



**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

Prot.0004383 del 15/05/2023

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V sez. B

SETTORE **Enogastronomico**

INDIRIZZO **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

LA COORDINATRICE
Prof.ssa Antonella Sommesse

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 2.1 Profilo educativo culturale e professionale(PECUP) dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	4
3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE 3.1 Composizione consiglio classe 3.2 Composizione e profilo della classe 3.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione 3.4 Attività di recupero ed approfondimento	9
4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE 4.1 Tabelle con i percorsi interdisciplinari e pluridisciplinari svolti 4.2 Percorso di educazione civica 4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	11
5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE 5.1 Metodologie didattiche 5.2 Modalità di verifica 5.3 Griglia di valutazione adottata nel collegio docenti e inserita nel PTOF 5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF 5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico 5.6 Simulazione prove d'esame	25
6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	28
7. ALLEGATI	



**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



**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

mondo esterno, in possesso di una buona cultura di base e di specifiche competenze tecnico-professionali, che siano anche duttili e flessibili, per rispondere alla richiesta di mobilità del mercato del lavoro e per proseguire efficacemente gli studi.

Da qui la necessità, per il nostro Istituto, di offrire numerosi, diversificati e validi progetti curriculari ed extra curriculari, nonché di rendere le metodologie e i nostri contenuti aggiornati e al passo con i tempi, creando ambienti di apprendimento tecnologicamente avanzati grazie a tutte le attrezzature di cui sono fornite le singole aule e i laboratori specifici per indirizzo di studi per una didattica ispirata alla transizione digitale, quindi sempre più laboratoriale e innovativa, orientata alla costruzione di competenze e al sapere critico, nel rispetto delle potenzialità degli studenti e delle loro inclinazioni, nell'ottica specifica di garantire il successo scolastico a ciascuno, favorendo lo sviluppo di 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	
C O M P E T E N Z E	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



**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

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.	LINGUAGG I / SCIENTIFI CO- TECNOLO 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



**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	
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendole nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	PROFESSIONALE
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	PROFESSIONALE
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	PROFESSIONALE
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



**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. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi, e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	PROFESSIONALE E TECNOLOGICO
--	--------------------------------

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

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

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

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

PROFILO IN USCITA - PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia 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,



**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

perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.

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

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

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER IL PERCORSO SCELTO

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

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

PERCORSO	ENOGASTRONOMIA
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

2.2 Quadro orario settimanale:

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di classe

Disciplina	Docenti	Continuità
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	SOMMESE ANTONELLA	I-II-III-IV-V
MATEMATICA	NAPPI ROSA	I-IV-V
LINGUA INGLESE	SANTANIELLO MARTA GILDA	III-IV-V
FRANCESE	DI SARNO FRANCA	I-II-III-IV-V
EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecniche Amministrative	ESPOSITO GIOVANNA	III-IV-V
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA	III-IV-V
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	FERRETTI MARIA CRISTINA	II-III-IV-V
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	FUSCO FRANCESCO	V
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GRANATO LUIGIA	IV-V
RELIGIONE	GENOVA GIUSEPPINA	I-II-III-IV-V
SOSTEGNO	AMATO ANNAMARIA	IV-V
SOSTEGNO	SACCOMANNO ROMINA	V

3.2 Composizione e profilo della classe

OMISSIS ELENCO ALUNNI

La classe è composta da 22 alunni, di cui 8 femmine e 14 maschi, tra i quali un alunno che rientra nella categoria di disabilità certificata, pertanto alla classe è stata assegnata la figura di un docente di Sostegno per tutto il percorso di studi. L'alunno in questione, dal quarto anno, segue una programmazione didattica curricolare per obiettivi minimi. Inoltre si individuano due discenti appartenenti alla categoria BES,



