>Distinguere i diversi ambiti politico.amministrativi.</p> <p>Cogliere i nessi tra idee e concezioni politiche.</p> <p>Cogliere le conseguenze sociali di fenomeni bellici.</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale, lezione multimediale, lezione interattiva,cooperative learning, problem solving.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>LIBRO DI TESTO</p> <p>Autori: V. Calvani Titolo: LA STORIA INTORNO A NOI Editori: A. Mondadori education Vol.: 5</p>

Marigliano, 15 Maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Antonella Sommesse



**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



**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 SVOLTO

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

La guerra fredda (cenni)

Marigliano 12 maggio 2023

La docente

Prof.ssa Antonella Sommese



**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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez. : A Indirizzo : Enogastronomico

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
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



**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>spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Definire le specifiche per allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>-Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazione in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell' evento.</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezioni interattiva</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Attività di laboratorio</p> <p>Esercitazioni pratiche</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>TESTO</p> <p>Autori: A. Faracca – E. Galiè – A. Capriotti – T. Ficcadenti</p> <p>Titolo: MAITRE&BARMAN CON MASTERLAB</p> <p>Editore: LE MONNIER</p> <p>Dispense e mappe concettuali</p> <p>Lim</p> <p>Computer</p> <p>Piattaforma Gsuite</p> <p>Visite guidate</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

--	--

Marigliano li..... Maggio 2023

Il docente

Prof./prof.ssa.....



Programma svolto di Sala e Vendita CLASSE V

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

ANALISI ORGANOLETTICA E ABBINAMENTO CIBO-VINO

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

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

LA DISTILLAZIONE

- ❖ -Distillazione continua e discontinua
- ❖ -I distillati
- ❖ -Brandy
- ❖ -Cognac
- ❖ -Armagnac
- ❖ -Grappa
- ❖ -Whisky
- ❖ -Vodka
- ❖ -Rum



**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

- ❖ -Gin
- ❖ -Tequila
- ❖ -Acquaviti di frutta
- ❖ -Calvados

IL SERVIZIO NELLA SALA

Le varie tipologie di servizio

Quale tipo di servizio

Le ragioni di una scelta

L'organizzazione della sala ristorante

IL MENU E LE CARTE

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

I COCKTAIL

Classificazione dei cocktail

- ❖ Come si preparano
- ❖ Principali avvertenze
- ❖ Le regole di un ottimo cocktail
- ❖ Vendere i cocktail
- ❖ I cocktail "IBA"

MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO

Il sistema di qualità

Sostenibilità e territorio.

DOP

IGP

STG

IL BANQUETING E CATERING

La vendita di un evento

La pianificazione del lavoro

Docente:

Alunni



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

e-mail nais134005@istruzione.it – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez. A Indirizzo : Enogastronomico

Materia: Inglese

Docente: 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

Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

Padroneggiare la lingua Inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali ,al livello b2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue /(QCER)

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche ,utilizzando le tecniche di 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 .

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI

Getting ready for the service: dining room service equipments ,dining room preparation and table setting ,the basics of service etiquette

Types of service : preparing flambe dishes and filleting fish

Buffete service and tuypes of service

Vocabulary practice: service equipment, table setting term and service types

Menus : basics .breakfast,lunchand dinnermenus

Catering for special occasaions : Banquets and buffets ,special menu ,wine lists



**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

	Healthy life sytyle ,heaslhy plates special diets and alternative diets ,slow food and o KM food
UDA	<p>Democratic Institutions : The British political system, the Parliament, the Political Parties, the Crown</p> <p>Food safety hygiene and handling</p> <p>Food sasfety legislation and the HACCP system</p> <p>Food preseervation and food packaging</p> <p>UDA2 : Promote the excellence of made in italy</p> <p>The advices of food Marketing</p> <p>Uda n 3 : The UnAgenda 2030 for sustainable development and sustainable development goals and strategies</p> <p>A Sustainasble Kitchen for a greener future</p> <p>Uda n 4 : Working in catering (banquet and buffet)</p> <p>Promoting a restaurant and different types of promotion</p> <p>Marketing basics and the relation with suppliers</p> <p>Look out into the world of work : application and advertisement ,writing a CV and effective job interview</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale per inquadramento iniziale dialogata e dibattiti per valorizzare le interpretazioni personali, a valore della dialettica come verifica ed arricchimento: brainstorming</p> <p>Spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacita di interpretazione della realtà e problem solving</p> <p>Controlli mirati e verifiche periodiche sia scritte che che orali per accertare le conoscenze e le competenze acquisite</p> <p>Lecture e comprensione di brani dal testo di microlingua in adozione, per potenziare i contenuti linguistici relativi all indirizzo specifico</p> <p>Approfondimenti grammaticali per migliorare e potenziare le strutture morfologiche sintattiche</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Il testo in adozione e ;Light the fire ,cooking and services .Rizzoli</p> <p>Sono stati utilizzate fotocopie da altri libri e riviste per approfondimento dei contenuti proposti in merito all indirizzo specifico</p> <p>Lecture ,comprensioni da articoli dal web per argomentare in maniera critica e personale gli argomenti proposti in lingua Inglese</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