**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

riconducibili ai disturbi evolutivi specifici, per i quali sono stati previsti strumenti compensativi e misure dispensative nei rispettivi PDP. . Nel corso degli anni il gruppo alunni si è ridimensionato per la non ammissione alla classe successiva di alcuni discenti e , proprio nel corso del corrente anno scolastico ,per il ritiro e il trasferimento presso altri istituti di altri allievi. La frequenza alle lezioni è risultata regolare, ad eccezione di alcuni ragazzi che hanno fatto registrare un numero considerevole di assenze per motivi di salute . Gli alunni risiedono per la maggior parte a Marigliano e nei paesi limitrofi, e provengono da ambienti eterogenei sia sotto il profilo familiare che culturale. La classe ha beneficiato della continuità didattica nelle discipline dell'area linguistica e tecnico-scientifica nel corso del triennio, così da favorire lo sviluppo di dinamiche relazionali tra i componenti il gruppo classe e tra questi e il corpo docenti. Dal punto di vista comportamentale gli alunni si dimostrano abbastanza rispettosi delle regole della vita scolastica, anche se si rileva la vivacità di un gruppetto di alunni poco propensi ad un'operosa partecipazione alle attività di classe. Gli studenti si diversificano per capacità, impegno , interessi , livelli di preparazione, pertanto si evidenzia un gruppo di studenti abbastanza motivato, che si è distinto per la partecipazione costruttiva al dialogo didattico e per l'approfondimento delle conoscenze, maturando così un grado di consapevolezza cognitiva e critica. Un altro gruppo si è impegnato in modo adeguato ed ha raggiunto gli obiettivi prefissati in modo sufficiente. Infine alcuni alunni mostrano ancora delle difficoltà nella capacità di rielaborazione critica dei contenuti, a causa di un impegno e una partecipazione piuttosto discontinui.

3.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

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

3.4 Attività di recupero ed approfondimento

Sul piano del recupero si è provveduto già in itinere a ri-formulare e a ri-proporre i “contenuti essenziali”, con argomentazioni diverse e a predisporre nuove esercitazioni, anche attraverso l'uso di eserciziari multimediali. In questo modo, gli alunni che non raggiungevano un livello base di conoscenze, competenze e abilità, hanno avuto la possibilità di comprendere gli stessi argomenti attraverso il ricorso a organizzazioni concettuali, similitudini e metafore, registri linguistici e esercitazioni diversificati e adatti alle specifiche esigenze di ciascuno.



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

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

ATTIVITÀ	DATA/DURAT	N.PARTECIPAN
	A	TI
CONVEGNI Incontro in Aula Magna per la campagna di sensibilizzazione della donazione del sangue	17 marzo 2h	Tutti gli alunni
PROGETTI Masterclass di CARICO ACCADEMY	31/10/2022 3h 28/11/2022 3h 30/01/2023 3h 27/02/2023 4h	1 2 1 3
ORIENTAMENTO PRESSO: 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 7h 01/03/2023 6h 03/02/2023 4h	 19 18 13
MANIFESTAZIONI Protocollo d'intesa presso l'Istituto Alberghiero "De Medici" di Ottaviano	14/10/2022 5h	5
CELEBRAZIONI Giornata mondiale contro la violenza sulle donne Giorno della memoria	25 novembre 27 gennaio	19 19

4.1 TABELLE CON I PERCORSI INTERDISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI SVOLTI

UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA	
UDA N°1	
Denominazione	LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE
Asse dei linguaggi	Conoscenze



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Italiano	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 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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Sc. e Cultura dell'Alimentazione	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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

<i>Asse dei linguaggi</i>	Conoscenze
Italiano	Il Decadentismo G.Pascoli G.D’Annunzio Il Futurismo G.Ungaretti
Lingua inglese	Promote Made in Italy The excellence of Made in Italy The advices of food marketing
Lingua francese	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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio
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
<i>IRC</i>	Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana Santi esemplari: Sant' Ambrogio, San Francesco d' Assisi San Benedetto. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni

UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA	
UDA N°3	
Denominazione	SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030
<i>Asse dei linguaggi</i>	Conoscenze



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Italiano	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
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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Diritto e Tecniche Amministrative	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
<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**

Asse dei linguaggi

Conoscenze



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Italiano	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
Lingua francese	Le métier de traiter (les banquets et les buffets) La gestion d'un restaurant Les rapports avec les fournisseurs Les premiers pas dans le monde du travail (lettre de motivation et CV)
<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>	



**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 cucina

Il servizio di catering e di banqueting

I software per il settore ristorativo



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



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
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO
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	DIRITTO: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
STORIA: La nascita della Repubblica Italiana; L' Italia della Ricostruzione	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
LINGUE STRANIERE: Organizzazione costituzionale nei singoli paesi	LINGUE STRANIERE: Trasformiamo il nostro mondo: Il programma di sviluppo sostenibile



**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 : L'enciclica di Papa Francesco "Laudato sii"
	DOCENTI INDIRIZZO: Modelli di cucina sostenibile

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

PROGETTO

SOGGETTI COINVOLTI	Dirigente scolastico: prof.ssa Buglione Angela Coordinatore di classe : prof.ssa Sommese Antonella Tutor interno: prof.ssa Ferretti Maria Cristina
---------------------------	--

ARTICOLAZIONE ATTIVITÀ

– A.S. 2019/20

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

– A.S. 2020/2021

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Informazione /sensibilizzazione		Tutor interno PCTO	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	40 ore	In videolezione su Facebook
			TOT: 44ore	

A.S. 2021/22

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO
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 "Manlio Rossi Doria"
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 "Manlio Rossi Doria"
Spirito di iniziativa ed imprenditorialità	.Partecipazione ad eventi	Tutor interno PCTO/tutor esterno	4ore	ISS "Manlio Rossi Doria"



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

	. Partecipazione al webinar ROTARY		2ore	In videolezione su classroom
	. Partecipazione a concorsi in cucina		6ore	
	.Stage supermercati		126 ore	In videolezione
	.Stage ristoranti		3ore	Supermercati Piccolo Pomigliano d'Arco
	Corso Unicredit		8ore	ROJI Nola
			30 ore	SUD Quarto Marianna Vitale
Totale			193	

– A.S. 2022/2023

AZIONE	ATTIVITA'/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITA' SVOLGIMENTO	DI
Orientamento in uscita ed al lavoro	<i>(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)</i>	<i>Docenti CdC</i>	20 ore	Università Aziende ISS"Manlio Rossi Doria"	
Stage 1	<i>Stage in aziende esterne</i>	<i>Tutor aziendale Tutor scolastico</i>	Ore 36	<i>Supermercati piccolo, Nola e Pomigliano d'Arco.</i>	
			TOT= 56 ore		



5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE

5.1 Metodologie Didattiche

Metodologie	Italiano	Storia	Lingue straniere	Matematica	Sc. cultura dell'alimentazione	DTA	Sala	Cucina	Scienze motorie
Lezioni frontali	x	x	x	x	x	x	x	x	X
Lezioni interattive	x	x	x	x	x	x	x	x	X
Problem solving	x	x	x	x	x	x	x	x	X
Lavori di gruppo	x	x	x	x	x	x	x	x	X
Discussioni	x	x	x	x	x	x			
Role-play									
Attività di laboratorio	x	x		x	x		x	x	x

5.2 Modalità di verifica

Modalità	Italiano	Storia	Lingue straniere	Matematica	Sc.cultura dell'alimentazione	DTA	Sala	Cucina	Scienze motorie
Interrogazione	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	X	x
Produzione di testi	x		x						
Prove strutturate									
Risoluzione di problemi	x	x		x		x			
Lavori di gruppo	x	x	x	x	x	x	x	x	x



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

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

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



**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

5.4 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 Bisogni educativi non certificati			
<i>La valutazione terrà conto di:</i>			
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**).

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



**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

5.6 Simulazione delle prove di esame

Tipo di Prova	N. prove	Data
Simulazione I Prova Scritta	2	9 gennaio/19 aprile
Simulazione II Prova Scritta	2	10 febbraio/5 aprile
Simulazione Colloquio	1	11 maggio

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

Il consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato, così come indicate nell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste generalmente dall'Esame di Stato nella sua configurazione ordinaria.