Marigliano, 11 Maggio 2023

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

Programma svolto Classe V A eno Libro di testo (Light the fire)

Anno Scolastico 2022 20

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 : Un Agenda 2000 for sustainable diet development and sustainable developments goals 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 11 : Responsible food Consumption

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



**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 2 : Un Agenda 2000 for sustainable diet development and sustainable developments goals 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)

Step 4 look out into the world of world of work,,application and advertisment, (writing CV.a cover letter and an effective job interview)

Written and oral activities : match the sentences, label the pictures, complete the email , write a covr letter *
vocsbulary practice.

Il Docente

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 2022-2023
RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : A Indirizzo : ENO

Materia: ENOGASTRONOMIA Settore cucina

Docente: MARIA CRISTINA FERRETTI

Scheda informativa sulla disciplina:

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

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p> <p>UDA</p>	<p>UDA N° 1:LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</p> <p>Il piano di autocontrollo HACCP</p> <p>La sicurezza sul lavoro</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

	<p>Fattori di rischio professionale e ambientale</p> <p>Il primo soccorso</p> <p>Gli alimenti</p> <p>Le etichette</p> <p>La produzione biologica</p> <p>Gli OGM</p> <p>La qualità alimentare</p> <p>I marchi di tutela e qualità</p> <p>UDA N° 2: PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</p> <p>Tecniche di realizzazione ,lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale italiana)</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni,stagionalità,prossimità, ecosostenibilità). Enogastronomia e turismo Made in Italy</p> <p>UDA N° 3: Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030</p> <p>Il menu</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari anche in funzione delle religioni</p> <p>Gli stili alimentari</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco</p> <p>UDA N° 4: VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITA' E PROSPETTIVE</p> <p>Il catering e il banqueting: due realtà a confronto</p> <p>Che cos'è il catering</p> <p>Che cos' è il banqueting</p> <p>Nuove figure professionali del banqueting</p> <p>Le nuove prospettive: web e telefonia</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

ABILITA'	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi,,con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu n funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</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

	<p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Cooperative learning</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

	Problem solving Esercitazioni pratiche
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo Altri libri Dispense, schemi LIM Piattaforma G suite Computer Laboratorio di enogastronomia

Marigliano, 14 Maggio 2023

Il docente

Prof.ssa MARIA CRISTINA FERRETTI



PROGRAMMA SVOLTO

LA FORZA DEL TERRITORIO

Menù e tipicità alimentari

Il valore dei prodotti a km 0

MARCHI DI QUALITÀ E ALTRE TUTELE ALIMENTARI

I prodotti DOP

I prodotti IGP

I prodotti PAT e STG-AS

I presidi slow food

Alimentazione, ambiente, etica

Marchi di qualità locale

Le etichette alimentari

I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

I prodotti tipici delle regioni del nord-ovest: Piemonte

I prodotti tipici delle regioni del nord-est: Emilia Romagna

I prodotti tipici delle regioni del centro Italia: Marche -Toscana

I prodotti tipici delle regioni del Sud: Campania

I prodotti tipici di Sicilia

REALIZZARE UN MENÙ

Il menù

Principali regole per la stesura di un menù

Menù e stagionalità dei prodotti

Realizzare un menù per un ristorante

Realizzare un menù per un hotel stagionale

Realizzare un menù per la ristorazione collettiva

Realizzare un menù per banchetti

I metodi di cottura

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI



**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

Intolleranza al glutine

Intolleranza al lattosio

Altre intolleranze alimentari

Gli stili alimentari vegetariani

La dieta mediterranea. La dieta macrobiotica.