Per quanto riguarda il colloquio, si riporta di seguito quanto indicato nell' O.M. n. 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:

- 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;
- 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;
- 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



**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

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, 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.



**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

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 :

Relazione finale singole discipline (con programmi allegati)

Griglie di valutazione della Prima Prova, della Seconda Prova e del Colloquio.

Marigliano, 15 Maggio 2023

La Coordinatrice

Prof.ssa Antonella Sommesse

Dirigente Scolastico

Prof.ssa Angela Buglione

IL CONSIGLIO DI 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

Disciplina	Docente	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SOMMESE ANTONELLA	
MATEMATICA	NAPPI ROSA	
INGLESE	SANTANIELLO MARTA GILDA	
2^LINGUA COMUNITARIA,FRANCESE	DI SARNO FRANCA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ESPOSITO GIOVANNA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA	
LAB.SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	FERRETTI MARIA CRISTINA	
LAB.SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	FUSCO FRANCESCO	
SCIENZE MOTORIE	GRANATO LUIGIA	
IRC	GENOVA GIUSEPPINA	
SOSTEGNO	AMATO ANNAMARIA	
SOSTEGNO	SACCOMANNO ROMINA	

Marigliano, 12/05/2023

La Coordinatrice di classe

Il Dirigente Scolastico



**RELAZIONI E PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE
 ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

**RELAZIONE FINALE: LINGUA E LETTERATURA
 ITALIANA**

Scheda informativa sulla disciplina

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

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI NELLE UDA</p>	<p>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,Myricae 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</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>Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti. Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi. Svolgere l'analisi linguistica, stilistica e retorica del testo. Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici degli autori con il contesto storico, politico e culturale di riferimento. 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 Autori: P. Di Sacco, P. Manfredi Titolo: SCOPRIRAI LEGGENDO Editori: Pearson Vol.: 3</p>

Marigliano li 15 Maggio 2023

La docente
Prof.ssa Antonella Sommesse

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.



**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 “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 “Myricae”: 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, 15 maggio 2023

La docente
Prof.ssa Antonella Sommesse



RELAZIONE FINALE: STORIA

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. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 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. 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 Dalla Belle epoque alla Grande Guerra La nascita della Repubblica Italiana Piero Calamandrei , <i>Il discorso sulla Costituzione.</i></p> <p>UDA N°2 : PROMUOVERE ILMADE IN ITALY LA GRANDE GUERRA IL DOPOGUERRA IL FASCISMO IL NAZISMO</p> <p>UDA N°3 : SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030 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 LA GUERRA FREDDA(cenni)</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'	Acquisire il lessico specifico politico-istituzionale. Collocare fatti ed eventi nella corretta successione temporale. Distinguere i diversi ambiti politico.amministrativi. Cogliere i nessi tra idee e concezioni politiche. Cogliere le conseguenze sociali di fenomeni bellici.
METODOLOGIE	Lezione frontale, lezione multimediale, lezione interattiva, cooperative learning, problem solving.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	LIBRO DI TESTO Autori: V. Calvani Titolo: LA STORIA INTORNO A NOI Editori: A. Mondadori education Vol.: 5

Marigliano , 15 Maggio 2023

La docente
Prof.ssa Antonella Sommesse

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



**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 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, 15 maggio 2023

La docente
Prof.ssa Antonella Sommesse



RELAZIONE FINALE:MATEMATICA

Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Competenze in uscita Operare sui dati comprendendone il significato, utilizzando una notazione adeguata, anche attraverso strumenti di calcolo automatico. Individuare ed applicare il modello più appropriato alla situazione e saperlo analizzare ed interpretare. Esprimere e commentare il risultato dei calcoli effettuati in relazione alla questione posta. Interpretare fenomeni rappresentati graficamente e dedurre informazioni utili il loro evolversi.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	Limiti.e derivate. Statistica descrittiva. Rappresentazioni grafiche. Cenni di probabilita'. Indici statistici Problemi di scelta.
UDA	Promuovere il Mady in Italy. Valorizzare le nuove professionalita' e prospettive.
ABILITA'	Impostare e risolvere semplici problemi modellizzabili attraverso equazioni, disequazioni. Saper utilizzare e rappresentare il piano cartesiano. Risolvere limiti definiti ed indefiniti.



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

Marigliano li.12 Maggio 2023

Il docente
Prof.ssa Rosa Nappi

PROGRAMMA DI MATEMATICA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCENTE PROF.SSA NAPPI ROSA

CLASSE V SEZ B INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

LIBRO DI TESTO

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

MODULO 1: < Limiti >

U.D. 1.1 Limiti

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



- 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



**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 principio delle probabilita' totali

Marigliano lì, 12/05/2023

*Docente
Prof.ssa Rosa Nappi*



RELAZIONE FINALE INGLESE

Scheda informativa sulla disciplin

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Padroneggiare la lingua Inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguasggi 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 linque /(QCER)</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attivita individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working piu appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche ,utilizzando le tecniche di di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualita del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera .</p>
---	--

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Recipe Languages : weight and measures, food preparatiin techniques</p> <p>Cooking methods ; wet methods, dry methods, fat based cooking methods</p> <p>Ingredients measurements ,culinary collocations</p> <p>Vocabulary practice</p> <p>Cooking Fats and oils</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>Menus : basics .breakfast,lunchand dinnermenus</p> <p>Catering for special occasaions : Banquets and buffets ,special menu ,wine lists</p> <p>Healthy life sytle .heaslthy plates special diets and alternative diets ,slow food and o KM food</p>
<p>UDA</p>	<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>



**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>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>
<p>Abilita</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneita nell'interazione orale ,su argomenti generali,di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere idee principali ,elementi di dettaglio e punti di vista in testi orali e scritti ,riguardanti argomenti noti di attualita di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere globalmente utilizzando appropriate strategie ,messaggi radio televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore di indirizzo.</p> <p>Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore ,rispettando le costanti che le caratterizzano-</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni , sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze , processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo .</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore compresa la nomenclatura internazionale codificata</p>



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

METODOLOGIE	<p>Lezione frontale per inquadramento iniziale degli argomenti</p> <p>Lezione 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 capacità di interpretazione della realtà e problem solving</p> <p>Controlli mirati e verifiche periodiche sia scritte 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 li. 11/05 2023. Maggio 2023

Il docente

Prof.ssa Santaniello Marta Gilda

Programma svolto Classe V B eno

Libro di testo (Light the fire)

Anno Scolastico 2022 2023

REvision module 9 : Food and Health

Step 1 : Menu and meals (basics menu, desiggning menu ,breakfast ,lunch ,dinner menu,)

Step 2 : Cooking processes,food preparation and techniques, the recipes

Step 3 :The cooking processes (wet methods, dry methods and mixed methods ,fat =based cooking mrthods ,

Step 4: vocabulary practice Module 10

UDA

Step 1

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

Step 2 : Fodd safety or hygiene and handling

Step 3 :Food safety legislation and the HACCP system

Step 4 : Food preservation and food packaging

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

Mofdule 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)

Mofdule 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) Step 4 look out into the world of world of work.,application and advertsiment, (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
SantanielloMarta Gilda



RELAZIONE FINALE: FRANCESE

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 (le rôle du Président, du Parlement, du Gouvernement e du premier Ministre) Les symboles de la Vème République Hygiène et conservation des aliments Les aliments à risque Les techniques de conservation par la chaleur Les techniques de conservation par le froid 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>
ABILITA'	<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>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• L'approche actionnelle• Lezione interattiva• Lezione frontale• Lezione multimediale• Cooperative learning• Brainstorming• Problem solving• Lettura ed analisi diretta di testi• Attività di laboratorio• Classe inversée• Jeu de role



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

**TESTI e MATERIALI / STRUMENTI
ADOTTATI:**

Autori: M. Oliveri, P. Beaupart
Titolo: Saveurs et cuisine. Le français
professionnel pour l'œnogastronomie.
Editori: Rizzoli

Dispense, schemi, altri libri, materiale audio e
video autentici reperiti da Internet , risorse
digitali del libro di testo.