Regimi alimentari speciali: il diabete, la gravidanza.

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

La sicurezza sul luogo di lavoro

I rischi per la salute nel settore ristorativo

Gli obblighi del datore di lavoro

IL SISTEMA HACCP

L'igiene professionale in cucina

Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature

La sicurezza degli alimenti e l'HACCP

L'applicazione dell'HACCP

La stesura del piano di autocontrollo

IL SERVIZIO DI CATERING E DI BANQUETING

Banqueting e catering: due realtà a confronto

Che cos'è il catering

Il catering industriale

Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio

Che cos'è il banquetin

Lavorare nel settore del banqueting

La pianificazione del servizio di banqueting

L'organizzazione del servizio di banqueting

Nuove figure professionali del banqueting



**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

ESERCITAZIONI LABORATORIALI

Caprese rivisitata

Trofie su crema di zucchine e funghi trifolati

Lonza di maiale al pane saporito con patate duchessa

Paniere disponibile: realizzazione di un primo piatto a base di zucca e patate

Brutti ma buoni

Torta alla nocciola

Torta con crema frangipane

Paniere disponibile: realizzazione di un antipasto e primo piatto

Baci di Dama

Canestrelli

Struffoli natalizi napoletani

Panini napoletani

Pasta e patate

Fondo di Vitello

Passatelli in brodo

Caponata di melanzane

Olive all'ascolana

Focacce alle olive

Frittata di patate

Crocchè di pasta

Pollo al vino bianco

Peperoni gratinati al forno

Riso con gamberi scamorza e melanzane

Quiche Lorraine

Torta salata senza glutine

Crespelle zucchine e ricotta

Spezzatino funghi e piselli



**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

Casatiello napoletano

Pastiera napoletana



**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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez. : B Indirizzo : ENOGASTRONOMICO

Materia: MATEMATICA

Docente: REA MARIA



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:

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 Made in Italy.</p> <p>Valorizzare le nuove professionalità e prospettive.</p>
ABILITÀ	<p>Impostare e risolvere semplici problemi modellizzabili attraverso equazioni, disequazioni. Saper utilizzare e rappresentare il piano cartesiano.</p> <p>Risolvere limiti definiti ed indefiniti.</p>
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali.</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

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

Marigliano, 12 Maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Rea Maria



PROGRAMMA DI MATEMATICA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCENTE PROF.SSA REA MARIA

CLASSE V SEZ A INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

LIBRO DI TESTO

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

MODULO 1: < Limiti >

U.D. 1.1 Limiti

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

U.D. 4.2

- Food cost

MODULO 5: < Cenni di probabilità >

U.D. 5.1

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

Marigliano li, 12/05/2023

Docente
Prof.ssa Maria Rea



**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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: Quinta Corso: A Indirizzo: IPSSEOA

Materia: Insegnamento Religione Cattolica

Docente: Sapio Giuseppe



Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Competenze in uscita <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;1) utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.
--	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: UDA	A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile. <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. B) Religione cattolica e temi attuali: <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.
---	---



**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

	<ol style="list-style-type: none">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">1. 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 dintorni1. 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.1. 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.<ol style="list-style-type: none">2. 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.3. 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 2030.4. 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.<ol style="list-style-type: none">1. 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



**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>pagane (Terra quale divinità).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 5. 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.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 1. 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.
ABILITA':	<ol style="list-style-type: none"> 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; 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; c. riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico; d. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; e. usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale. ○ Lezione interattiva. ○ Brain storming. ○ Discussione guidata.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<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



**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 SVOLTO

Classe: Quinta Corso: A Indirizzo: IPSSEOA

Materia: Insegnamento Religione Cattolica

A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.

crisi di certezze, senso del limite e carenza di sano dialogo intergenerazionale;
subcultura dello stordimento che annerisce, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide;
false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro;
sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa;
ricerca di testimoni di valori autenticamente umani;
sorprendente capacità di mollare tutto per il bene;
grande significato delle esperienze di volontariato e per la pace;
crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera.
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.
9. 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.
10. 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.



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. **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.
12. 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.
1. 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).
1. UDA **"Valorizzare le nuove figure professionali e le nuove prospettive"**

Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.

L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici).

La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica "Laudato si'", (24/05/2015).

16. Enciclica di Papa Francesco "Fratelli tutti": globalizzazione della fraternità nel contesto dell'attuale guerra in Ucraina.
13. 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.
14. 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.
15. 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.