LIM, computer, strumenti TIC (kahoot,
Popplet, lyrics training), piattaforme digitali
(Classroom)

Marigliano li. 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



**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

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 Brundlant

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



RELAZIONE FINALE:DTA

Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Competenze in uscita</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.• 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.• Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.• 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. <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> <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>
---	---



**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	<p>Il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Enti e organismi interni e internazionali</p> <p>Marketing turistico</p> <p>Analisi interna ed esterna</p> <p>Leve di marketing</p> <p>web-marketing</p> <p>Piano di marketing</p> <p>I principali contratti delle imprese ristorative (Cenni)</p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (cenni)</p> <p>Il Parlamento</p> <p>Il Governo</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p>
UDA	<p>Le istituzioni democratiche</p> <p>Promuovere il made in Italy</p> <p>Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'agenda 2030</p> <p>Valorizzare le nuove professioni e prospettive</p>
ABILITA'	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none">• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche• Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento



**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

	<ul style="list-style-type: none">• Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato• Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali• Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing <p>Riconoscere le fondamentali caratteristiche e problematiche connesse ai principi di accessibilità, sostenibilità e turismo sostenibile</p> <p>Individuare il ruolo del Parlamento nella forma di governo repubblicana</p> <p>Individuare le funzioni assegnate a questi organi dello Stato e i rapporti tra di loro</p> <p>Riflettere sul proprio ruolo nella comunità locale e nella società globale, valutare incessantemente e motivare le proprie azioni</p>
METODOLOGIE	Lezione interattiva lezione frontale lezione multimediale cooperative learning lettura e analisi di testi
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, fotocopie fornite dal docente dettatura di appunti, Lim

Marigliano li 15 Maggio 2023

Il docente
Prof.ssa Giovanna Esposito



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA A. S.
2022/2023

CLASSE V B ENO

DOCENTE Giovanna Esposito

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo

Il marketing aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

I contratti delle imprese ristorative (cenni)

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (cenni)

Il Presidente della Repubblica

Il Parlamento

Il Governo

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Marigliano lì

La docente



RELAZIONE FINALE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Competenze in uscita</p> <p>N.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>N.2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>N.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>N.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>N.7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>N.8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
---	--



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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

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

Marigliano li 12 Maggio 2023

Il docente
Prof.ssa Daniela Palumbo

PROGRAMMA SVOLTO

1. Sostenibilità ambientale e certificazione dei prodotti agroalimentari

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

2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

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

3. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche



**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

- 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)
 - 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



RELAZIONE FINALE:LAB CUCINA

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 La sicurezza sul lavoro Fattori di rischio professionale e ambientale Il primo soccorso Gli alimenti Le etichette La produzione biologica Gli OGM La qualità alimentare 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) 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</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>(certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità). Enogastronomia e turismo Made in Italy UDA N° 3: Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030 Il menu Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari anche in funzione delle religioni Gli stili alimentari Tecniche per ridurre lo spreco UDA N° 4: VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITA' E PROSPETTIVE Il catering e il banqueting: due realtà a confronto Che cos'è il catering Che cos'è il banqueting Nuove figure professionali del banqueting 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'

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

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

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

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

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

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

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.

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

Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato

Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.

Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.

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

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

Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.

Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.



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

- 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



**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

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

IL SERVIZIO DI CATERING E DI BANQUETING

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

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

Casatiello napoletano

Pastiera napoletana

Marigliano 15 maggio 2023

Prof.ssa M.C. Ferretti



RELAZIONE FINALE.LAB. SALA E VENDITA

Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Competenze in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 • 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>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>DEGUSTAZIONE ED ABBINAMENTO VINO</p> <p>La degustazione Esame visivo, olfattivo. Gusto-olfattivo Scheda di degustazione AIS Tecniche per l'abbinamento del vino al cibo</p> <p>I COCKTAIL</p> <p>Storia della mixology Tecniche di miscelazione Attrezzature di settore Classificazione dei cocktail Le nuove tendenze della mixology</p> <p>I DISTILLATI, LE ACQUAVITI ED I LIQUORI</p> <p>La distillazione I principali distillati e le acqueviti Il servizio dei distillati Promuovere un prodotto del territorio</p>
---	--



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

UDA	Promuovere il made in Italy Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030
ABILITA'	Elementi di base per riconoscere le varie tipologie di distillati La classificazione dei cocktail Riconoscere le principali caratteristiche dei vini Riconoscere i criteri di degustazione abbinamento cibo-vino Riconoscere le nuove tendenze alimentari mediante i menu Riconoscere le varie forme di ristorazione
METODOLOGIE	Lezione frontale Lezione partecipata Role playing Cooperative learning Brainstorming Didattica laboratoriale
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo Dispense ed appunti forniti dal docente Attrezzature di laboratorio Piattaforma Google Workspace

Marigliano li 09 Maggio 2023

Il docente
Prof.Fusco Francesco



RELAZIONE FINALE: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Scheda informativa sulla disciplina:

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Avere padronanza della corporeità e del movimento• Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo• Applicare i principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute• Interiorizzare i valori del fair-play, attivare relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali nelle scelte strategiche per la realizzazione di un obiettivo comune• Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Le Olimpiadi: storia e nascita delle Olimpiadi, le Olimpiadi nel tempo, le Universiadi, le Universiadi di Napoli 2019. Paraolimpiadi- Il benessere psico-fisico, tecniche di rilassamento, lo yoga.- Elementi di primo soccorso- Le alterazioni della colonna vertebrale, indicazioni e suggerimenti per una corretta postura- L'alimentazione: i disturbi alimentari, i principi nutritivi, la piramide alimentare, la corretta alimentazione, l'alimentazione nello sportivo- L'apparato scheletrico, muscolare e respiratorio.- Il doping nello sport e le varie dipendenze.- Giochi di squadra: pallavolo, pallacanestro, calcio; regolamento tecnico.- Visione di cortometraggi, video e film inerenti tematiche sportive e sociali.- Pratica sportiva di base
---	--



**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>- Educazione Civica: il fair play, il doping, il rispetto delle regole nello sport e nella società</p>
<u>ABILITA’:</u>	<p>Saper presentare la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport Saper riconoscere le procedure per la sicurezza e per il primo soccorso. Saper riconoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all’uso di sostanze che inducono dipendenza.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione partecipata Brain storming</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Google Classroom, Libro di Testo, Power Point, Canali YouTube specializzati, mappe concettuali, power point</p>

Marigliano, 15 maggio 2023
IL DOCENTE
Prof.ssa Luigia Granato



**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
PROGRAMMA SVOLTO DI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: PROF.SSA LUIGIA GRANATO**

CLASSE: 5B ENOGASTRONOMICO

- Le Olimpiadi: storia e nascita delle Olimpiadi, le Olimpiadi nel tempo, le Universiadi, le Universiadi di Napoli 2019. Paraolimpiadi
- Il benessere psico-fisico, tecniche di rilassamento, lo yoga.
- Elementi di primo soccorso
- Le alterazioni della colonna vertebrale, indicazioni e suggerimenti per una corretta postura
- L'alimentazione: i disturbi alimentari, i principi nutritivi, la piramide alimentare, la corretta alimentazione, l'alimentazione nello sportivo
- L'apparato scheletrico, muscolare e respiratorio.
- Il doping nello sport e le varie dipendenze.
- Giochi di squadra: pallavolo, pallacanestro, calcio; regolamento tecnico.
- Visione di cortometraggi, video e film inerenti tematiche sportive e sociali.
- Pratica sportiva di base
- Educazione Civica: il fair play, il doping, il rispetto delle regole nello sport e nella società