Docente:

Giuseppe Sapio



**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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez. : A Indirizzo : ENOGASTRONOMICO

Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: NOTARO MARIAROSARIA



**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>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</p>	<p>Competenze in uscita</p> <p>competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali, competenza imprenditoriale.</p>
--	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Il Parlamento</p> <p>Il Governo</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>Il Mercato turistico nazionale e internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> •-- Enti e organismi interni e internazionali • Marketing : aspetti generali <p>Marketing Strategico</p> <p>Marketing operativo</p> <p>Il Web Marketing</p> <p>Il Marketing Plan</p> <p>Analisi SWOT</p> <p>Conoscere i principi e le linee guida derivate dal principio della sostenibilità: agenda 2030</p>
<p>UDA</p>	<p>Le istituzioni democratiche</p> <p>Promuovere il made in Italy</p> <p>Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'agenda 2030</p>
	<p>Individuare e comprendere gli articoli della</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

ABILITA'	<p>Costituzione cui si fa riferimento</p> <p>Comprendere le relazioni tra gli organi costituzionali</p> <p>Individuare le funzioni assegnate a questi organi dello Stato e i rapporti tra di loro</p> <p>Realizzare un itinerario di visita in una città italiana e individuare le tecniche di promozione sul web con un'attenzione particolare ai prodotti tipici e alle tradizioni enogastronomiche.</p> <p>Realizzare un piano di marketing per un'impresa turistica situata nel territorio</p> <p>Analizzare e individuare i punti di forza e di debolezza , le opportunità e minacce per un'impresa turistico ristorativa del nostro territorio.</p> <p>Analizzare le nuove tendenze del turismo in un ecosistema</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione Frontale,</p> <p>Learning By Doing,</p> <p>Cooperative-Learning,</p> <p>Attività Laboratoriale</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p>TESTO: Autori: RASCIONI FERRIELLO Titolo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Editori: Tramontana RIZZOLI EDUCATION Vol.: 3</p> <p>Fotocopie</p> <p>Mappe Concettuali</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

	<p>Dettature Appunti</p> <p>Computer</p>
--	--

Marigliano, 13 Maggio 2023

Il docente

Prof.ssa.....



Programma svolto

La Costituzione

Gli organi Costituzionali

Il sistema elettorale

IL MERCATO TURISTICO

I caratteri del turismo

I fattori che influenzano il turismo internazionale

Gli organismi internazionali

Gli organi dell'Unione Europea

Gli organismi interni

Le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo in Italia

IL MARKETING

Aspetti generali del marketing

Differenze tra Marketing strategico e marketing operativo

Il marketing turistico

Il marketing strategico:

le fasi

le fonti normative

l'analisi interna

l'analisi della concorrenza

l'analisi della domanda



la segmentazione

il target

il posizionamento

gli obiettivi strategici come si determinano

Il marketing operativo:

le caratteristiche del prodotto

la leva del prezzo

i canali di distribuzione

la comunicazione

Il web Marketing:

che cosa è?

Gli strumenti

Il marketing plan:

che cosa è il marketing plan

PIANIFICAZIONE , PROGRAMMAZIONE, CONTROLLO DI GESTIONE

Analisi SWOT

Diagramma di redditività

AGENDA 2030

Il concetto di sostenibilità

Il programma dell'agenda 2030:

a livello globale

a livello europeo

in Italia



**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

Approfondimento per ogni studente di un goal scelto

Marigliano,

Firma

Docente

Notaro Mariarosaria



**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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez. : A Indirizzo : ENOGASTRONOMICO

Materia: Scienze motorie

Docente: ANTONIO PAURA



Scheda informativa sulla disciplina:

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:</u></p>	<p>Competenze in uscita</p> <p>padronanza della corporeità e del movimento e consapevolezza delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo</p> <p>consapevolezza dei principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute</p> <p>interiorizzazione dei valori del fair-play, attivazione di relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali</p> <p>utilizzo degli aspetti comunicativi del movimento</p>
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI :</u></p> <p><u>UDA</u></p>	<p>sistemi di giochi dei principali sport di squadra (calcio, basket, pallavolo)</p> <p>norme regolamentari degli sport di squadra praticati/arbitrati</p> <p>l’importanza di una sana e corretta alimentazione</p> <p>i principi nutritivi degli alimenti</p> <p>L’importanza di fare sport e i rischi della sedentarietà</p> <p>Storie positive di uomini e donne di sport</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>eseguire tecniche sportive, semplici schemi di attacco e difesa, strategie, regole, adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone</p> <p>svolgere la funzione di arbitro di gara</p> <p>Cooperare in equipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali</p> <p>programmare una semplice dieta adeguata alla sua età e al suo stile di vita</p> <p>evitare sostanze chimiche o naturali che possano modificare artificialmente la sua performance sportiva</p> <p>Programmazione di sedute di allenamento semplici ma continuative nel tempo</p>
	<p>outdoor training, problem solving, lezione frontale, lezione partecipata, cooperative learning</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

<u>METODOLOGIE:</u>	
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	condivisione di video, film, letture da giornali multimediali, ecc libro di testo in uso, LIM, palestra, spazi esterni

Marigliano , 12/05/2022

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 2022/2023

DOCENTE: ANTONIO PAURA

CLASSE 5 SEZ A ENOGASTRONOMIA

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

Marigliano, lì 12/05/2023

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 2022-2023

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez.: A Indirizzo : ENO

Materia: Lingua e cultura francese

Docente: Di Sarno Franca



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

e-mail nais134005@istruzione.it – Codice Fiscale 92057380633 – PEC nais134005@pec.istruzione.it

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>
---	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI NELLE UDA</p>	<p>UDA n.1: Le istituzioni democratiche Les institutions politiques en France La Vème République Hygiène et conservation des aliments Les aliments à risque Les techniques de conservation Les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP)</p> <p>UDA n.2: Promuovere il Made in Italy Les labels de qualité et d'origine Le fabriqué en France Les produits "fabriqué en France" concernant les régions: PACA, Normandie, Bretagne et Bourgogne</p> <p>UDA n.3: Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030 Le développement durable Agenda 2030 Les 17 objectifs universels La cuisine durable Les différents régimes alimentaires</p> <p>UDA n.4: Valorizzare le nuove professionalità e prospettive</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

	<p>Le métier de traiteur La gestion d'un restaurant Les rapports avec les fournisseurs</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>Connaître les institutions démocratiques françaises dans une perspective comparée Utiliser les différentes techniques de conservation des aliments Appliquer le système HACCP Présenter des produits typiques italiens de qualité Décrypter l'étiquette d'un produit de qualité S'informer sur la réglementation alimentaire italienne Savoir reconnaître et appliquer les règles de l'éducation à l'environnement dans une perspective de comparaison internationale. Savoir interpréter, comprendre et discuter des réalités de l'alimentation et du vin durables. Connaître et argumenter sur les différents régimes alimentaires. Définir les caractéristiques d'un banquet et d'un buffet Concevoir une étude de marché Promouvoir une entreprise de restauration Rédiger son CV et une lettre de motivation</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>L'approche actionnelle Lezione interattiva Lezione frontale Lezione multimediale Cooperative learning Brainstorming Problem solving Lettura ed analisi diretta di testi Attività di laboratorio Classe enversée</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

	Jeu de role
FESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Autori: M. Oliveri, P. Beupart Titolo: Saveurs et cuisine. Le français professionnel pour l'œnogastronomie. Editori: Rizzoli</p> <p>Autori: M. Oliveri, P. Beupart Titolo: Saveurs et service. 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, 12 maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Franca Di Sarno



PROGRAMMA SVOLTO

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 et France)

Hygiène et conservation des aliments

Les aliments à risque

Les modifications organoleptiques des aliments

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

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

La conservation mixte

Les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP)

Les contrôles qualitatifs et quantitatifs

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

Qualité des produits et de sécurité

Les labels de qualité et d'origine

Les OGM et les produits biologiques

La traçabilité

Les produits français de qualité

Le "Fabriqué en France"

Les produits "Fabriqué en France" dans les régions: PACA, Bretagne, Normandie et Bourgogne.

Le développement durable

Les Conférences

Le Rapport Brundtland



**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

Agenda 2021

Agenda2030

Les 17 objectifs universels

La cuisine durable: les pratiques, les trucs et les astuces durables en cuisine

Les différents régimes alimentaires

La restauration

La restauration commerciale, collective, centrale et différée

Le métier de traiteur

Les banquets

Les buffets

La gestion d'un restaurant

Les rapports avec les fournisseurs

Marigliano, 12 maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Franca Di Sarno