Marigliano, lì 15/05/2023

La docente
Prof.ssa Luigia Granato



RELAZIONE FINALE: RELIGIONE

Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Competenze in uscita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; 2) cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica; 3) utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>UDA</p>	<p>A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. crisi di certezze, senso del limite e carenza di sano dialogo intergenerazionale; 2. subcultura dello stordimento che annebbia, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide; 3. false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro; 4. sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa; 5. ricerca di testimoni di valori autenticamente umani; 6. sorprendente capacità di mollare tutto per il bene; 7. grande significato delle esperienze di volontariato e per la pace; 8. crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera. 9. accresciuta sensibilità verso il fatto religioso parallelamente ad un incremento dell'agnosticismo. <p>B) Religione cattolica e temi attuali:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. UDA Ed. Civica. 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. 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, da "fondamento e coronamento dell'istruzione pubblica"; a IRC 1984, "cultura" e "patrimonio storico del popolo italiano".



**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"> 6. Giorno della memoria della Shoah: il contributo della Chiesa Cattolica Italiana alla salvezza degli Ebrei in Italia durante il secondo conflitto mondiale. Introduzione al Film "Assisi underground" di Alexander Ramati. 7. 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. 8. UDA Ed. Civica 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. 9. 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. 10. 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. 11. 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. 12. 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.
<u>ABILITA'</u>	<ol style="list-style-type: none"> a. Saper 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.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale. ○ Lezione interattiva. ○ Brain storming. ○ Discussione guidata.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ P. MAGLIOLI, "<i>Capaci di sognare</i>", SEI 2017, volume unico (con ebook +) €17,30 Codice ISBN 978-88-05-07707-6. ○ Fonti varie usando articoli cercati sulla rete ed inviati alla classe

Marigliano li, 12 Maggio 2023

Il docente
Prof.ssa Giuseppina Genova



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

Alunno/a Classe

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	20	ATTRIBUITO
-Ideaazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente-ottimo	4	
	Organica e completa-Discreto/Buono	3	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale.	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). -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Esauriente e originale - Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacune gravi-Grav. insufficiente	0,20	
-Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). -Interpretazione corretta e articolata del testo	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		



**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.	Completa ed esauriente - Ottimo	4	
	Organica e completa-Discreto/buono	3	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale.	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.	Esauriente e originale - Ottimo	4	
	Ben organizzata-Discreto/Buono	3,50	
	Semplice e lineare – Sufficiente	3	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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.	Esauriente e originale - Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Lacunosa -Grav. insufficiente	0,20	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esauritiva e precisa – Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacunosa- Grav. Insufficiente	0,20	
PUNTEGGIO ASSEGNATO/20		

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.	Completa ed esauriente - Ottimo	4	
	Organica e completa-Discreto/Buono	3	
	In parte pertinente alla traccia – Sufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale.	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.	Esauriente e originale - Ottimo	4	
	Ben organizzata- Discreto/Buono	3,50	
	Semplice e lineare – Sufficiente	3	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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 paragrafazione.	Esauriente e originale – Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacunosa-Grav. Insufficiente	0,20	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esautiva e precisa – Ottimo	4	
	Completa e attinente – Discreto/Buono	3	
	Semplice e lineare – Sufficiente	2	
	Imprecisa e frammentaria – Insufficiente	1	
	Lacunosa-Grav.insufficiente	0,20	
PUNTEGGIO ASSEGNATO/20		

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 seconda prova

I N D I C A T O R I		D E S C R I T T O R I			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	
2. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e corretta			6	
	Parzialmente presente ma adeguata e corretta			5	
	Parzialmente presente ed essenziale			4	
	Parzialmente presente e scorrette			3	
	Lacunosa e insufficiente			2	
	Scarsa e non pertinente			1	
C. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto			8	
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate			7	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate			6	
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti			5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti			4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti			3	
	Competenze lacunose e insufficienti			2	
	Competenze scarse ed inadeguate			1	
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Rigorosa e appropriata			3	
	Comprensibile e complessivamente corretta			2	
	Impropria			1	
TOTALE PARZIALE	A	C	D	TOTALE/20



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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